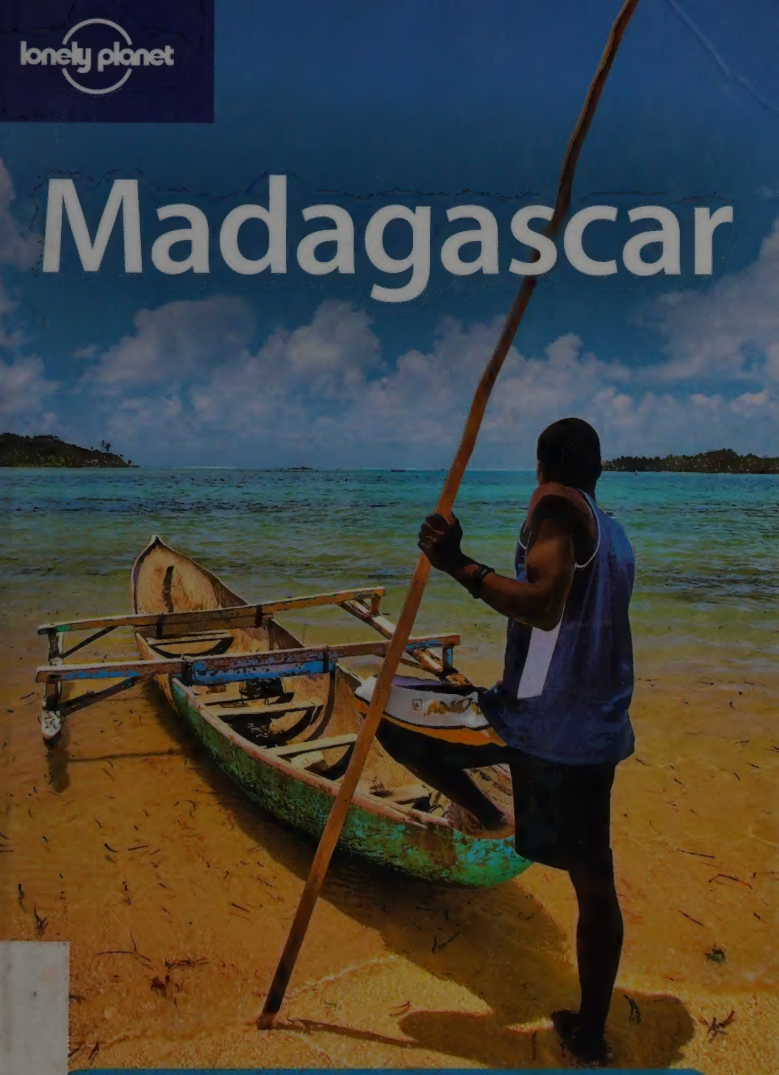
lonely planet

Madagascar



45 CARTES FACILES À UTILISER | LE GUIDE LE PLUS COMPLET SUR LA GRANDE ÎLE

TAUX DE CHANGE

Septembre 2010

Zone euro	1 €	=	2 600 A
Canada	1 $C	=	1 950 A
Suisse	1 FS	=	2 050 A

Dans ce guide, les chiffres sont indiqués en ariarys (A), sauf mention contraire.

Pour connaître les derniers taux de change, connectez-vous au site : www.xe.com/ucc/fr

BUDGET

Catégorie	Hébergement	Repas
Petits budgets	< 50 000 A	5 000-10 000 A
Moyenne	50 000-100 000 A	20 000-30 000 A
Supérieure	100 000-250 000 A	40 000-50 000 A

Les prix donnés ici sont ceux de la haute saison et concernent des chambres avec sdb. Les exceptions sont indiquées dans les commentaires d'établissements au fil du guide.

INDICE LONELY PLANET

Un litre de gasoil	2 500 A
Une bouteille d'eau minérale	1 000 A
Une bière THB (grand modèle en épicerie)	1 500-2 000 A
Un tee-shirt souvenir	30 000-40 000 A

Pour plus d'informations sur le coût de la vie, reportez-vous au chapitre *Mise en route*.

TÉLÉPHONE

Police	☎ 17 ou 117
Pompiers	☎ 18 ou 118
Renseignements	☎ 15
Renseignements internationaux	☎ 10

Pour appeler Madagascar depuis l'étranger, composez le code d'accès international, suivi de l'indicatif ☎ 261 20 et du numéro à 7 chiffres (sauf téléphones portables ☎ 261 32, 261 33 ou 261 34 + 7 derniers chiffres du numéro).

Pour appeler l'étranger depuis Madagascar, composez le ☎ 00, suivi de l'indicatif du pays (33 pour la France, 32 pour la Belgique, 41 pour la Suisse et 1 pour le Canada) et du numéro de votre correspondant.

Pour appeler un portable basé à Madagascar depuis Madagascar composez le ☎ 0 + 32, 33 ou 34 + numéro à 7 chiffres.

PHRASES-CLÉS

Bonjour	*salama* ("saláma") ou *manao ahoana* ("mana oan")
Quelles sont les nouvelles ?	*ino vaovao* ("n'vovo ?")
Au revoir	*veloma* ("véloum")
Excusez-moi	*azafady* ("azafad")
Merci	*misaotra* ("m'soch")

HORAIRES D'OUVERTURE

Banques	lun-ven 8h-16h, en règle générale
Poste	lun-ven 8h-16h au minimum et parfois le samedi

SITES INTERNET

Office du tourisme www.madagascar-tourisme.com
L'office du tourisme de Madagascar en ligne.

Madagascar National Parks www.parcs-madagascar.com
Le site de Madagascar National Parks, qui gère les parcs et réserves de la Grande Île.

Moov www.moov.mg
Portail généraliste consacré au pays.

Lonely Planet www.lonelyplanet.fr
Informations de dernière minute, catalogue des titres, courrier des voyageurs, fiches pays et forum.

SYMBOLES

☎	téléphone
🕒	horaires d'ouverture
P	parking
⊗	chambre/zone non-fumeurs
❄	climatisation
💻	accès Internet
🏊	piscine
V	végétarien
dort	dortoir
ch	chambre
s	chambre simple
d	chambre double
tr	chambre triple
f	chambre familiale
app	appartement
ste	suite
sdb	salle de bains
TV sat	télévision satellite
tlj	tous les jours
DAB	distributeur automatique de billets

lonely planet

Madagascar



RETIRÉ DE LA COLLECTION UNIVERSELLE
Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Olivier Cirendini


ENVIRONS DE DIÉGO-SUAREZ (p. 298)
La réserve spéciale de l'Ankárana et le parc national de la montagne d'Ambre rivalisent avec le littoral qui borde l'ancienne place forte française.
NOSY BE (p. 311)
Ce "classique" du tourisme à Madagascar a su préserver sa douceur de vivre. Les îles qui la bordent, moins fréquentées, restent à découvrir.
CÔTE EST (p. 235)
Forêts humides, plages de sable blanc, croisière sur le canal des Pangalanes : un "classique" pour les voyageurs.
ÎLE SAINTE-MARIE (p. 257)
Rivale de Nosy Be, Sainte-Marie est idéale pour le farniente et la plongée. Ses eaux sont aussi le rendez-vous des baleines en migration.
Grande Comore
Moroni
Archipel des Comores
Mutsamudu
Fomboni
Mohéli
Anjouan
Mamoudzou
Mayotte
Cap d'Ambre (Tanjon'ny Bobaomby)
Parc national de la montagne d'Ambre
Diégo-Suarez (Antsiranana)
Nosy Be
Parc national de l'Ankárana
Ambilobe
Hell-Ville
RN6
Vohémar (Iharana)
Ambanja
ANTSIRANANA
Massif du Tsaratanana
Maromokotro (2 876 m)
Sambava
Béalanana
Parc national de Marojejy
Andapa
Massif de Marojejy
Antsohihy
Antalaha
Marpantsetra
Péninsule de Masoala
Cap Est
Parc national Masoala
Mahajanga (Majunga)
Katsepy
Parc national d'Ankarafantsika
Boriziny (Port Bergé)
Mitsinjo
Soalala
Lac Kinkony
Marovoay
RN4
Réserve forestière d'Ampijoroa
Mandritsara
Nosy Mangabe
Mananara
Ambondromamy
Parc national de Mananara-Nord
Besalampy
Maevatanana
TOAMASINA
Île Sainte-Marie (Nosy Boraha)
Soanierana-Ivongo
Ambodifotatra
MAHAJANGA
Route des Contrebandiers
RN5
Lac Alaotra
Tambohorano
Mahambo
Mahavelona
Maintirano
Ambatondrazaka
Vohiojala
RN4
Parc national de Zahamena
Tamatave (Toamasina)
ANTANANARIVO
Canal du Mozambique
Sofia
Betsiboka
Mahajamba
Mahavavy
Betsiboka



ENVIRONS DE MORONDAVA (p. 231)
Allée des Baobabs, descente de la Tsiribihina et étonnants tsingy de Bemaraha : les abords de la capitale du Menabe sont à découvrir.

PARC NATIONAL DE L'ISALO (p. 170)
Canyons spectaculaires où s'égayent les lémuriens, piscine naturelle et randonnées : l'Isalo comblera les amoureux des grands espaces.

ANAKAO (p. 189)
Rivalisant avec Ifaty, de l'autre côté de Tuléar, Anakao est un must pour les amateurs de farniente.

LES PISTES DU SUD (p. 192)
Longeant un littoral d'exception, aussi superbe que préservé, les pistes sableuses du Sud sont le paradis des amateurs de 4x4.

PARC NATIONAL D'ANDASIBE-MANTADIA (p. 237)
La réserve d'Analamazotra, au sein de ce parc, est le dernier refuge de l'*Indri indri*, le plus grand des lémuriens malgaches.

FIANARANTSOA-MANAKARA EN TRAIN (p. 147)
Cet exceptionnel parcours ferroviaire traverse les pays betsileo, tanala et antaimoro pour aboutir à la mer dans une apothéose de ravenala.

PARC NATIONAL DE L'ANDRINGITRA (p. 161)
Encore peu fréquentés, ce récent parc national et la vallée voisine du Tsaranoro réservent aux visiteurs de sublimes paysages et d'excellentes possibilités de randonnée et de sports d'aventure.

Certaines des routes et pistes figurant sur cette carte sont saisonnières.

ROUTE DU SUD (p. 24)
La RN 7, l'un des axes routiers les plus faciles à emprunter de la Grande Ile, permet de découvrir toute la diversité des paysages et des peuples malgaches.

Sur la route



OLIVIER CIRENDINI

Sommet du Caméléon, vallée du Tsaranoro. Il faut quelques heures de marche, en partant dans la quiétude du petit matin, pour atteindre le sommet du Caméléon depuis la vallée du Tsaranoro. À l'arrivée, on admire le panorama sur les montagnes de l'Andringitra et les 1 910 m du mont Tsaranoro, rendu étincelant par les lichens jaunes qui le recouvrent, depuis une dalle de granite sur laquelle des lézards se dorent au soleil. Souvent, on y est seul. Madagascar offre fréquemment ce luxe ultime du tourisme : être seul ou presque dans des sites sublimes.

MON ITINÉRAIRE COUP DE CŒUR

Trop de voyageurs tentent de voir tout Madagascar en l'espace de quelques semaines, tâche impossible dans ce pays où le simple fait de se rendre d'un point A à un point B prend parfois des airs de parcours du combattant. Mon itinéraire coup de cœur, à défaut d'être très original, a donc pour mérite de révéler un maximum des facettes de l'île sans additionner les milliers de kilomètres. De Tana, il descend le long de la RN 7 jusqu'à Antsirabe, Ambositra, puis Fianarantsoa. Il se poursuit en train jusqu'à Manakara, puis revient à "Fianar" par la route via Ranomafana, avant de descendre à Tuléar en faisant étape dans le parc national de l'Andringitra. Quelques jours de repos à Anakao sont nécessaires avant son bouquet final : la piste côtière entre Tuléar et Fort-Dauphin. Voire, pour les plus courageux, la remontée vers Manaraka par la côte Est.

À PROPOS DE L'AUTEUR

Journaliste et photographe indépendant, Olivier est un habitué de l'océan Indien. Outre ses reportages dans plusieurs titres de la presse magazine, il a signé les quatre éditions précédentes de ce guide et participe au *Réunion et Maurice* de Lonely Planet. Voyageant pour le travail et le plaisir, des Kerguelen au grand Nord norvégien et de l'Atacama aux montagnes du pays hmong, il a signé une vingtaine de titres de la collection Lonely Planet en français, dont *Corse*, *Louisiane* et *Québec*. Il est également l'auteur de *Marrakech itinéraires*, en collaboration avec le dessinateur Jacques Ferrandez (éd. Casterman-Lonely Planet). Plus de 10 ans après y avoir posé le pied pour la première fois, Madagascar reste pour lui une terre de constant émerveillement et d'éternel questionnement.



Expériences malgaches

Quatrième île du monde par sa superficie, Madagascar est une île-continent étirée sur plus de 1 500 km du nord au sud qui ne se laisse pas totalement découvrir en un seul voyage. De la luxuriante côte Est au "pays des épines", des Hautes Terres agricoles aux savanes de l'Ouest, des étendues de latérite aux rivages tropicaux, l'île présente une infinité de milieux naturels auxquels correspondent autant de paysages, d'espèces et de peuples régionaux. Son charme tient aussi à sa culture afro-asiatique et à ses mystères, qui contribuent à faire de Madagascar un pays parfaitement original.



1

Les incontournables

"Nous n'avons pas de palaces, mais notre nature est cinq étoiles", disait il y a quelques années une publicité pour Madagascar. Le ton est donné : à défaut de monuments incontournables, la Grande Île doit une large part de sa beauté à son cadre naturel. Les parcs et les réserves, les étonnants paysages minéraux, l'allée des Baobabs, les lagons de Sainte-Marie ou de Nosy Be, les forêts de l'Est comptent ainsi parmi les temps forts du voyage. S'y ajoutent les acrobaties des lémuriens, l'ambiance d'Antananarivo, le parcours ferroviaire entre Fianarantsoa et Manakara ou encore les kilomètres de piste côtière séparant Tuléar de Fort-Dauphin…



2





1 Îles et plages
De Sainte-Marie à Salary et de Nosy Be à Ambola, le littoral malgache est l'une des premières cartes de visite du pays, comme le rappelle cette pirogue devant Nosy Komba (p. 326).

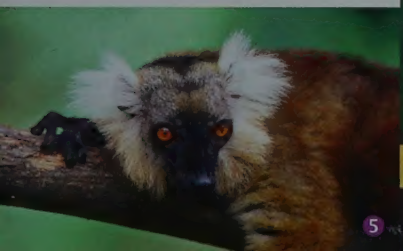
2 RN 7
Itinéraire le plus varié du pays, la RN 7 (p. 24) dévoile une succession de paysages au fil de ses 900 km, à l'image de ces formations rocheuses du parc national de l'Isalo (p. 170).

3 Antananarivo
Rares sont les villes malgaches, hormis Antsirabe, qui retiennent beaucoup l'attention des visiteurs. Antananarivo, la capitale (p. 87), doit son charme à la lumière de la fin de journée qui colore ses hauteurs.

4 Allée des Baobabs
Aux portes de Morondava, la majestueuse allée des Baobabs (p. 231) est devenue une véritable icône touristique pour le pays.

5 Lémuriens
Nonchalamment accoudée à la végétation, cette femelle maki macaco ne se rend pas compte qu'elle est, avec tous les lémuriens de Madagascar (p. 72), l'une des premières motivations des voyageurs.

6 Ligne de train Fianarantsoa-côte Est
Le train FCE reliant Fianarantsoa à Manakara (p. 147) est l'une des rares lignes ferroviaires encore en service dans le pays. Traversant cahin-caha les forêts du pays tanala, c'est un voyage en soi.







Scènes de Madagascar

Manao ahoana, akory, salama, mbola tsara… Le nombre de façons de dire "bonjour" aux quatre coins du pays témoigne de la diversité de la mosaïque malgache. Riziculteurs betsileo coiffés de leur chapeau de paille, longilignes éleveurs bara drapés dans leur *lamba*, habitants des forêts tanala, pêcheurs vezo faisant filer leurs fines pirogues, Antandroy du Grand Sud…, ils présentent autant de traditions, de modes de vie, d'habitats et de contextes régionaux. Le voyage à Madagascar, avant tout, est un périple à la rencontre de la diversité d'un peuple qui se reconnaît unanimement comme *malagasy*.





1 Artisanat, Hautes Terres
À l'image de cette tisseuse, Madagascar met le savoir-faire manuel à l'honneur dans de nombreux domaines : tissage, raphia, miniatures, marqueterie…

2 Riziculture, pays betsileo
Les travaux des champs occupent 75% de la population. Ils sont majoritairement effectués à la main, ou à l'aide de zébus.

3 Retour de pêche, Morondava
Jeune fille vezo transportant les poissons débarqués des pirogues jusqu'au marché de Morondava.

4 Pousse-Pousse, Antsirabe
Les villes sont une mosaïque de petits métiers. Garagistes, cireurs de chaussures, réparateurs de téléphones, ateliers de vulcanisation… Et souvent tireurs de pousse-pousse.



5 Pileuses de maïs, Andringitra
Si la riziculture rappelle les origines asiatiques du pays, d'autres pratiques agricoles témoignent de ses apports africains.

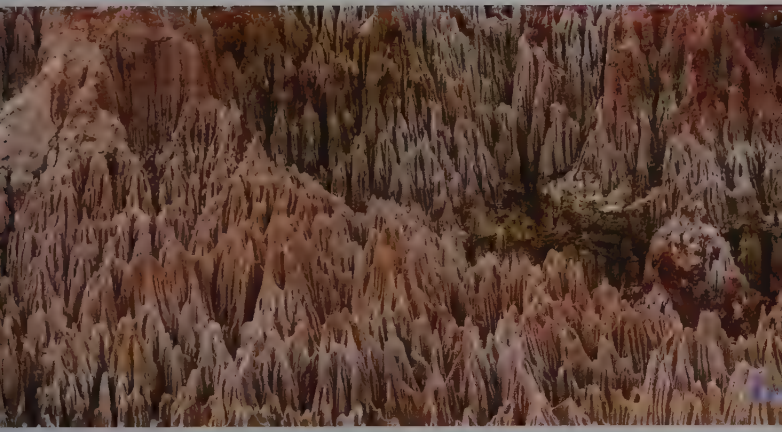




Madagascar côté terre

Le terme d'"île rouge", souvent employé pour décrire Madagascar, ne rend que partiellement compte des paysages du pays. À la Madagascar rouge de latérite répond celle, d'un vert intense, des rizières des Hautes Terres ou des forêts pluviales de l'Est, ou celle, en demi-teinte, des massifs rocheux des parcs nationaux du Sud. Chaque région présente ses variétés végétales propres : népenthès "carnivores", didiéracées alternant minuscules feuilles et longues épines, baobabs représentés sur l'île comme nulle part ailleurs au monde, palmiers, orchidées… Et, bien sûr, le ravenala, l'"arbre du voyageur".





1 Parc national de l'Isalo

Savane herbeuse, palmiers de Bismarck et montagnes de grès… la découverte des paysages de l'Isalo (p. 170) est l'un des points forts d'un voyage dans la Grande Île.

2 Hautes Terres

Tranchant avec les paysages latéritiques qui occupent une large partie du territoire, les rizières verdoyantes des Hautes Terres (p. 123) rappellent la vocation agricole de Madagascar. Les Malgaches sont les premiers consommateurs de riz au monde.

3 Tsingy Rouges

Les tsingy de Bémaraha, s'ils sont les plus connus, ne sont pas les seules curiosités géologiques de l'île. Citons aussi les tsingy du parc national de l'Ankàrana ou encore les tsingy Rouges (p. 301), près de Diégo-Suarez.

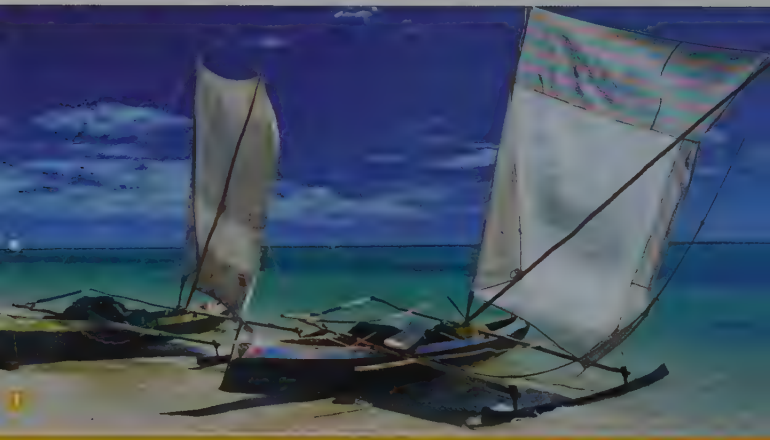
4 Forêt humide, péninsule Masoala

La Grande Île était autrefois couverte de forêts. Si les trois quarts ont disparu, le pays abrite toujours d'exceptionnels espaces boisés. Certaines forêts de l'Est (p. 274) ont été inscrites sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco en 2007.

5 Népenthès

Au-delà de ses paysages, le territoire malgache se distingue par la diversité de sa flore, qui voit se côtoyer baobabs, palmiers ou encore népenthès (p. 85).





Madagascar côté mer

Arrachée au continent africain et devenue une île par les hasards de la géologie, Madagascar compte 5 000 km de côtes ouvertes sur le canal de Mozambique et le vaste océan Indien. Ce littoral préservé, qui décline des camaïeux de bleus et de verts frangés d'un liseré de sable blanc, n'est pas le moindre des attraits du pays. Au-delà de ses grands classiques – Nosy Be, Sainte-Marie, Ifaty, Anakao –, la côte dissimule des îlots peu fréquentés et des étendues de côtes vierges et paradisiaques. Les plongeurs y trouveront également leur bonheur.





1 Anakao
Arpentant les côtes Sud et Ouest sur leurs pirogues à balancier, les Vezo (p. 189) sont souvent surnommés les "nomades de la mer", même s'ils sont de plus en plus souvent sédentarisés.

2 Ramena
Le farniente balnéaire est une notion toute occidentale. À Ramena (p. 299) comme ailleurs dans le pays, la plage est aussi un lieu de travail pour les pêcheurs.

3 Nosy Be
Au delà de ses plages incontournables, Madagascar compte une myriade d'îlots vierges, comme cette minuscule île des abords de Nosy Be (p. 311).

4 Île Sainte-Marie
Cocotiers, soleil, sable blanc... le voyage à Madagascar s'avère souvent fatigant mais les plages, comme ici sur l'île Sainte-Marie (p. 257), permettent d'y ajouter des parenthèses de repos absolu.

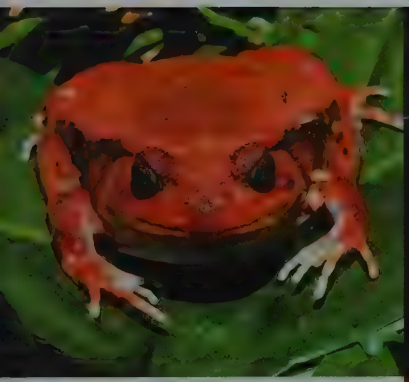


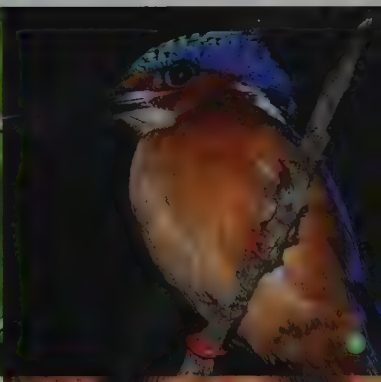


Un paradis pour les naturalistes

Pays de contrastes, Madagascar abrite un nombre d'espèces exceptionnel à tous points de vue. Il suffit de lire Hildi. Les curieux animaux y vivent [illegible] plus insolites et les plus merveilleuses s'y rencontrent à chaque pas", écrivait en 1771 le naturaliste Philibert Commerson.











1 Indri, parc national d'Andasibe-Mantadia
Plus grand des lémuriens malgaches, l'indri (p. 76), qui se distingue par ses étonnants cris, est visible dans la réserve spéciale d'Analamazaotra (p. 238).

2 Caméléon panthère, Nosy Be
Plus de la moitié des 150 espèces de caméléons mondiales sont présentes à Madagascar. Selon la croyance populaire, ils seraient la réincarnation des Ancêtres (p. 80).

3 Grenouille tomate, Maroantsetra
D'un rouge éclatant, cette *Discophus antongili* est l'une des 150 espèces de grenouilles, dont une large majorité endémiques, présentes dans le pays (p. 81).

4 Martin-pêcheur, Nosy Mangabe
Sans être une destination phare pour les ornithologues, Madagascar présente une belle palette d'espèces endémiques, couas, mésites et rouleurs terrestres en tête (p. 78).

5 Tortue radiée, Grand Sud
L'une des espèces les plus emblématiques et attachantes du Grand Sud malgache, où on la rencontre fréquemment en train de traverser paisiblement les pistes de sable (p. 80).

6 Gecko, montagne d'Ambre
Plus bigarés que la majorité de leurs congénères d'autres pays tropicaux, les geckos de Madagascar présentent souvent des couleurs étonnantes (p. 80).





Routes et pistes

Madagascar se mérite. Si certains grands axes de circulation de l'île sont goudronnés, [illegible] aériennes intérieures permettent de circuler, avec plus ou moins de confort, sur cette île qui semble parfois s'étirer à l'infini. La route occupe une place de choix dans les souvenirs que l'on rapporte du pays.



Sommaire

COUPS DE CŒUR ♥

Afin de faciliter le repérage de nos adresses et sites préférés, nous les signalons par un picto.

Expériences malgaches 5

Destination Madagascar 19

Mise en route 20

Itinéraires 24

Histoire 30

Culture et société 45

La cuisine malgache 62

Environnement 66

Faune et flore 71

Antananarivo 87

Histoire 90
Orientation 90
Renseignements 91
Désagréments et dangers 96
À voir 96
Promenade à pied 100
Où se loger 101
Où se restaurer 106
Où sortir 109
Achats 110
Depuis/vers Antananarivo 111
Comment circuler 113
ENVIRONS D'ANTANANARIVO 114
Vers le nord 114
Vers l'est 118
Vers l'ouest 120
Vers le sud 121

Le Centre 123

Antsirabe 125
Environs d'Antsirabe 131
Ambositra 132
Environs d'Ambositra 135
Ranomafana 137
Parc national de Ranomafana 138
Fianarantsoa 140
Environs de Fianarantsoa 149
Ambalavao 150
Environs d'Ambalavao 151
LA ROUTE DU SUD-EST 152
Mananjary 153
Manakara 154
De Manakara à Fort-Dauphin 157

Le Sud 160

La Porte du Sud 161
Parc national de l'Andringitra et vallée du Tsaranoro 161
Ihosy 166
Ranohira 168
Parc national de l'Isalo 170
Sakaraha 176
Tuléar (Toliara) 177
Environs de Tuléar 183
Ifaty 185
Saint-Augustin, Sarodrano et environs 188
Anakao 189
De Tuléar à Fort-Dauphin 192
Fort-Dauphin (Taolagnaro) 198
Environs de Fort-Dauphin 204

L'Ouest 209

LE NORD-OUEST 210
Mahajanga (Majunga) 211
Environs de Mahajanga 217
LE SUD-OUEST 220
Miandrivazo 220
Descente de la Tsiribihina 220
Descente de la Manambolo 221
Belo-sur-Tsiribihina 221
Parc national des tsingy de Bemaraha 222
Morondava 226
Environs de Morondava 231
De Morondava à Tuléar 232

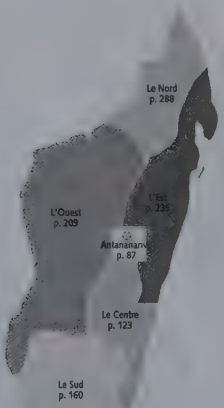
L'Est 235

D'ANTANANARIVO À TAMATAVE 236
Moramanga 236
Parc national d'Andasibe-Mantadia 237
Andasibe 240

Ambatondrazaka et le lac Alaotra 242
TAMATAVE (TOAMASINA) 243
Histoire 243
Orientation 245
Circuits organisés et location de voitures 246
À voir et à faire 246
Où se loger 246
Où se restaurer 248
Où sortir 249
Achats 249
Depuis/vers Tamatave 249
Comment circuler 250
Environs de Tamatave 250
CANAL DES PANGALANES 250
Circuits indépendants 251
Circuits organisés 252
Lac Ampitabe et Ankanin'ny Nofy 252
Lac Rasoamasay 253
Manombato (lac Rasoabe) 253
Ambila-Lemaitso 253
DE TAMATAVE À SOANIERANA-IVONGO 254
Foulpointe (Mahavelona) 254
Mahambo 255
Fénérive-Est (Fenoarivo-Atsinanana) 256
SOANIERANA-IVONGO 257
ÎLE SAINTE-MARIE (NOSY BORAHA) 257
Histoire 257
Orientation 259
Activités 259
Où se loger et se restaurer 261
Où sortir 261
Achats 261
Depuis/vers Sainte-Marie 262
Comment circuler 262
Ambodifotatra 263
Sud d'Ambodifotatra 265
Île aux Nattes (Nosy Nato) 266
Nord d'Ambodifotatra 268
Côte est 269
DE SOANIERANA-IVONGO À MASOALA 270
Mananara-Nord 270
Parc national de Mananara-Nord 271
Maroantsetra 272
Péninsule et parc national de Masoala 274
CÔTE DE LA VANILLE 278
Antalaha 279
Sambava 281
Andapa 284
Parc national de Marojejy 285
Vohémar (Iharana) 285

Le Nord 288
Diégo-Suarez (Antsiranana) 289
Environs de Diégo-Suarez 298
Joffreville (Ambohitra) 302
Parc national de la montagne d'Ambre 303
DE DIÉGO-SUAREZ À NOSY BE 306
Parc national de l'Ankàrana 306
Ambilobe 310
Ambanja 310
Ankify 311
NOSY BE ET AUTRES ÎLES 311
Histoire 312
Orientation 312
Activités 314
Depuis/vers Nosy Be 315
Comment circuler 316
Hell-Ville (Andoany) 317
Environs de Hell-Ville 321
Ambatoloaka 321
Madirokely 323
Ambondrona et Belle-Vue 324
Djamandjary (Dzamandzar) et environs 324
Andilana et environs 325
Ambohiday 326
Les autres îles 326

Carnet pratique 330
Transports 352
Santé 369
Langue 381
Glossaire 385
En coulisses 388
Index 390
Index écotouristique 398
Légende des cartes 400



Destination Madagascar

Ma-da-gas-car… ces quatre syllables suffisent par leur seule musique à faire rêver le voyageur. Quatrième du monde par sa superficie, la grande île de l'océan Indien est un monde à part. Souffle d'Asie sur terre africaine, saveurs de vanille et d'épices, forêt primaire, lémuriens, latérite et ravenalas… Madagascar fascine et attire. L'origine de cette terre inclassable est en soi un voyage. De l'Afrique qui s'est séparée d'elle il y a 165 millions d'années, Madagascar a gardé la terre rouge. De l'Asie d'où est venue une large part de sa population, elle a hérité des rizières. Madagascar n'est pourtant ni réellement asiatique ni totalement africaine : sa culture originale en fait la seule terre "afro-asiatique" de la planète.

Dix-huit populations régionales se partagent ce territoire de forêts tropicales, de déserts d'épines, de plages de sable blanc, de lagons et de formations rocheuses. Cette mosaïque ethnique s'est forgé au fil des siècles un système de valeurs authentiquement *malagasy*. Ne cherchez pas ailleurs des rites associés au culte des ancêtres comme le retournement des morts, ou la présence dans un même pays d'outils agraires africains et de mots d'origine asiatique : ils ne cohabitent que sous l'immense ciel malgache.

Ne cherchez pas non plus sous d'autres latitudes l'indri, le propithèque de Verreaux, le baobab *Adansonia madagascariensis* ou le beau papillon *Chrysiridia madagascariensis* : eux aussi sont présents sur la Grande Île et nulle part ailleurs. Laboratoire de l'évolution et paradis des naturalistes, Madagascar est une véritable arche de Noé.

À la Madagascar qui émerveille répond cependant celle qui choque. Après soixante-cinq années de colonialime qui ont scellé le destin de ses dernières reines et des décennies de stagnation et d'isolement international, le pays se classe parmi les plus déshérités de la planète. Et les récents aléas politiques n'arrangent pas les choses… À côté des beautés naturelles de la Grande Île, ceux qui s'intéressent à l'actualité y trouveront ainsi matière à réflexion et interrogations. Développement, environnement, effets du tourisme… Madagascar ne laisse jamais le voyageur indifférent.

Francophone, Madagascar est la destination idéale de ceux qui sont prêts à sacrifier un peu de confort pour se lancer dans l'aventure que constitue tout voyage sur la "terre des ancêtres". Et s'il reste souvent difficile de circuler dans le pays, les infrastructures d'accueil touristique n'ont eu de cesse de s'améliorer au cours des dernières années.

Le voyage à Madagascar, en résumé, est à la mesure de cette île-continent dont le ravenala, l'"arbre du voyageur", est devenu le symbole. Heureux présage, non ?

Mise en route

Madagascar reste une destination "aventureuse". On y finit souvent ses journées heureux mais fatigué par les trajets, couvert de poussière, harassé par les palabres avec les chauffeurs de taxi ou de pousse-pousse. On n'y trouve pas toujours l'hôtel dont on avait rêvé ni les services que l'on aurait souhaités... À côté de cela, de nombreux tour-opérateurs disposent de l'équipement et des infrastructures permettant de faciliter le voyage, et le pays n'a jamais compté autant d'hébergements confortables que depuis quelques années. L'une des premières questions à se poser est donc celle-ci : de quel voyage ai-je envie ? Une formule indépendante, avec trajets en taxi-brousse et hôtels locaux bon marché ? Une option plus confortable, faisant appel à des prestataires spécialisés et à leurs véhicules 4x4 ? Une solution médiane entre ces deux approches ? La réponse dépendra de votre budget. Visiter Madagascar en indépendant ne présente pas de difficulté insurmontable mais n'est pas de tout repos, tandis qu'avoir recours à un prestataire spécialisé peut s'avérer très onéreux, notamment si vous êtes seul ou en couple. L'idéal est de panacher les deux : une case rustique suffit pour séjourner au bord d'un lagon de rêve mais peut s'avérer déprimante si le temps tourne à la pluie. De même, certains itinéraires se font facilement en taxi-brousse tandis que d'autres se révèlent aussi épouvantables par ce mode de transport qu'exceptionnels à bord d'un confortable 4x4.

Madagascar, le grand livre des petits métiers (Snoeck, 2008) est un beau livre de photographies, pas misérabiliste, sur les multiples métiers qui se côtoient sur la Grande Île.

La principale difficulté du voyage à Madagascar ? Les transports. Reportez-vous p. 352.

Si vous souhaitez voyager dans des conditions de confort décentes sans vous ruiner, mieux vaut rester sur le goudron (RN 7, route vers Sainte-Marie, etc.). Si vous quittez l'asphalte pour les pistes menant au Grand Sud, les tsingy du Bemaraha ou la côte de la Vanille, tout en préservant de bonnes conditions de voyage, un 4x4 s'avérera nécessaire (avec chauffeur obligatoire, à louer en indépendant ou via une agence). Votre budget va s'en ressentir, mais vous ne regretterez pas l'expérience. Enfin, si vous êtes prêt à sortir des sentiers battus mais disposez d'un petit budget, tirez un trait sur le confort et prévoyez du temps et de l'énergie. Ces trois options ont chacune leurs avantages. Quelle que soit celle que vous retiendrez, l'un des meilleurs moyens de vous préparer à un voyage sur la Grande Île est encore de vous habituer à un certain fatalisme : Madagascar est un pays où une piste de

Retrouvez la météo de l'île sur www.moov.mg/meteo.php. D'autres précisions vous attendent p. 339.

N'OUBLIEZ PAS...

- Passeport valable au moins 6 mois
- Traitement antipaludéen
- Antimoustiques
- Comprimés de purification d'eau
- Protection solaire
- Trousse de pharmacie de base
- Un vêtement chaud type "laine polaire"
- Un vêtement étanche léger
- Une lampe de poche
- Tout ce qui vous est indispensable en voyage (lunettes, médicaments...) et que vous risquez fort de ne pas trouver sur place
- De vous renseigner sur l'actualité politique, l'augmentation des prix et le cours de l'ariary

100 kilomètres se parcourt un jour en trois heures et le lendemain en six ; où l'alimentation électrique, les moyens de transport et l'approvisionnement des hôtels sont toujours à la merci d'une panne et où ce qui est vrai un jour peut se révéler faux le lendemain. Dites-vous qu'il ne sert à rien de s'arracher les cheveux pour changer l'immuable et vous vous mettrez dans l'état d'esprit qui permet au charme de Madagascar d'agir.

QUAND PARTIR

La meilleure période s'étend de mi-avril à mi-novembre. La saison des pluies dure de novembre à mars ; elle se fait particulièrement sentir dans le Nord et sur la côte Est, où elle se conjugue à une chaleur torride. Les routes inondées se transforment fréquemment en bourbiers empêchant toute circulation et, entre décembre et mars, certains endroits sont totalement inaccessibles. Durant la saison des pluies, ces deux régions, ainsi que la côte Nord-Ouest, peuvent subir des passages cycloniques. La côte Est connaît également un fort risque de précipitations entre juin et fin août.

Les régions de l'île présentent cependant de grandes différences climatiques. Un climat lourd et moite caractérise la côte orientale et la pointe nord. Le Sud, aride tout au long de l'année, et la côte Ouest sont les régions les plus sèches. Dans les Hautes Terres, parfois appelées hauts plateaux, le climat, chaud et humide en été (mais frais en soirée), devient sec et frais durant l'hiver austral. La nuit, la température peut descendre en dessous de 0°C en juillet et en août, et les visiteurs qui arrivent à Antananarivo durant l'été européen sont souvent étonnés par la fraîcheur nocturne.

Dans les faits, Madagascar connaît deux pics annuels de fréquentation touristique : juillet-août et novembre-décembre.

COÛT DE LA VIE

Madagascar est une destination relativement bon marché… qui peut revenir cher. À plus forte raison depuis quelques années, où les poussées inflationnistes se sont succédé. Dans ce pays où tous les biens ou presque sont acheminés par la route, les hausses des tarifs des carburants se répercutent rapidement sur l'ensemble des produits. L'arrivée de l'ariary (nouvelle monnaie depuis 2005), les aléas politiques et la libéralisation de l'économie ont également conjugué leurs efforts pour engendrer une augmentation nette et continue des prix qui n'a pas épargné les services touristiques.

Les voyageurs à petit budget trouveront des emplacements de camping à partir de 5 000 A et des chambres d'hôtel à environ 30 000-40 000 A (voire moins, mais les conditions d'hygiène risquent d'en pâtir). Les hôtels de catégorie moyenne proposent des chambres et des bungalows à partir de 50 000-80 000 A, mais une somme de 100 000 A est souvent nécessaire. Un budget de 150 000 A et plus vous ouvrira les portes des meilleures chambres de l'île.

Vu la rareté des chambres simples, vous devrez le plus souvent payer le prix d'un hébergement double si vous êtes seul. Sauf mention contraire, les tarifs indiqués dans ce guide concernent des chambres et des bungalows doubles. Les prix augmentent à Antananarivo et dans certaines villes et lieux touristiques, comme Nosy Be, et de plus en plus de prestataires de catégorie moyenne et supérieure les expriment en euros. Le nord du pays est globalement plus cher que la moitié sud.

Les échoppes de rue préparent des repas malgaches dont le prix dépasse rarement 5 000 A. Ailleurs, vous ferez un bon repas pour une somme débutant à 20 000 A environ, hors boissons. Les meilleures tables de l'île reviennent rarement à plus de 50 000 A hors boissons.

De trop nombreux voyageurs se font encore piéger par l'ancienne monnaie. Le franc malgache (FMG) n'a plus cours depuis 2005, mais de nombreux Malgaches comptent encore en FMG. L'erreur peut coûter cher (25 000 FMG = 5 000 A).

La carte Visa permet de retirer de l'argent et de payer certains achats dans les grandes villes. Les autres cartes de crédit ne vous seront quasiment d'aucune utilité.

QUELQUES PRIX

Les hôtels les moins chers reviennent à 20 000 A ; une chambre de catégorie moyenne entre 50 000 et 80 000 A. Comptez environ 20 000 A pour un repas. Le trajet en taxi-brousse entre Tana et Tuléar coûte 35 000 A et une journée de 4x4 revient au minimum à 150 000 A hors carburant. Un salaire mensuel moyen à Madagascar avoisine 80 000 A.

NOS COUPS DE CŒUR



PARCS NATIONAUX

Paysages, lémuriens, randonnées… les parcs de Madagascar comptent parmi les principaux atouts touristiques du pays. Voici nos préférés.

- Parc national de l'Andringitra (p. 161)
- Parc national d'Andasibe-Mantadia (p. 237)
- Parc national de l'Isalo (p. 170)
- Parc national de l'Ankàrana (p. 306)
- Parc national de Masoala (p. 274)

PLAGES

Parce qu'il est bon de se plonger dans un lagon après une journée passée sur la latérite de la piste…

- Île aux Nattes, près de Sainte-Marie (p. 266)
- Les plages quasi désertes qui s'étendent entre Tuléar et Fort-Dauphin (p. 192) et entre Tuléar et Morondava (p. 232)
- Anakao, dans le Sud (p. 189)
- Nosy Iranja, au large de Nosy Be (p. 328)
- Lokaro, près de Fort-Dauphin (p. 208)

ACTIVITÉS

Les suggestions ci-après vous laisseront sans nul doute des souvenirs qui compteront parmi les plus riches de votre voyage

- Une virée en 4x4 et bivouac dans le Grand Sud (p. 192)
- Les balades et les sommets de la vallée du Tsaranoro (p. 161) ou l'ascension du pic Boby (p. 163)
- Une plongée avec bouteille ou simplement avec masque et tuba à Ifaty (p. 185), Anakao (p. 189) ou Nosy Be (p. 311)
- L'observation des baleines à bosse à Sainte-Marie (p. 260)
- Une descente de rivière : Tsiribihina (p. 220), Manambolo (p. 221)…

L'INDICE LONELY PLANET

1 litre de gas-oil : 2 500 A

1 bouteille d'eau minérale : 1 200 à 2 000 A

1 bière THB : 1 600 à 4 000 A

1 T-shirt souvenir : 30 000 à 40 000 A

Les voyageurs à petit budget peu soucieux de confort peuvent espérer voyager à Madagascar avec un budget d'environ 25 € par jour. Une somme approchant 50 € garantit un séjour nettement plus confortable. Gardez également à l'esprit que voyager seul revient toujours plus cher.

Vos envies, cela dit, devront s'accorder à votre budget. Madagascar peut en effet s'avérer onéreuse si vous souhaitez vous aventurer jusqu'à des lieux reculés dans des conditions de confort correctes. Les déplacements en 4x4, nécessaires sur certains itinéraires, sont particulièrement chers. Facturés entre 60 et 100 € par jour hors carburant, ils sont souvent inabordables pour une personne seule ou un couple. Il en va de même de tous les "transferts", par mer ou terre, vers des lieux reculés, peu ou mal desservis par les taxis-brousse. Il n'est pas rare de parcourir 500 km pour 20 000 A avant de devoir débourser le double ou le triple pour franchir les 30 km suivants… Les tarifs des vols intérieurs ont également augmenté ces dernières années, afin de faire face aux difficultés financières d'Air Madagascar et à l'augmentation du prix du carburant. Les liaisons intérieures les plus chères reviennent à 390 000 A l'aller simple en haute saison à l'heure où nous écrivons ces lignes.

Les cours de la monnaie malgache restant fluctuants, il est sage de se renseigner à l'avance sur le taux de change, voire d'envoyer quelques e-mails à des hôtels pour vérifier leurs tarifs en vigueur avant votre venue.

LIVRES À EMPORTER

Voici quelques suggestions qui, dans des registres différents, pourront vous accompagner durant votre voyage.

Madagascar a connu une actualité troublée depuis 2009. Renseignez-vous avant de partir.

Madagascar, idées reçues, Patricia Rajeriarison et Sylvain Urfer (Le Cavalier bleu, 2010). Un petit ouvrage synthétique fourmillant d'informations récentes permettant de comprendre le pays.
Madagascar, la grande île secrète, Pierrot Men et Françoise Raison-Jourde (Autrement, 2002). Illustré de photographies de Pierrot Men, un ouvrage de réflexion sur Madagascar aujourd'hui, son cadre naturel, ses difficultés et son identité.
Rade Terminus, Nicolas Fargues (Gallimard, Folio, 2006). Des filles, des humanitaires, des retraités, des naïfs, de vrais salauds et des gens bien… ce roman dresse un portrait au vitriol des expatriés français à Madagascar.
Le Aye-aye et moi, Gérald Durell (Payot, 1997). Le récit truculent de la rencontre entre le célèbre défenseur des animaux et le plus étrange des lémuriens de Madagascar.
Madagascar, Pierre Vérin (Karthala, 2000). Un ouvrage de référence, documenté, sur la diversité des milieux et des cultures de l'île.
Madagascar, ma terre oubliée, Laurent Vicomte, Yvon de Corre et Franck Giroud (Glénat, 2001). Ce carnet de voyage regroupe les impressions d'un dessinateur, d'un peintre et d'un scénariste en voyage sur la Grande Île.
Combattant de l'espérance : Autobiographie d'un insurgé, Père Pedro (Lattès 2005, Pocket 2006). Le récit de la vie de la plus grande figure de l'humanitaire à Madagascar et de son combat contre la pauvreté. Au-delà de l'engagement d'un homme, le livre témoigne de la réalité du pays.

SITES INTERNET

Il existe des milliers de pages web, très inégales par leur contenu et leur qualité, consacrées à Madagascar. Quelques suggestions :

www.moov.mg et www.sobika.com. Deux portails généralistes sur le pays (actualité, météo, etc.).
www.parcs-madagascar.com. Le site de Madagascar National Parks, qui gère la majorité des parcs et réserves du pays.
www.ambassade-madagascar.fr. Le site de l'ambassade de Madagascar en France. Infos utiles et téléchargement de documents. Vous pouvez aussi consulter www.consulatmad.org, site du consulat de Madagascar à Moulins.
www.madagascar-tourisme.com. L'office du tourisme malgache en ligne.
www.les-nouvelles.com. L'un des meilleurs sites de quotidien malgache en ligne.
www.lexpressmada.com. Un autre bon quotidien en ligne.
www.lagazette-dgi.com. Le quotidien *La Gazette* en ligne.
www.ccac.mg. Le site du centre culturel Albert Camus, pilier de la vie culturelle de la capitale.
www.normada.com. Un site très bien documenté sur le nord de l'île.

Itinéraires

LES GRANDS CLASSIQUES

RN 7 : LA ROUTE DU SUD (3 semaines/d'Antananarivo à Tuléar)

Le long de la RN 7, cet itinéraire facilement accessible séduit par la diversité de ses paysages : rizières des hautes terres, massifs montagneux de l'Isalo et de l'Andringitra, éventuel détour par la verdoyante côte Est, Sud aride. Vous trouverez de belles opportunités de randonnée en chemin et la plage, à l'arrivée, récompense de la poussière accumulée.

L'erreur serait de vouloir tout voir en quelques semaines. Privée d'infrastructure routière efficace, Madagascar semble en effet plus vaste encore qu'elle n'est réellement… Prévoyez du temps pour faire face aux aléas et évitez les emplois du temps trop ambitieux.

D'**Antananarivo** (p. 87), descendez à **Antsirabe** (p. 125), où vous pourrez passer quelques jours, puis à **Ambositra** (p. 132), célèbre pour son marché et son artisanat. Vous pourrez partir à la découverte des villages zafimaniry, dans les environs de cette dernière. Poursuivez ensuite vers **Fianarantsoa** (p. 140), d'où vous pourrez effectuer la boucle ferroviaire vers **Manakara** (p. 154), puis **Ranomafana** (p. 137). Revenu à Fianarantsoa, continuez vers le Sud en direction d'**Ambalavao** (p. 150) puis du **parc de l'Andringitra** (p. 161) et de ses sublimes paysages traversés de sentiers de randonnée. Ranohira sera votre prochaine étape, avec le **massif de l'Isalo** (p. 170), que vous pourrez explorer à votre aise avant de gagner Tuléar et les plages des environs : **Anakao** (p. 189) ou **Ifaty** (p. 185). Cet itinéraire peut s'effectuer en taxi-brousse ou en voiture légère mais un 4x4 se révélera utile dans l'Andringitra et l'Isalo.

LA RN 7
Ce classique reste à nos yeux l'itinéraire le plus varié et le plus riche pour une première découverte du pays. Ses 900 km se déroulent principalement le long du rassurant ruban d'asphalte de la RN 7.



L'EST (2 semaines/d'Antananarivo à Sainte-Marie)
Réalisable en taxi-brousse, cet itinéraire quitte **Antananarivo** (p. 87) par la RN 2 et met d'abord le cap vers le **parc national d'Andasibe-Mantadia** (réserve spéciale d'Analamazaotra, p. 237) qui abrite des lémuriens, dont le légendaire indri. Vous pouvez ensuite vous diriger directement vers **Tamatave** (p. 243) ou Manombato et les abords du **canal des Pangalanes** (p. 153), et vous laisser bercer par son rythme tranquille. Poursuivez ensuite au nord de Tamatave, via **Foulpointe** (p. 254), **Mahambo** (p. 255) et **Fénérive-Est** (p. 256), ou rejoignez directement **Soanierana-Ivongo** (p. 257) et embarquez vers l'**île Sainte-Marie** (p. 257). Prenez garde à la météo, la côte Est étant pluvieuse à certaines périodes de l'année.



L'EST
Au fil de la RN 2, 500 km de bitume et de canaux. Lémuriens, forêt humide et plages sont au programme.

NOSY BE ET LE NORD (2 semaines/de Diégo-Suarez à Nosy Be)
Cet itinéraire répare une lacune : trop de voyageurs limitent en effet le nord de Madagascar à l'île de Nosy Be, délaissant les riches environs de "Diégo". Au départ de **Diégo-Suarez** (p. 289), mettez le cap vers **Joffreville** (p. 302) et explorez le **parc national de la montagne d'Ambre** (p. 303), puis poursuivez vers la **parc national de l'Ankàrana** (p. 306) et ses tsingy. Descendez ensuite via Ambanja et Ankify jusqu'à **Nosy Be** (p. 311). Il serait dommage de se limiter à cette seule île : accordez également du temps à **Nosy Komba** (p. 326), **Nosy Sakatia** (p. 327) et **Nosy Iranja** (p. 328).

NOSY BE ET LE NORD
Les tsingy de l'Ankàrana, les cascades de la montagne d'Ambre et les plages de Nosy Be, le tout sur une distance de seulement 250 km depuis Diégo-Suarez.



HORS DES SENTIERS BATTUS

DE TULÉAR À FORT-DAUPHIN (1 semaine/de Tuléar à Fort-Dauphin/retour possible via Manakara)

Ce très beau parcours est à réserver aux "mangeurs de piste" et à ceux qui peuvent s'offrir quelques jours de 4x4. Mais quel spectacle ! Depuis **Tuléar** (p. 177), vous pourrez rejoindre **Anakao** (p. 189) par la piste ou par mer (donnez dans ce cas rendez-vous à votre chauffeur à Anakao) puis continuer vers la belle plage d'**Ambola** (p. 195) et le **parc national de Tsimanampetsotsa** (p. 194). La piste côtière, traversée de tortues radiées, longe ensuite le territoire des pêcheurs vezo via **Itampolo** (p. 195) et **Lavanono** (p. 196). Vous devrez réserver un véhicule 4x4, ce trajet étant aussi superbe en véhicule tout-terrain qu'exténuant et peu intéressant en camion-brousse. Il n'est pas praticable en saison des pluies et emprunte des pistes difficiles. En une à deux semaines supplémentaires, il est possible d'effectuer une boucle via la **piste du Sud-Est** (p. 152) et **Manakara** (p. 154).

LA CÔTE DE LA VANILLE (3 semaines/de Diégo-Suarez à Sainte-Marie)

Au nord-est du pays, la côte de la Vanille est à réserver à ceux qui ont du temps et le sens de l'aventure. Ses difficultés d'accès ne sont cependant pas le moindre de ses charmes. L'itinéraire, à réserver à la saison sèche (une notion toute relative dans cette partie du pays), peut se parcourir depuis Diégo-Suarez ou Tamatave. Au départ de **Diégo-Suarez**



(p. 289), profitez du bitume jusqu'à **Ambilobe** (p. 286), puis obliquez sur la longue et mauvaise piste, réservée aux 4x4 qui mène à **Vohémar** (p. 285). Vous retrouverez ensuite le goudron pour descendre vers l'agréable **Sambava** (p. 281), pourrez découvrir le **parc national de Marojejy** (p. 285) près d'**Andapa** (p. 284), puis gagnerez **Antalaha** (p. 279). Deux options s'offrent alors pour rejoindre **Maroantsetra** (p. 272) et son ambiance de ville du bout du monde : l'avion ou une randonnée à travers la luxuriante **péninsule Masoala** (p. 274), qu'aucune route ne traverse. Ne négligez pas les vols intérieurs sur cet itinéraire passionnant (surtout en juillet, période de récolte de la vanille) mais difficile.

L'OUEST SAKALAVA (2 semaines/d'Antananarivo à Morondava)

Le pays Sakalava compte quelques-uns des sites les plus extraordinaires de la Grande Île, allée des Baobabs et tsingy de Bemaraha en tête. D'**Antananarivo** (p. 87), prenez la route d'**Antsirabe** (p. 125), où vous obliquerez vers **Miandrivazo** (p. 220). Arrivé dans cette localité aussi paisible qu'étouffante, vous pourrez vous embarquer sur un chaland ou une pirogue pour quelques jours de **descente de la Tsiribihina** (p. 220), ou bien poursuivre par la route jusqu'à **Morondava** (p. 226). Les environs de la ville, notamment la superbe **allée des Baobabs** (p. 231) vous occuperont quelques jours. Vous pourrez ensuite organiser votre circuit vers le **parc national des tsingy de Bemaraha** (p. 222), qui reste délicat d'accès.

Une extension intéressante, peu fréquentée et réservée aux 4x4 – les pistes sont exécrables – descend de Morondava à Ifaty par une très belle côte.

DE TULÉAR À FORT-DAUPHIN

Dans les pistes sableuses du sud, un itinéraire côtier de 650 km entre le "pays des Épines" et le rivage du canal du Mozambique. La variante en boucle via la côte Sud-Est fera le bonheur des "mangeurs de piste"...



LA CÔTE DE LA VANILLE
Un itinéraire parfois difficile, mais un "must" en saison de récolte de la vanille, en juillet

VOYAGES THÉMATIQUES

BIODIVERSITÉ

La diversité écologique de Madagascar s'appuie sur des habitats très distincts qui ont chacun donné naissance à une faune et une flore spécifiques. Voici quelques pistes pour en avoir un aperçu. Près d'Antananarivo, découvrez l'environnement préservé d'**Anjozorobe** (p. 118) puis partez découvrir l'habitat de l'*Indri indri* dans les forêts humides de la région du **parc national d'Andasibe-Mantadia** (p. 237). Prenez ensuite la route du sud et obliquez vers l'est avant Fianarantsoa pour visiter le **parc national de Ranomafana** (p. 137). Le **parc national de l'Isalo** (p. 170) vous donnera ensuite un premier aperçu de la végétation du sud de l'île, que vous pourrez compléter en visitant l'**arboretum d'Antsokay** (p. 183), peu avant Tuléar. Concluez avec la région de Fort-Dauphin et ses nombreuses espèces, notamment les joyeux sifakas de la **réserve privée de Berenty** (p. 205). Autre options : les réserves de la côte est, de Mananara à Masoala, malheureusement difficiles d'accès.

ÎLES MÉCONNUES

Si elles sont les plus connues, Sainte-Marie et Nosy Be ne sont pas les seules îles à border le littoral malgache. De nombreux îlots rivalisent en effet de calme et de beauté tropicale. Autour de Nosy Be, citons les paisibles **Nosy Komba** (p. 326) et **Nosy Sakatia** (p. 327). À peine plus loin, **Nosy Iranja** (p. 328) et sa sublime langue de sable, s'adressent aux voyageurs au porte-monnaie un peu plus garni, tout comme les archipels des **Mitsio**



L'OUEST SAKALAVA
Près de 600 km de piste, de fleuve et de bitume pour découvrir les environs de Morondava, ses majestueux baobabs et ses étonnants tsingy de calcaire.

(p. 328) et des **Radama** (p. 329). Au départ de Nosy Be, **Alefa** (p. 314) organise des circuits en pirogue traditionnelle sakalava vers de nombreuses îles et rivages méconnus et certains prestataires assurent des bivouacs sur les îles plus lointaines. À Diégo-Suarez, **New Sea Roc** propose des séjours sportifs à prix modéré sur le très bel archipel de **Nosy Hara** (p. 300), dans le nord-est de l'île.

LE CONFORT EN PLUS

Madagascar n'est pas réputée pour le confort qu'elle offre au voyageur. Le pays compte cependant des prestataires pouvant prendre efficacement un circuit en charge et a assisté au cours des dernières années à l'ouverture d'un nombre croissant d'adresses confortables. Il est ainsi possible de voyager à Madagascar dans de bonnes conditions. La meilleure solution est de s'adresser à un tour-opérateur spécialisé (vous trouverez des coordonnées à la rubrique *Voyages organisés*, p. 355) et dans l'encadré *Madagascar hors pistes*, p. 332). Antananarivo, le parc d'Andasibe-Mantadia (Vakôna Forest Lodge), le parc de l'Isalo (Le Relais de la Reine, Le Jardin du Roy, Satrana Lodge), Ifaty (Le Paradisier, Les Dunes d'Ifaty, Le Nautilus), l'île Sainte-Marie (Princesse Bora Lodge), Nosy Be, Anakao (Anakao Ocean Lodge & Spa), Nosy Komba (Jardin Vanille, Tsara Komba) et de nombreux autres sites touristiques de l'île comptent des établissements de bon standing, voire luxueux (Constance Lodge Tsarabanjina, Nosy Saba, Anjavavy l'Hôtel…). Au-delà de l'hébergement, la location d'un véhicule 4x4 avec chauffeur reste le meilleur garant d'un voyage confortable.

Histoire

DES PEUPLES VENUS D'ASIE

Si les origines du peuplement de Madagascar restent floues à bien des égards, les spécialistes s'accordent aujourd'hui pour estimer que, malgré la proximité du continent africain, les premiers occupants de l'île arrivèrent il y a 1 500 ou 2 000 ans seulement et provenaient des rivages de l'Indonésie et de la Malaisie, distants de près de 6 400 km. La majorité de la population malgache actuelle descend de ces premiers arrivants.

Les premiers habitants de Madagascar étaient certainement originaires d'Asie. Ils furent rejoints à Madagascar par des Africains, puis par des marchands arabes.

Nul ne sait encore avec précision comment ces Indo-Malais atteignirent la Grande Île. Le mélange d'éléments africains et asiatiques dans la culture malgache suggèrent qu'ils ont navigué d'une seule traite jusqu'au littoral est-africain avant de s'installer à Madagascar. Les traces laissées par les voiliers de type indonésien le long des rivages nord de l'océan Indien permettent néanmoins d'envisager un chemin moins direct. Les premiers occupants ont peut-être suivi le littoral de l'océan Indien, commerçant avec l'Inde, l'Arabie et l'Afrique, avant d'aboutir à Madagascar, alors déserte. L'histoire ancienne des apports africains garde elle aussi sa part de mystère. Il est cependant évident que des peuples bantous, parfois islamisés, traversèrent le canal du Mozambique à destination de la Grande Île.

La culture malgache contemporaine traduit cette double influence : si les premiers Malgaches apportèrent avec eux les pirogues à balancier et les cultures vivrières de l'Asie du Sud-Est, notamment le riz, la contribution africaine se traduit par l'élevage du zébu ou encore le *lamba*, vêtement traditionnel. La langue, dans le même temps, mêle des racines asiatiques et bantoues, voire arabes. Les groupes ethniques qui soudent aujourd'hui Madagascar ont émergé de cette double influence au fil des siècles. Les traits asiatiques dominent chez les Merina des Hautes Terres centrales ainsi que chez les Betsileo voisins, tandis que les Sakalava de l'Ouest ou les Bara du Centre-Sud semblent plus influencés par l'origine africaine.

PREMIERS EUROPÉENS

Remarquée par Marco Polo et connue des cartographes arabes bien avant que les Européens ne la repèrent, l'île aurait été foulée pour la première fois par des Européens en 1500, lorsqu'une flotte portugaise commandée par Diego Dias y débarque et la baptise Ilha de São Lourenço. Ce nom fut par la suite remplacé par celui de Madagascar, dont l'origine reste un mystère. Il pourrait résulter de la déformation d'une autre appellation – par exemple Mogadishu, la capitale de la Somalie, certains ayant confondu les deux destinations –, à moins qu'il ne vienne du nom d'une tribu malgache auquel on aurait ajouté un suffixe arabe… Le nom de Madagascar, quoi qu'il en soit, s'est vite répandu.

Dans les siècles suivant l'arrivée des Portugais, qui ne laissèrent guère de traces, Hollandais et Britanniques tentèrent à maintes reprises d'établir des

CHRONOLOGIE

IIe siècle

Des peuples indo-malais arrivent à Madagascar.

1500

Premiers navigateurs européens à Madagascar, notamment portugais.

SUR LA ROUTE DES NÉGRIERS

Madagascar a payé un lourd tribut à l'esclavage. L'île fut en effet, dès le XVII[e] siècle, l'un des viviers où les négriers puisaient leur sinistre cargaison. "Il faudrait des Noirs pour cultiver ces terres", écrivait en 1671 un certain Dubois, embarqué à bord d'un navire de la Compagnie française des Indes orientales, au sujet de l'île de la Réunion. "Ces Noirs se peuvent tirer de l'île voisine de Madagascar, et particulièrement des provinces d'Antongil et de Galemboulle et des environs." De fait, la côte est de la Grande Ile était alors un repaire de pirates dont certains ne rechignaient pas, à l'occasion, à faire commerce d'esclaves. La traite fut interdite par la Grande-Bretagne dès 1817. La France l'abolit en 1848. La prohibition de l'esclavage fut décrétée à Madagascar par la reine Rasoherina en 1863.

postes permanents sur l'Île Rouge. L'enjeu, pour les uns et les autres, était alors de fournir une escale aux navires en route vers les Indes, comme on disait alors, et l'Indonésie. Ce sont cependant les Français qui réussirent le mieux à s'y implanter : en 1643, Jacques Pronis créa le comptoir de Fort-Dauphin (l'actuelle Taolagnaro) au nom de la Compagnie française des Indes orientales. Étienne de Flacourt lui succéda jusqu'à ce que les volontés d'expansion à Madagascar soient délaissées au profit de deux nouvelles venues : l'île Bourbon (île de la Réunion) et l'île de France (île Maurice). Devenues les fers de lance de la présence française dans l'océan Indien, ces îles supplantèrent Madagascar, que les Français quittèrent en 1674.

Escale de choix sur la route des épices, Madagascar commença à être convoitée dès le XVII[e] siècle.

L'Europe ne délaissa cependant pas la Grande Île : à partir de la fin du XVII[e] siècle et pendant plusieurs décennies, des bandes de forbans et d'écumeurs des mers menèrent leurs raids dans l'océan Indien depuis ses rivages.

ETHNIES ET ROYAUMES

Le XVI[e] siècle vit l'organisation des grands groupes ethniques malgaches : Sakalava à l'ouest, Antanosy au sud, Betsimisaraka à l'est et Merina dans les Hautes Terres. Cette histoire demeure méconnue et seuls quelques fragments nous en sont parvenus.

Des Sakalava, on sait qu'ils étendirent leur pouvoir jusqu'à l'embouchure de la Tsiribihina, puis vers l'est et les hauts plateaux sous Andriamisara I[er]. Son successeur, Andriandahifotsy, voulut soumettre le Sud et l'Est mais il n'atteignit jamais cet ambitieux objectif. Sa mort mit fin à l'expansion de son royaume, qui fut par la suite fractionné en royaume sakalava du Boina, près de Mahajanga, et royaume sakalava du Menabe, aux environs de Morondava.

Sur la côte Est, livrée pour une large part aux pirates venus d'Europe et d'Amérique du Nord, l'ethnie des Betsimisaraka s'unifia grâce aux efforts de Ratsimilaho, fils de Thomas White – un boucanier anglais – et de la princesse malgache Antavaratra Rahena.

Au sud, les Antanosy contribuèrent certainement à la création des ethnies bara, antandroy et mahafaly.

Livrée aux luttes de pouvoir de tous ces groupes, la Madagascar des XVII[e] et XVIII[e] siècles eut également maille à partir avec quelques nouveaux venus. L'un des plus célèbres fut un comte franco-hongrois enrichi par la traite des

1665

Louis XIV cherche à faire de Madagascar la base avancée de la Compagnie française des Indes orientales.

Vers 1790

Les grands groupes ethniques malgaches sont structurés. Les Merina deviennent le groupe dominant.

esclaves, Maurice-Auguste de Benyowski, qui s'installa dans la baie d'Antongila et se donna le titre, tout honorifique, d'empereur de Madagascar…

La puissance croissante des Merina ne tarda pas à changer la donne.

L'ESSOR MERINA

À partir du XVIIIe siècle, la dynastie merina entreprend d'unifier, souvent par la force, les peuples de l'île. Elle poursuit ainsi le but du premier roi merina, qui voulait que la mer soit "la limite de (sa) rizière".

La montée en puissance des Merina, originaires des hauts plateaux, débute en 1787 lorsque le chef Ramboasalama, arrachant le royaume à quatre de ses cousins cohéritiers, commence à régner sous le nom d'Andrianampoinimerina ("l'espoir d'Imerina" – son nom complet compte 53 lettres !). Au cours des années suivantes, il s'emploie à unifier les tribus merina des Hautes Terres, parfois par les armes, et parvient à étendre son pouvoir à la quasi-totalité de l'île. À sa mort en 1810, son fils Laidama, devenu roi sous le nom de Radama Ier, lève une armée de 35 000 hommes grâce à laquelle il réprime les insurrections des Betsileo dans le Sud et conquiert le Boina (le royaume sakalava du Nord-Ouest). En 1817, il asservit les tribus de l'Est, puis il étend son empire le long de la côte jusqu'à Fort-Dauphin (Taolagnaro). Enfin, Radama Ier soumet le royaume antakàrana, situé à l'extrémité nord, dont les princes ont préféré le suicide ou l'exil à la reddition. Incapable de conquérir le royaume sakalava de Menabe, Radama épouse la princesse Rasalimo, fille du roi menabe Ramitraho, afin de s'assurer la souveraineté sur cette région…

LA MER POUR SEULE FRONTIÈRE

Dès le début du XIXe siècle, Radama Ier a ainsi réalisé le vœu de son père, qui souhaitait que son royaume ait la mer pour seule frontière. Depuis Antananarivo, devenue à la fin du siècle précédent capitale de l'Imerina (nom alors donné au pays merina), il instaure une politique d'ouverture commerciale qui privilégie la Grande-Bretagne, avec laquelle il signe un traité interdisant le commerce des esclaves en 1817 – rappelons qu'à cette époque la France pratique toujours la traite outre-mer. Sous cette impulsion, la Grande Île construit ses premières routes, manufactures et écoles, s'ouvre à l'Occident et accueille des missions de confessions diverses. C'est également sous le règne de Radama Ier qu'est élaboré un système phonétique permettant de traduire le malgache. En 1820, la Grande-Bretagne ratifie un traité reconnaissant Madagascar comme un État indépendant sous autorité merina. L'influence britannique perdurera durant la presque totalité du XIXe siècle.

Tortures, amputations, épreuve du poison pour ceux qu'elle suspectait de trahison… Ranavalona Ire a une féroce réputation de reine cruelle. Certains estiment qu'elle a été exagérée outre-mer, la politique de la reine ne servant pas les intérêts étrangers à Madagascar.

LE POUVOIR DES REINES

À la mort de Radama, en 1828, sa veuve Ranavalona Ire lui succède. Grande figure de l'histoire malgache, elle laisse une image dominée par la cruauté (voir l'encadré ci-contre). L'histoire de son règne mérite cependant quelques nuances. Ranavalona Ire incarne en effet la réaction à l'ouverture du pays aux intérêts étrangers, débutée par son mari, et le retour aux valeurs culturelles malgaches. Cette réaction, il est vrai, se révèle particulièrement violente : la reine renforce l'armée, déclare la religion chrétienne illégale, martyrise les Malgaches qui l'ont adoptée, expulse les étrangers et les missionnaires…

Son fils Radama II, qui arrive au pouvoir en 1861, révoquera plusieurs de ses diktats – dont le travail forcé –, instaurera la liberté de religion, réformera

Vers 1810 **1828**

Le royaume merina de Radama Ier, qui règna de 1812 à 1828, n'a "d'autres frontières que la mer".

La reine merina Ranavanola Ire monte sur le trône.

UNE CALIGULA MALGACHE ?

Nombreuses sont les sources qui attestent la cruauté de la reine Ranavalona Ier. Montée sur le trône à la mort de son époux, Radama Ier, Ranavalona Ire prend rapidement le contre-pied de la précédente politique d'ouverture. Déclarant le christianisme illégal, elle commence par faire jeter du haut des falaises d'Ambohipotsy plusieurs centaines de ses sujets qui refusent d'abjurer leur foi, ainsi que des missionnaires. Dans le même temps, les diplomates étrangers sont victimes de mauvais traitements, voire incarcérés. C'est cependant son propre peuple qui souffrira le plus du règne de celle qui fut surnommée la "Caligula malgache". Elle ordonne en effet à ses gardes, des Hova fort disciplinés, de soumettre toutes les tribus rivales de son royaume, de réduire ses ennemis en esclavage et de décimer les autres, ce qui sera fait. Ranavalona est aussi tristement célèbre pour ses méthodes de torture. Des prisonniers sont attelés par le cou à une roue en fer et lâchés dans la campagne, où ils errent en quête d'une nourriture que les paysans ont eux-mêmes du mal à trouver, jusqu'à ce qu'ils meurent de faim ou d'une rupture de la nuque. Des dizaines de victimes sont attachées à des pieux plantés dans de longs et étroits fossés que l'on remplit lentement d'eau bouillante. D'autres sont jetés du haut des falaises, reliés à un filin que l'on coupe ensuite.

Tous ceux que la reine soupçonne de trahison sont soumis à un procès par ordalie (épreuve du poison), y compris son neveu Rakotobe, l'héritier du trône, et jusqu'à ses amants. Ils sont forcés d'avaler trois morceaux de peau de poulet en même temps que des copeaux du fruit extrêmement toxique du tanghin, un arbre malgache. Agité de violentes convulsions, de crampes et de vomissements, l'accusé doit prouver son innocence en régurgitant les trois morceaux de poulet ; les chamans royaux jugent alors si le résultat semble de bon augure : si seulement deux morceaux réapparaissent, l'accusé est déclaré coupable et torturé à mort. Il peut être scié en deux, ou bien amputé de tous ses membres avant d'être cousu dans une peau de buffle et abandonné. Ranavalona, elle, mourut de mort naturelle…

Plusieurs écrivains européens de l'époque, dont Ida Pfeiffer et le Français Jean Laborde, dont on raconte qu'il fut l'amant de la reine, ont consigné ces excès par écrit. Certains estiment cependant que la mauvaise réputation qui a été faite à la reine outre-mer doit beaucoup au fait que sa politique nuisait aux intérêts étrangers. Les cruels exploits de la souveraine furent en effet utilisés pour justifier l'expédition française de 1895, dont l'un des buts, selon la propagande militaire des colonisateurs, était de "libérer le pays de la brutalité merina".

le système judiciaire, rouvrira le royaume aux étrangers et accordera des concessions pour le commerce extérieur. Son règne sera cependant de courte durée : un an après son accession au trône, une épidémie frappe Antananarivo, faisant de nombreuses victimes. La rumeur veut que la maladie soit une punition infligée par les ancêtres, mécontents de l'amitié de Radama avec les puissances européennes et de la présence croissante des étrangers à Madagascar. Les événements prennent un tour fatal le 11 mai 1862, lorsque Radama II est assassiné par le frère du Premier ministre.

C'est alors au tour d'une seconde reine d'accéder au trône : Rasoherina, veuve de Radama II. Conformément à la tradition, elle commence par épouser le Premier ministre, avant de voir son pouvoir limité par un décret stipulant qu'elle ne peut agir sans l'accord des ministres, et surtout du premier d'entre eux… Le nouvel époux ne savourera cependant pas longtemps sa toute-puissance : son frère, Rainilaiarivony – le général en chef de l'armée –, organise une rébellion, usurpe ses fonctions et épouse la reine, devenant ainsi

1885

La France avance ses pions sur l'île.

1895

Les troupes françaises, au prétexte de "libérer le peuple malgache" de la monarchie merina, marchent sur Antananarivo.

l'homme fort du royaume. Grande figure de cette époque, Rainilaiarivony répétera la manœuvre à trois reprises : à la mort de Rasoherina, en 1868, il épouse la nouvelle reine Ranavalona II (avec laquelle il se convertit au protestantisme), puis Ranavalona III quinze ans plus tard…

L'avenir de Madagascar, en cette fin du XIX[e] siècle, ne se joue cependant plus dans les couloirs du palais de la reine. Déjà, il échappe à la monarchie merina au profit des Français et des Britanniques, qui n'ont jamais cessé d'avancer leurs pions sur la latérite de la Grande Île. Arguant de son ancienne présence à Fort-Dauphin et profitant de la déliquescence du pouvoir merina, la France ne tarde pas à revendiquer des droits sur l'île et à menacer ses ports de ses canons. En 1885, Ranavalona III cède à la force et signe un traité qui préfigure le protectorat et accorde à la France une indemnité de guerre.

Cinq ans plus tard, la Grande-Bretagne reconnaît la souveraineté de la France sur la Grande Île. Dans les faits, les deux grandes puissances navales viennent de se partager les îles de l'océan Indien : Madagascar revient à la France et Zanzibar à la Grande-Bretagne.

L'EXPÉDITION DE 1895

La France, cependant, ne se contente pas du traité de 1885. Prenant prétexte du non-paiement de l'indemnité de guerre et de la "tyrannie" merina – arguments qui dissimulent mal une volonté réelle d'expansion coloniale –, elle réclame en 1894 la capitulation de la reine Ranavalona III et de son gouvernement. Essuyant un refus, l'armée française basée à Mahajanga avance vers Antananarivo, sous les ordres du général Duchesne. Lorsque les troupes françaises atteignent la capitale, le 30 septembre 1895, 11 000 hommes ont déjà péri de diverses affections. Les 4 000 soldats restants parviennent cependant à vaincre les dernières défenses merina, qui n'opposent guère de résistance. Ironie du sort, ces derniers soldats merina étaient dirigés par un ancien officier de l'artillerie britannique, le commandant John Graves.

MADAGASCAR COLONIE FRANÇAISE

Le 6 août 1896, Madagascar devient une colonie française. Avec le recul de l'histoire, on peut dresser de l'époque coloniale un tableau nuancé, avec son lot de progrès et de bienfaits et son lot d'injustices et d'humiliations.

À la fin de 1895, une expédition militaire de 15 000 hommes fait de Madagascar une colonie française. Après ses cruelles reines, Madagascar découvre la politique de Gallieni.

Le gouvernement colonial, dirigé par le général Joseph Gallieni, commence par tenter de briser l'aristocratie merina en interdisant la langue malgache et en contrant l'influence britannique, instaure le français comme langue officielle et fait exécuter deux ministres. L'année suivante, Gallieni exile la reine Ranavalona III sur l'île de la Réunion, puis en Algérie. Dans les années qui suivent, le gouverneur abolit l'esclavage mais met en place un système d'impôt très contraignant. Les Français s'attellent ensuite au développement des transports, des infrastructures, de l'éducation et de l'économie : création de voies ferrées, d'écoles, aménagement de ports, etc. Une économie axée sur l'exportation des richesses agricoles de la Grande Île voit le jour, autour de vastes concessions françaises d'import-export, en même temps qu'émerge une nouvelle élite malgache, formée et éduquée selon les normes françaises.

1896

Madagascar devient une colonie française. Ranavalona III est exilée. Gallieni met en place l'administration coloniale, parfois par la force.

1947

L'insurrection malgache de mars 1947 marque le point culminant de la réaction à la présence française.

Il n'est guère facile de porter un regard impartial sur la colonisation. Les colons d'hier ne se souviennent que de la création des infrastructures et voient dans la déconfiture actuelle du pays un plaidoyer en faveur du bien-fondé de leur administration. Ils mettent également en avant le fait que la richesse par tête était alors supérieure, et la misère moins grande. Il n'en demeure pas moins que les Malgaches ont souhaité la fin de ce système, ce qui tend à démontrer, et c'est un euphémisme, que les "bienfaits de la civilisation" étaient mal répartis et que tout n'était pas rose dans la colonie madécasse. Le code de l'indigénat en donne un exemple. Principal outil du maintien du "bon ordre colonial", ce texte créé pour les colonies françaises d'Afrique du Nord, puis étendu à l'ensemble de l'empire, limitait la circulation des personnes, astreignait à des corvées, condamnait les "actes irrespectueux" et instaurait un système de peines en cas de non-respect des règles.

Certaines voix malgaches ont comparé la politique de Gallieni à celle de la cruelle Ranavalona Ire…

L'INSURRECTION DE 1947

L'opposition malgache à l'administration coloniale naît au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, au cours de laquelle les Français de Madagascar se placent sous l'autorité du gouvernement de Vichy (les forces britanniques occupèrent Diégo-Suarez, Antananarivo et d'autres grandes villes jusqu'en 1943, date à laquelle elles furent rendues à la France Libre).

Si le sentiment nationaliste s'est déjà manifesté dès 1895 lors du mouvement des Menalamba et par la manifestation de 1929 dans la capitale, il prend rapidement une ampleur jamais égalée. C'est auprès des Merina (les Français ont exilé leur dernière reine) et des Betsileo, dont le chef le plus respecté se nomme Jean Ralaimongo, que la contestation trouve le plus d'écho. La tension

LA RÉPRESSION DE L'INSURRECTION

Quelle a été l'ampleur de l'insurrection anticoloniale de 1947 à Madagascar ? Quelle a été la violence de la répression française ? Ces questions continuent à faire couler de l'encre, en France comme sur la Grande Île. L'historien Jean Fremigacci, qui a participé à un projet de recherche franco-malgache sur la question, apporte de nouveaux éclairages.

Dans une interview publiée par le journal *Les Nouvelles* en 2005, l'universitaire commençait par revenir sur le climat de l'époque. "À partir de mai 1946, un mouvement de désobéissance civile, se développe dans certaines régions de l'île […]" Au lendemain de l'insurrection, les forces coloniales répondent par "une brutalité dépourvue de justification […]. On a alors incarcéré des milliers d'innocents sur la base d'un simple délit d'opinion, leur appartenance au MDRM (le parti d'opposition), en les considérant comme complices d'une entreprise criminelle. Cette répression […] a fait régner sur le pays un climat de peur sociale généralisée (et a) pratiqué quasi ouvertement la torture".

Reste la question du nombre des victimes. Les chiffres de 80 000, voire 100 000 morts, ont longtemps été évoqués. Pour l'universitaire, qui s'appuie sur des archives françaises et malgaches, ils doivent être nettement relativisés. L'auteur de *Madagascar 1947 : La Tragédie oubliée* (Le Temps des cerises, Paris, 1999) avance le chiffre de "20 000 à 30 000 morts", victimes directes de la répression, mais aussi des troubles qui l'accompagnèrent (maladies, malnutrition…).

Le président français en exercice, Vincent Auriol, aurait pour sa part écrit dans son journal : "Il y a eu […] des excès dans la répression. On a fusillé un peu à tort et à travers."

1960

Indépendance de Madagascar (26 juin).

1965-1972

Les réélections de Philibert Tsiranana ne masquent pas la montée croissante de l'opposition.

monte et les grèves et manifestations se multiplient jusqu'à l'insurrection de mars 1947, menée par Joseph Raseta et Joseph Ravoahangy, qui marque le point culminant de l'agitation. En de nombreux points du pays, les Malgaches se révoltent et laissent éclater leur colère face aux abus des forces coloniales. Ces dernières répliquent par une répression qui se solde par plusieurs milliers de victimes malgaches (voir l'encadré page précédente). Le gouvernement colonial, ayant "mis un terme" à la révolte, en exile ensuite les chefs.

Dans les années 1950, l'opposition se structurera autour de partis politiques, notamment le MDRM (Mouvement démocratique de la rénovation malgache, majoritairement Merina) et le PADESM (Parti des déshérités de Madagascar, avant tout côtier), qui deviendra par la suite le Parti social-démocrate (PSD), dirigé par Philibert Tsiranana, membre de l'Assemblée nationale française. En France, l'idée de l'indépendance commence également à faire son chemin. Lorsque de Gaulle revient au pouvoir en 1958, les Malgaches obtiennent par référendum le statut de république autonome au sein de la Communauté française d'outre-mer. La transition vers la proclamation de l'indépendance, le 26 juin 1960, se fait pacifiquement.

Élu à la quasi-unanimité premier président de la République malgache, Philibert Tsiranana, qualifiait les Français de "19e tribu".

1960 : L'INDÉPENDANCE

C'est naturellement Philibert Tsiranana qui devient le premier président du pays redevenu souverain. Soucieux de rester dans la communauté française, à laquelle il est très attaché, il applique une politique marquée par la continuité. Tsiranana autorise ainsi les Français à garder le contrôle des institutions commerciales et financières, et à maintenir des bases militaires sur l'île. Dans les faits, les Français continuent à gérer les affaires du pays, notamment financières et commerciales, dans le cadre d'un accord de coopération. La Ire République malgache est ainsi marquée par une certaine fidélité à l'ancien système colonial. Proche dans ses idées de la SFIO française, opposé aux nationalisations et favorisant l'initiative privée, Tsiranana engage ainsi son pays dans une voie modérée qui n'est pas du goût de tous. Ses réélections,

Madagascar accède à l'indépendance le 26 juin 1960. La fête nationale, depuis, est célébrée le 26 juin.

PHILIBERT TSIRANANA, LE "PÈRE DE L'INDÉPENDANCE"

Né en 1912 de parents agriculteurs, le premier président de la République malgache est originaire des côtes du nord de l'île. Formé par l'école coloniale, il est instituteur à 20 ans puis poursuit sa formation en France, ce qui lui vaut à son retour un poste à Tananarive (comme on disait alors). La SFIO fournit à Philibert Tsiranana le cadre de son premier engagement politique. En 1956, il fonde le PSD (Parti social-démocrate). C'est à la quasi-unanimité qu'il est élu en 1960 à la présidence de Madagascar, nouvellement indépendante. L'un de ses premiers gestes sera de réhabiliter les parlementaires bannis après les événements de 1947.

Modéré, ouvert, habile, Tsiranana prend pour modèle les démocraties occidentales, ce qui ne lui vaut pas la sympathie de tous. Il est néanmoins réélu en 1965 et en 1972. La fin de sa présidence est marquée par des erreurs politiques (répression sévère d'émeutes dans le Sud, dénonciation d'un complot imaginaire) et par une montée de la contestation. Malade, Philibert Tsiranana, parfois appelé "le père de l'indépendance", est contraint d'abandonner le pouvoir au régime transitoire du général Ramanantsoa en 1972. Il se retire alors de la vie politique et meurt en 1978.

1972

Le général Ramanantsoa, chef de l'état-major, se voit confier le pouvoir. Il se retire en 1975.

1973

Madagascar quitte la zone franc.

en 1965 et en 1972, n'empêchent pas la montée en puissance de l'AKFM, d'orientation marxiste, qui marque une cassure radicale avec l'Occident, visiblement souhaitée dans le contexte de l'époque. Des voix s'élèvent, en effet, pour réclamer un changement de politique envers la France et un rapprochement avec l'Union soviétique, ce à quoi se refuse Tsiranana, qui préfère ouvrir le dialogue avec l'Afrique du Sud.

On a parfois qualifié le tournant historique de 1972 de "deuxième indépendance".

Alors que la popularité du président commence à s'effriter, l'économie marque des signes de faiblesse. Grande exportatrice de riz jusqu'alors, Madagascar doit pour la première fois en importer au cours de l'année 1970. En 1972, la violente répression d'une émeute dans le Sud achève de ruiner le crédit du "père de l'Indépendance". La France, qui détient encore 85% des industries du pays, n'intervient pas lorsqu'en septembre 1972, après des manifestations antigouvernementales de grande ampleur, Tsiranana finit par démissionner. Il transmet, avec beaucoup de réticence, le pouvoir au chef de ses armées, le général Gabriel Ramanantsoa.

CHANGEMENT DE CAP

On a parfois qualifié le virage pris par la Grande Île après 1972 de "seconde indépendance" malgache. De fait, la politique du pays change dès lors radicalement. Les années de pouvoir du général Ramanantsoa sont marquées par la confusion. Sa politique peine à trouver sa voie jusqu'en 1975, année où il démissionne. Il est remplacé par le colonel Ratsimandrava, assassiné une semaine plus tard dans sa voiture – le crime ne sera jamais élucidé. Après un intermède militaire, Didier Ratsiraka, capitaine de vaisseau et ancien ministre de Ramanantsoa, devient le nouvel homme fort du pays.

Sa politique est marquée par deux changements majeurs : la rupture avec la France, qui se traduit par la "malgachisation" et le rapprochement avec la Chine, l'URSS et la Corée du Nord ; et l'orientation de l'économie dans la voie du socialisme révolutionnaire. Ratsiraka rédige le *Boky mena*, déclinaison malgache du *Petit Livre rouge*, retire le pays de la zone CFA (Communauté financière africaine), nationalise banques, compagnies d'assurances et autres sociétés sans compensation, installe un réseau d'entreprises publiques, interdit aux ressortissants français les activités d'import-export… Madagascar, dès lors, se rapproche tant des républiques marxistes (qu'elle ne sera jamais réellement) que les Français ne tardent pas à la quitter, emportant avec eux un savoir-faire technique dont le pays a grand besoin. Dans le même temps, la production stagne, le système éducatif se désagrège et l'économie vivote. La nouvelle orientation économique de la République démocratique de Madagascar (RDM), en clair, s'apparente à un échec à bien des égards.

En 1981-1982, une dette excessive force Ratsiraka à repenser sa position. Il adopte alors des mesures d'austérité impopulaires afin d'obtenir des prêts du Fonds monétaire international (FMI) et de la Banque mondiale. L'économie malgache se redresse brièvement, puis rechute. Le troisième mandat de Ratsiraka, après les élections contestées de mars 1989, débute au milieu d'émeutes qui se soldent par 6 morts et 70 blessés. Pendant les premiers mois de 1991, des centaines de milliers de citoyens défilent pour réclamer la démission du président. De mai 1991 à janvier 1992, l'administration, l'économie et les transports sont

1975

Didier Ratsiraka prend les rênes du pays, qu'il engage dans la voie du socialisme révolutionnaire. Les Français quittent l'île.

1983

L'économie de Madagascar montre des signes de faiblesse.

bloqués par des grèves générales organisées par un parti d'opposition, Forces vives, qui ne ménage pas ses efforts pour pousser Ratsiraka vers la sortie.

La relation entre le président Ratsiraka et la population malgache ne sera plus jamais la même après les événements de 1991.

Contraint et forcé, le président accepte de réviser la Constitution, qui doit être ratifiée par référendum à une date indéterminée. Le 8 août 1991, il nomme le maire d'Antananarivo, Guy Razanamasy, chef du gouvernement provisoire. La population, qui ne croit pas à cette nouvelle promesse, poursuit ses mouvements de protestation jusqu'à la journée funeste du 10 août 1991 : aux portes du grandiloquent palais présidentiel d'Iavoloha, 31 manifestants défilant pacifiquement sont tués par la garde présidentielle entraînée en Corée du Nord.

La relation entre Ratsiraka et la population malgache ne sera plus jamais la même au lendemain du drame. Alors que plusieurs officiers supérieurs passent à l'opposition en signe de protestation, la France propose que soit organisée une "consultation du peuple rapide et ordonnée" sur l'avenir du pays. Fin octobre 1991, Ratsiraka signe avec le Premier ministre et les représentants de l'opposition un accord qui prévoit la création d'un État transitoire destiné à durer jusqu'aux prochaines élections pour la "III[e] République". Le président, cependant, refuse toujours de se démettre. Le 29 juillet 1992, des civils tentent un coup d'État qui échoue par manque de soutien populaire.

DE ZAFY À... RATSIRAKA

Trois semaines plus tard, un référendum approuve à 70% la nouvelle Constitution limitant les pouvoirs présidentiels. Le résultat semble cependant faussé par les violences entourant le vote, qui auraient empêché 25% des électeurs de se rendre aux urnes. Le référendum reste cependant légal et les élections présidentielles sont prévues pour la fin de l'année. Au cours des semaines précédant le vote, des troubles provoquent le blocus de la capitale, privée d'essence et quasiment de transports. Le scrutin apporte une mauvaise nouvelle à l'amiral Ratsiraka : le candidat de l'opposition, le professeur Albert Zafy, chirurgien, obtient 70% des voix. L'"homme au chapeau de paille", comme il est surnommé amicalement, met ainsi fin à 17 années de pouvoir autoritaire de Didier Ratsiraka (sur les 33 d'indépendance).

De 1993 à 1996, l'"homme au chapeau de paille" fait naître un espoir... qui se dissoudra dans les "affaires".

Le bref passage au pouvoir d'Albert Zafy sera placé sous le signe de l'espoir et de la confusion. Après la longue mainmise sur les affaires de Didier Ratsiraka et de sa famille, la tâche du nouveau président pour relancer l'économie et gagner la confiance des Malgaches n'est pas aisée, d'autant que le parti d'opposition de Ratsiraka l'attend au tournant. La dette extérieure augmente tellement que le pays ne peut même plus rembourser les intérêts.

Passé un bref état de grâce, Albert Zafy et son gouvernement se retrouvent vite dépassés par plusieurs "affaires" attisées par l'opposition ratsirakiste. La plus retentissante surviendra lorsque le président se tourne vers des pourvoyeurs de fonds privés, accusés d'être des trafiquants de drogue notoires dont il blanchirait l'argent... On reproche également l'immobilisme du gouvernement, qui multiplie les auditions de conseillers mais ne prend guère de décisions.

Les affaires s'accumulent jusqu'en juillet 1996, lorsque l'opposition ratsirakiste parvient à porter un coup fatal à Albert Zafy : l'Arema (le parti politique de Didier Ratsiraka) obtient du parlement la destitution du président

1989 **1991**

Didier Ratsiraka est réélu dans un climat d'émeute.

La répression d'une manifestation pacifique fait 31 morts aux portes du palais d'Iavoloha (10 août).

pour "abus d'autorité" et "non-respect de ses pouvoirs constitutionnels" (il a, par exemple, essayé de renvoyer son Premier ministre). L'affaire est jugée devant la Haute Cour constitutionnelle, qui confirme la décision.

Une nouvelle élection présidentielle est programmée. Son premier tour, en novembre 1996, oppose quinze candidats dont Didier Ratsiraka, qui a passé les dix-neuf mois précédents en France. À la surprise générale, y compris des observateurs internationaux, ce dernier arrive en tête au premier tour avec 50,7% des suffrages. Albert Zafy dénonce évidemment une irrégularité. Ratsiraka revient néanmoins au pouvoir en février 1997, annonçant que Madagascar doit devenir "une république humaniste et écologique"… Son nouveau mandat, entre 1997 et 2001, est marqué par l'ébauche de réformes économiques libérales dictées par le FMI et la Banque mondiale.

Après avoir été marxiste, c'est un Didier Ratsiraka converti au libéralisme qui revient au pouvoir en 1997.

DIFFICILE TOURNANT DE SIÈCLE

Après le Ratsiraka marxiste des années 1970-1990, Madagascar découvre au tournant du siècle un Didier Ratiraka épris de libéralisme économique. L'actualité du pays est alors dominée par l'économie : l'accord signé en 1996 avec le FMI et la Banque mondiale, dont les effets commencent à se faire sentir, impose à Madagascar une politique d'"ajustement structurel" passant par la privatisation des anciennes entreprises publiques. Cette rupture de l'isolement de la Grande Île et son retour sur la scène internationale provoquent l'arrivée timide d'investisseurs étrangers, profitant d'une main-d'œuvre qui compte parmi les moins chères du globe, du statut de zone franche et de la possibilité qui leur est offerte d'acquérir des terrains par le biais de baux emphytéotiques (d'une durée de 99 ans), privilège quasi impensable par le passé. Dans le même temps, la réorganisation administrative du pays autour de six provinces autonomes est devenue réalité avec l'élection des 6 gouverneurs (appartenant tous au parti de Didier Ratsiraka).

Pour l'homme de la rue, la politique d'ajustement structurel voulue par le FMI sera surtout synonyme d'inflation.

Si les observateurs internationaux considèrent ces mutations comme autant de signes encourageants, le pays est pourtant loin d'être tiré d'affaire. Le processus de privatisation, en premier lieu, tarde à atteindre les résultats escomptés. La cession d'Air Madagascar soulève divers scandales ; la privatisation de la Solima (lubrifiants et carburants), reprise par des grands pétroliers internationaux, débouche sur une augmentation massive du prix des carburants… Surtout, cette évolution de l'économie malgache souhaitée par les bailleurs de fonds internationaux n'apporte aucune réponse aux problèmes les plus criants du pays, dénoncés chaque jour par la presse : pauvreté, corruption, mainmise d'une intelligentsia sur les richesses, défaillance de l'État, recours systématique à l'aide internationale, et son détournement occasionnel…

Annoncée comme un événement majeur de l'histoire touristique du pays, l'éclipse totale du Soleil du 21 juin 2001 a laissé un goût amer. Mauvaise préparation, affairisme, scandales à répétition… le "soleil noir" a tristement résumé la fin de règne de Didier Ratsiraka.

Dans ce pays qui compte parmi les plus pauvres du monde, le programme de privatisations devient synonyme d'inflation, et donc de misère accrue, tandis que se profile sur la Grande Île le spectre d'autres pays où les politiques dictées par le FMI et la Banque mondiale ont apporté plus de mal que de bien…

LA CRISE DE 2002

C'est dans ce climat délétère que s'ouvre l'élection présidentielle de 2001-2002. Outre divers candidats, dont Albert Zafy, elle oppose deux hommes que tout

1993

Albert Zafy remporte l'élection présidentielle avec 70% des voix au second tour.

1996

Albert Zafy est destitué par la Haute Cour constitutionnelle à la suite de divers scandales.

TROIS HOMMES, TROIS ÉPOQUES

Tout opposait Didier Ratsiraka et Marc Ravalomanana, les deux protagonistes de la crise de 2002. D'un côté Didier Ratsiraka, "vieux loup" de la scène politique malgache, sexagénaire connu de tous, côtier, ancien marxiste converti au libéralisme, allié de longue date de la France en dépit de la politique de malgachisation qu'il a menée au début de son "règne", et considéré par ses détracteurs comme le symbole des maux dont souffre le pays. De l'autre, Marc Ravalomanana, né en 1951, ancien maire d'Antananarivo, originaire des Hautes Terres, chef d'entreprise peu connu en brousse et plus proche des États-Unis et de l'Allemagne que de la France… Le premier a mené sa campagne en s'appuyant sur ses lieutenants de province ; le second a préféré un marketing politique moderne, utilisant les médias et Internet. Ravalomanana, qui l'emporta, bâtit sa victoire sur son dynamisme illustré par un slogan de campagne "à l'américaine" – *Tiako I Madagasikara*, "J'aime Madagascar" ; sur ses méthodes libérales mises en pratique en faisant de sa société de boissons et laitages Tiko une entreprise prospère, et sur… la bible. Vice-président laïc de l'Église presbytérienne, l'ancien président ne ratait jamais une occasion de faire référence à la religion et concluait ses discours d'un vibrant "que Dieu bénisse Madagascar".

Andry Rajoelina, "tombeur" de Ravalomanana et président de la Haute Autorité de transition à l'heure où nous écrivons ces lignes, ressemble à son prédecesseur en bien des points, l'expérience en moins. Né en 1974, merina, ancien Dj des nuits de la capitale puis maire d'Antananarivo, ce fils de militaire enrichi grâce à une entreprise d'affichage publicitaire est avant tout un homme d'affaires. Proche de Ravalomanana aux débuts de sa carrière politique, il lui ravit le pouvoir en réalisant ce que la communauté internationale a fini par qualifier de coup d'État, en mars 2009.

oppose : Didier Ratsiraka, le président en place, et Marc Ravalomanana, maire d'Antananarivo. Leur duel constituera l'un des épisodes les plus importants de l'histoire de Madagascar depuis l'indépendance.

Ce n'est pas un hasard si la crise de 2002 a débuté par un différend sur le décompte des bulletins de vote. Nombreux sont en effet les observateurs qui mettent en doute la régularité des élections présidentielles à Madagascar depuis des décennies.

La crise débute à la publication des résultats du premier tour : les chiffres "officiels" créditent Didier Ratsiraka d'environ 40% des suffrages et Marc Ravalomanana d'un peu plus de 46%, ce qui rend nécessaire la tenue d'un second tour. Marc Ravalomanana conteste cependant ces chiffres. S'appuyant sur les résultats d'un "groupe d'observateurs indépendants", il estime avoir obtenu la majorité absolue avec près de 53% des voix dès ce premier tour de scrutin. Aucun doute à ses yeux : Ratsiraka a truqué les chiffres et s'apprête à lui voler sa victoire. Marc Ravalomanana refuse ainsi de participer à un second tour qu'il qualifie de "mascarade" et appelle à la grève générale, tandis que les manifestations tournent en batailles rangées dans la capitale.

Semaine après semaine, le pays s'enfonce dans une mêlée à l'issue confuse. En février 2002, Marc Ravalomanana franchit un pas de plus en s'autoproclamant président lors d'un rassemblement au stade de Mahamasina. Le pays se trouve coupé en deux. D'un côté la capitale et les forces de Marc Ravalomanana ; de l'autre les ratsirakistes, repliés à Tamatave, qui tentent d'asphyxier Antananarivo à coups de barrages routiers. La situation semble sans issue : Madagascar compte deux "présidents" et deux "capitales", l'économie est bloquée, la pénurie menace les produits de première nécessité… Plus grave, le spectre d'un conflit ethnique se profile à l'horizon : Didier Ratsiraka est originaire d'une ethnie côtière du nord de l'île, tandis que Marc Ravalomanana est un Merina des Hautes Terres. Une distinction qui dépasse le cadre de la

Élection présidentielle et retour au pouvoir de Didier Ratsiraka. Un quart des électeurs se sont exprimés.

Ratsiraka poursuit le programme de privatisations souhaité par le FMI et la Banque mondiale. Les résultats sont mitigés.

géographie et que les partisans du clan Ratsiraka utilisent à loisir pour faire ressurgir des sentiments tribalistes enfouis de longue date. À les entendre, donner le pouvoir à Marc Ravalomanana reviendrait à faire revivre les cruelles reines merina du XIX[e] siècle, dont le mauvais souvenir a laissé des traces profondes. L'histoire a en effet rendu son verdict : depuis l'indépendance de 1960, aucun Merina n'a accédé à la présidence de la Grande Île.

Avec Marc Ravalomanana, un Merina retrouve les rênes du pays pour la première fois depuis l'indépendance.

Mini-guerre civile, spectre de conflit ethnique, grève générale, catastrophe humanitaire potentielle pour cause d'absence d'approvisionnement… la situation semble désespérée. La crise malgache se résorbera pourtant d'elle-même à partir de fin juin 2002. Face à une communauté internationale qui reconnaît peu à peu Marc Ravalomanana comme le nouveau président élu de Madagascar, les partisans de Ratsiraka lèvent les barrages et la situation rentre dans l'ordre. Début juillet, les forces de Ravalomanana prennent les dernières places fortes de Ratsiraka. Alors que l'ancien président s'exile en France avec sa famille, les partisans de Marc Ravalomanana doivent se rendre à l'évidence : ils ont réussi l'impensable, déloger Didier Ratsiraka.

Au-delà de sa dimension purement politique, la crise de 2002 a marqué le réveil de Madagascar. Le peuple malgache, que beaucoup croyaient définitivement anesthésié par la misère et des décennies de ratsirakisme, est en effet descendu massivement dans la rue pour faire entendre sa voix. Au prix de peu de sang et au terme de ce que certains n'hésitent pas à qualifier de "révolution de velours", Madagascar a ainsi pris une revanche sur le destin et renoué avec l'espoir.

LES ANNÉES RAVALOMANANA

L'ère Ravalomanana débuta avec la condamnation par un tribunal tananarivien de l'ancien président Ratsiraka à 5 ans de prison par contumace. La politique du nouvel homme fort du pays commença par s'intéresser à la réhabilitation du réseau routier de l'île, qui en avait bien besoin, et à l'instauration d'une nouvelle monnaie : l'ariary. Marc Ravalomanana a également fait de l'action anti-corruption l'un de ses chevaux de bataille, en dotant le pays d'un organisme de lutte contre ce fléau endémique de Madagascar, baptisé Bianco, dont les résultats ont cependant été mitigés.

L'abandon du franc malgache (FMG) pour l'ariary était tout un symbole. Les observateurs s'étonnèrent cependant de découvrir que le logo du parti de l'ex-président Ravalomanana figurait sur certaines des nouvelles coupures.

Sur le plan économique, la nouvelle équipe décida de favoriser 3 régions du pays – Nosy Be, les environs de Fort-Dauphin et l'axe Antananarivo-Antsirabe – afin d'en faire les "locomotives" de son développement, et privilégia les investissements anglo-saxons, allemands et chinois. La capitale malgache est ainsi devenue plus cosmopolite qu'elle n'a jamais été. Après un relatif refroidissement des relations avec la France, qui a tardé à reconnaître le nouveau président lors de la crise de 2002 et accueille la famille Ratsiraka en exil, les relations entre les deux pays revinrent officiellement à la normale.

Marc Ravolamanana s'attacha en quelques années à remettre en marche un pays longtemps plongé dans l'immobilisme. Nul doute que c'est ce succès là, avant tout, que les Malgaches ont salué aux présidentielles de décembre 2006, qui virent Marc Ravalomanana réélu avec 54,8% des suffrages. Fort de cette victoire, qui balaya les derniers doutes qui subsistaient depuis 2002 quant à sa légitimité, le président lança un nouveau programme économique, baptisé MAP (Madagascar Action Plan), visant à transformer les structures

2001

Élection présidentielle. Le candidat Marc Ravalomanana conteste les résultats du premier tour et appelle à la grève générale (décembre).

2002

On redoute que la crise ne débouche sur une guerre civile ou un conflit ethnique. Le pays est coupé en deux par des barrages routiers.

INTERVIEW > "RÉFLEXIONS SUR LA VIE POLITIQUE MALGACHE..."

Ndimby a ouvert début 2009 son blog de "Réflexions sur la vie politique malgache" (http://fijery.wordpress.com). Apprécié pour la justesse de ses analyses, il a reçu en un an plus de 160 000 visiteurs. Par mail, anonymat oblige, il a répondu à quelques questions.

Comment en est-on arrivé à la crise de 2009, alors que l'ex-président Ravalomanana semblait avoir remis Madagascar sur la bonne voie après des années de stagnation ?
Bonne voie, oui, sur plusieurs points. Mais il a aussi fait beaucoup d'erreurs, à commencer par le harcèlement inutile de Andry Rajoelina, à l'époque maire d'Antananarivo, qui avait le soutien d'une partie de la population de la capitale. Marc Ravalomanana s'est ainsi fabriqué lui même un adversaire. Il s'est aussi arrangé pour annihiler tout contre-pouvoir et son entourage de courtisans ne lui a été d'aucun secours en termes de conseils avisés. Il ne s'est ainsi pas rendu compte à temps qu'il y avait un problème croissant dans une certaine frange de l'opinion publique. Il a donc été facile pour l'opposition de manipuler des thématiques populistes. Ce qui devait arriver arriva.

Les églises ont toujours eu un poids important dans la vie politique malgache. Quel est leur rôle dans cette crise ?
Depuis sa création, la puissante fédération des Églises chrétiennes (FFKM) a joué un rôle important dans les changements de régime. Elle s'est discréditée depuis 2002 en prenant position pour Marc Ravalomanana. Ses dirigeants ont été perçus comme proches de l'ex-président jusqu'à l'arrivée d'un archevêque qui avait peu d'atomes crochus avec lui. Cela a empêché le FFKM de jouer un rôle de médiateur efficace, malgrés ses efforts au début. Les églises ont donc joué un rôle curieux : elles ont contribué à allumer un feu à cause d'un flirt trop poussé avec le pouvoir politique, mais elles n'ont pas été capables de l'éteindre en perdant toute crédibilité à cause d'une image trop marquée par la politique.

économiques, sociales et matérielles du pays, à favoriser son développement et à attirer les investisseurs.

Ravalomanana, pourtant, voit rapidement s'élever un mur de protestations devant lui. Son pouvoir bute sur un écueil de taille : on ne change pas en 5 ans un pays qui sort de plus de 40 années d'errances et d'immobilisme. Dans les faits, la corruption perdure, les infrastructures du pays restent défaillantes et l'inflation semble ne jamais s'arrêter. Au quotidien, il est de plus en plus dur pour de nombreux Malgaches de faire bouillir la marmite. Certes, d'importants projets miniers sont en cours et on assiste à l'émergence d'une classe moyenne, avant tout visible à Antananarivo. Mais la Madagascar du libéral Ravalomanana ressemble à un pays à deux vitesses. D'un côté ceux qui bénéficient de la nouvelle politique, de l'autre ceux pour qui le quotidien semble jour après jour plus difficile. Marc Ravalomanana a fait l'impasse sur la politique sociale et sa politique apporte la croissance... sans le développement.

Les années Ravalomanana ont mis l'anglais sur le devant de la scène. Les investissements anglophones ont été privilégiés, l'Angap est rebaptisé Madagascar National Parks, et l'anglais est devenu la troisième langue officielle du pays par un référendum constitutionnel.

Dans ce climat, ses adversaires ont beau jeu de jeter de l'huile sur le feu. Ils utilisent notamment un argument dangereux : la question ethnique. Selon eux, le président privilégie les habitants des Hautes Terres, dont il est originaire, au détriment des côtiers. Au point que le Madagascar Action Plan, programme national de relance économique, est parfois surnommé merina

2002

Marc Ravalomanana est reconnu président. Didier Ratsiraka s'exile en France.

2005

Le nouveau président met en place sa politique, notamment dans le domaine de la rénovation des routes.

La question ethnique, notamment l'opposition plateaux/côtiers, qui avait lourdement pesé dans la crise de 2002, semble maintenant à l'arrière plan. Pourquoi ?
Par une raison simple. En 2002, le conflit mettait principalement en opposition un merina et un betsimisaraka. En 2009, il a mis aux prises deux merina. Je suis convaincu que si le leader du mouvement anti-Ravalomanana avait été originaire des régions côtières, la crise aurait eu un autre visage.

Comment la France, ancienne puissance coloniale qui abrite sur son sol l'ex-président Ratsiraka, est-elle maintenant perçue à Madagascar ?
Je crois qu'à tort ou à raison, l'opinion publique pense qu'Andry Rajoelina a le soutien de la France. Il y a des motifs de doute plus ou moins fondés, mais il y a aussi eu des éléments troublants, comme le fait qu'au plus fort de la crise, il n'a échappé à son arrestation qu'en obtenant l'asile dans la résidence de l'ambassadeur de France. À ceci s'ajoutent des déclarations quelquefois contradictoires des autorités françaises. La perception de la France dépend donc de la sensibilité de chacun. Pour ceux qui soutiennent Andry Rajoelina, elle est considérée comme un pays ami. Ceux qui s'opposent au coup d'État subodorent une manipulation de la Françafrique contre Marc Ravalomanana, supposé francophobe. Mais je pense que les Malgaches font la différence entre la France, en tant qu'entité politique, et le peuple français.

Vous semblez très attaché à votre anonymat. Le journalisme d'opinion est-il un métier à risque dans la Madagascar d'aujourd'hui ?
Mon anonymat est avant tout guidé par des raisons professionnelles. Ceci étant dit, la crise politique et les abus contre les droits fondamentaux qu'elle a entraînés ont fait de l'anonymat la garantie de la liberté d'écrire. Les atteintes envers la liberté de la presse sont des réalités à Madagascar. Mais cet anonymat a aussi un avantage : quand on ne sait pas qui vous êtes, on n'a pas la possibilité de se lier d'amitié avec vous. Cela garantit votre liberté de ton par rapport aux réseaux. Dans un pays du Tiers-Monde, et encore plus en période de crise, toute vérité n'est pas bonne à dire.

action plan... Dans le même temps, des voix dénoncent l'enrichissement personnel du chef de l'État, dont les entreprises sont omniprésentes à de nombreux secteurs clés de l'économie.

Face à la contestation, Marc Ravalomanana durcit le ton et commet plusieurs erreurs politiques. Il sera notamment accusé de dérive autoritaire, d'avoir bradé plus d'un million de terres agricoles à un groupe sud-coréen et ne s'attirera pas les faveurs de la France, partenaire économique historique du pays, en renvoyant l'un de ses ambassadeurs...

UN PAS EN AVANT, UN PAS EN ARRIÈRE...

Ce climat aboutit à une série de manifestations début 2009. La communauté internationale découvre alors le principal opposant à Ravalomanana : Andry Rajoelina, 34 ans, maire d'Antananarivo et homme d'affaires, surnommé TGV pour "l'efficacité" de ses méthodes. Au plus fort des manifestations, il dénonce le président et n'hésite pas à s'autoproclamer "responsable suprême" du pays à sa place. La situation dégénère brutalement le 7 février, lorsque les forces de sécurité ouvrent le feu sur des manifestants vraisemblablement manipulés par l'opposition, voulant pénétrer dans le palais présidentiel. Une trentaine d'entre eux le paient de leur vie. Le 16 mars, l'armée prend le contrôle des

La situation était tendue entre Marc Ravalomanana et Andry Rajoelina avant les événements de 2009. Les deux hommes s'affrontent depuis que Ravalomanana a fait fermer la station de télévision de Rajoelina, Viva, après qu'elle ait diffusé une interview de l'ancien président Ratsiraka.

2006

Marc Ravalomanana remporte au premier tour l'élection présidentielle de décembre, avec 54,8% des suffrages. L'opposition dénonce la baisse du pouvoir d'achat.

2007

Adoption d'un référendum constitutionnel dans lequel certains voient la volonté du président de concentrer les pouvoirs.

institutions. Le lendemain, Marc Ravalomanana démissionne et transfère le pouvoir à l'armée, qui le confie aussitôt à Andry Rajoelina (lequel avait trouvé refuge à la résidence de l'ambassade de France pendant les événements).

Les mois qui suivent sont marqués par les grèves générales, puis l'interdiction de manifester et les violences sporadiques durant les manifestations qui se tiennent malgré tout. L'Union africaine condamne ces événements et plusieurs pays gèlent leur aide à Madagascar. Un bras de fer s'engage entre les "légalistes" (fidèles à l'ancien président) et la HAT (Haute autorité de transition dirigée par Andry Rajoelina, qui ne peut prétendre au titre de président car la constitution malgache précise que le président du pays doit être âgé d'au moins 40 ans) dans un climat de "chasse aux sorcières" contre les anciens collaborateurs de Ravalomanana. Ce dernier s'est entre-temps réfugié en Afrique du Sud, tandis que les magasins de son entreprise sont pillés et incendiés dans presque tout le pays.

Que s'est-il réellement passé le "samedi rouge", le 7 février 2009 ? Pour certains, la garde présidentielle a tiré sur des manifestants pacifiques. Pour d'autres, ces derniers ont été manipulés. Beaucoup rappellent que pénétrer dans un palais présidentiel se serait soldé de la même façon dramatique dans tous les pays du monde...

Coup d'état ou non ? La question agite la communauté internationale. Alors que la France se fait prier pour condamner le changement de régime, une résolution du Parlement européen emploie officiellement le terme en mai. Les États-Unis, qui avaient investi dans une immense ambassade flambant neuve à la sortie d'Antananarivo, prennent leur distance avec la HAT, comme de nombreux bailleurs de fonds internationaux. Débutent alors les rencontres de Maputo (Mozambique), entre les représentants des quatre "mouvances" (Rajoelina, Ratsiraka, Ravalomanana, Zafy). Elles sont longues à porter leurs fruits, chacun campant sur ses positions. En août, un accord de transition est finalement arraché du bout des lèvres. Il fait long feu : après que trois mouvances (hors Rajoelina) aient tenu un nouveau sommet tripartite début décembre, Andry Rajoelina déclare que la solution du partage du pouvoir transitoire préconisée par la communauté internationale est un échec, signant le coup d'arrêt des négociations.

Le régime de transition, cependant, est de plus en plus isolé. En quelques mois, Madagascar est radiée de l'AGOA, disposition américaine qui permet à ses entreprises d'exporter hors taxes aux États-Unis ; Amnesty international et Reporters sans frontières publient des rapports condamnant les excès du nouveau régime ; Andry Rajoelina se voit refuser l'accès à la tribune de l'ONU ; l'Union africaine impose des sanctions aux dirigeants de la HAT ; l'Union européenne prend des sanctions et stoppe son aide non humanitaire au pays ; l'ambassadeur des États-Unis quitte son poste et n'est pas remplacé ; le scandale des exportations illégales de bois de rose voit le jour. Dans le même temps, l'attitude de la France, accusée de tirer les ficelles et de se réjouir du départ de Ravalomanana, est de plus en plus contestée sur place.

Le pays, pendant ce temps, dépérit. La criminalité augmente, les problèmes sociaux risquent de dégénérer. En mai 2010, Andry Rajoelina annonce l'organisation d'élections présidentielles auxquelles il ne se portera pas candidat. Quelques mois plus tard, il fait condamner aux travaux forcés à perpétuité Marc Ravalomanana, toujours en exil, afin d'être sûr qu'il ne vienne pas non plus se présenter aux élections...

Un pas en avant, un pas en arrière, Madagascar semble être revenue une décennie en arrière.

2009 **2010**

Les forces de sécurité ouvrent le feu sur des manifestants, faisant une trentaine de victimes. Le pouvoir est transféré à l'armée, qui le confie aussitôt à Andry Rajoelina, principal opposant.

La communauté internationale condamne le coup d'État et le nouveau régime. Andry Rajoelina, affaibli, annonce des élections.

Culture et société

LA SOCIÉTÉ MALGACHE AUJOURD'HUI

Mafy ady. "Les temps sont durs". Ces deux mots reviennent maintenant en boucle dans les conversations à Madagascar. Pour beaucoup, la crise politique de 2009, qui a amené au pouvoir Andry Rajoelina et la HAT (Haute Autorité de transition), à l'issue de ce que la communauté internationale a fini par qualifier de coup d'État, est la crise de trop.

Pour l'homme de la rue, la baisse du pouvoir d'achat est le principal sujet de mécontentement.

La crise politique précédente, en 2002, avait eu des effets bénéfiques. Prenant son destin en main et révélant une énergie qui semblait l'avoir quittée, une partie de la population *malagasy* avait réalisé ce qui semblait impensable : déloger Didier Ratsiraka. Tourner la page du principal président de l'île depuis l'indépendance, considéré comme le symbole des maux du pays, et le remplacer par un président moderne : Marc Ravalomanana. Après des décennies d'immobilisme, où les seules nouvelles en provenance de la Grande Île étaient celles des cyclones, d'épidémies et autres fatalités, Madagascar avait osé faire des projets. Huit ans plus tard, le pays ne sait plus quel sera son avenir et vit dans l'incertitude.

La désillusion est de taille. Elle a commencé avec les dernières années de pouvoir de Marc Ravalomanana. Tout semblait pourtant bien parti. Crachant de la fumée, perdant de l'huile et grinçant de toutes parts, la "machine Madagascar" s'était remise en marche. Des projets de construction de routes voyaient enfin le jour, les investisseurs étrangers revenaient, le pays marquait son retour sur la scène internationale, une classe moyenne émergeait dans la capitale. Ces signes encourageants ne parvenaient cependant pas à cacher une autre réalité : tous les Malgaches, loin s'en faut, ne s'en trouvaient pas plus heureux pour autant. La politique très libérale du chef d'entreprise Ravalomanana avait certes créé des richesses, mais aussi une Madagascar à deux vitesses, où beaucoup de laissés-pour-compte assistaient à l'enrichissement de quelques-uns. La croissance sans le développement…

Amnesty International a publié en 2010 un rapport condamnant les atteintes aux droits de l'homme et les usages de la force excessifs durant les premiers mois de la crise politique de 2009.

Ces erreurs politiques et sociales ont appelé un verdict brutal. Ravalomanana, avec l'aide de l'armée, a été chassé en 2009. Et après ? Le pays, depuis, semble en panne. Quelle Madagascar pour demain ? Beaucoup tentent d'y répondre. Et commencent par regarder la Madagascar d'aujourd'hui, cinquante ans après son indépendance. Près de 70% de la population malgache vit en deçà du seuil de pauvreté ; le PIB par habitant est l'un des plus faibles du monde ; le taux d'alphabétisation ne dépasserait pas 65% en ville et un peu plus de 30% à la campagne ; l'espérance de vie est inférieure à 60 ans ; le taux de mortalité infantile d'environ 92/1 000… Surtout, la principale difficulté des foyers malgaches au quotidien est liée à l'augmentation du coût de la vie. Favorisée par la libéralisation de l'économie préconisée par le FMI, la politique libérale et la flambée des cours du pétrole – dans un pays où la majorité des biens transitent par route, l'augmentation des carburants est synonyme de hausse des prix généralisée –, l'inflation atteint tous les secteurs de l'économie, y compris les produits de première nécessité. *Mafy ady*…

Même si l'on entend partout et depuis toujours dire que "Madagascar est un pays potentiellement très riche par son sous-sol" (à quoi sert-il d'être assis sur un coffre-fort dont personne ne semble avoir la combinaison ?), les leviers économiques permettant de créer des richesses à court terme sont limités. Madagascar reste avant tout un pays rural, où l'agriculture emploie 75% de la population. Il s'agit avant tout d'une agriculture de subsistance, pratiquée à l'échelle familiale sur de petites parcelles. Elle concerne le

INTERVIEW > "TOUS LES DIRIGEANTS DE CE PAYS DEPUIS 50 ANS DEVRAIENT FAIRE UN MEA CULPA"

Fondateur de la cité d'Akamasoa, qui fournit logement, travail et éducation à plus de 13 000 personnes (voir p. 100), Pedro Opeka, père lazariste mondialement connu sous le nom de père Pedro, est un observateur attentif et sans concessions de l'actualité malgache.

Quelle est la raison d'être d'Akamasoa ?

Akamasoa est une révolte contre la misère et démontre qu'il est possible de faire un vrai village à Madagascar, avec de l'entraide, du travail, un avenir. Akamasoa prouve que la pauvreté n'est pas une fatalité. D'autant plus qu'Akamasoa a été construite avec des gens, les plus pauvres, dont beaucoup disent qu'ils ne sont bons à rien… Notre combat contre la pauvreté continue. La pauvreté extrême dans laquelle a sombré ce pays est un scandale. Tous ses dirigeants depuis 50 ans devraient faire un *mea culpa*. Car la faute leur en revient en partie : lorsque 80% des élèves d'une classe doivent redoubler, qui faut-il changer, les élèves ou le professeur ? Comment un pays si riche dans son sol et par sa culture peut-il être devenu si pauvre ?

Akamasoa donne de l'espérance. On voit ici des enfants qui montrent la dignité de leur peuple. Le succès d'Akamasoa, c'est le succès de la foi, de la passion et de l'énergie contre ceux qui ne font rien. C'est cet optimisme, cet espoir, que les touristes viennent chercher ici. Ils sont maintenant près de 3 000 à rendre visite à Akamasoa chaque année, dont près de la moitié viennent à la messe du dimanche.

Pourquoi un tel projet a-t-il réussi ici et pas ailleurs dans le pays ?

Ça n'est pas à moi de le dire. Akamasoa est dirigée par une équipe de plus de 400 Malgaches. Peut-être avons-nous réussi à trouver les bonnes personnes, celles qui aiment et se sacrifient pour leur pays. Plus qu'en s'appuyant sur les consultants des ONG étrangères ou les bailleurs de fond internationaux, qui viennent avec leurs normes et leurs projets tout faits qu'ils veulent appliquer ici. Depuis mon arrivée à Madagascar, dans les années 1970, j'ai vu la pauvreté passer de 30% à 80% de la population. Les bailleurs de fonds n'obtiennent pas de résultats. Akamasoa est une solution malgache à un problème malgache.

maïs, le manioc et les cultures maraîchères, mais surtout le riz. Avec une consommation dépassant les 130 kg par an et par habitant, le riz est la ressource principale de la majorité des foyers malgaches. Jusqu'en 1971, Madagascar en produisait suffisamment pour garantir son autosuffisance alimentaire et exporter. Aujourd'hui, le pays importe du riz et ses rizières produisent 2 tonnes à l'hectare, alors que certains pays asiatiques ont un rendement 3 fois supérieur. Or le pays compte de plus en plus de bouches à nourrir : de 4 millions en 1940, la population du pays est passée à près de 19 millions d'habitants, dont plus de la moitié a moins de 20 ans.

Outre ces productions vivrières, Madagascar produit un certain nombre de cultures d'exportation – vanille, litchis, café, girofle – dont certaines génèrent d'importantes rentrées de devises mais qui sont constamment à la merci des cours internationaux, d'une mauvaise gestion ou de conditions climatiques défavorables. Et si les Hautes Terres du sud de la capitale affichent une relative opulence agricole, il n'en va pas de même dans tout le pays : l'agriculture est très limitée dans le Sud aride, où l'insuffisance alimentaire est une réalité et où les organisations internationales distribuent régulièrement de la nourriture.

Symboles de la misère qui frappe une partie de la population du pays, les enfants des rues sont surnommés les "4 mi". Le terme fait référence à *misotro* (la boisson), *mijanga* (la prostitution), *miloka* (le jeu) et *mifoka* (la drogue).

L'industrie emploie moins de 5% de la population active et les services environ 10% – des chiffres qui laissent peu de débouchés aux jeunes urbains de la classe moyenne sortis de l'université. Les espoirs reposant sur le textile ont pâli avec la crise politique. Condamnant l'absence de démocratie dans le pays depuis 2009, les États-Unis ont en effet banni Madagascar de l'OGOA (African Growth and Opportunity Act, texte qui favorise la vente sur le sol américain de produits fabriqués en Afrique), jetant une ombre sur

Quel avenir pour Madagascar ?

De nouvelles voies vont certainement naître des soubresauts de la politique. On parle maintenant de projet de société, les jeunes s'intéressent à l'avenir de leur pays, cherchent des réponses. Il faut ramener la démocratie à Madagascar. Et trouver un président qui soit celui de tous les Malgaches. Beaucoup de présidents ont menti aux Malgaches, ont fait des promesses, ont traité le peuple avec mépris et arrogance, n'ont pas écouté ni aidé les paysans, qui représentent 80% de la population. On assiste maintenant à une prise de conscience. Je suis confiant car je vois que la crise que traverse le pays oblige à poser les bonnes questions, à voir plus loin ; à être plus responsable et à tenir parole. Ici, beaucoup de gens vivent au jour le jour et sont faciles à manipuler pour un repas ou un T-shirt. Ventre affamé n'a pas d'oreilles…

Que manque-t-il au pays ?

Du bon sens et de l'humilité de la part des politiciens. Et il faut que le peuple leur demande : "Combien d'écoles, de maternités, d'hôpitaux, d'emplois allez vous créer ?" Voilà ce qu'il faut demander à ceux qui se présentent aux élections.

Vous êtes déçu, mais optimiste…

Je dois être optimiste. Ici, à Akamasoa, je vois que c'est possible. Certaines des personnes qui travaillent avec moi mériteraient d'être ministres.

Vous êtes très critique vis-à-vis des politiques. Pourtant vous avez soutenu beaucoup d'entre eux…

Oui. J'ai cru en plusieurs. J'ai mal à croire que les gens puissent être menteurs et insensibles envers les enfants de leur propre pays. J'ai même cru au *boky mena* (le *Petit Livre rouge*) de Ratsiraka, en lequel je voyais une réponse malgache aux problèmes du pays et un moyen de compter sur ses propres forces pour sortir le pays du sous-developpement. Je me dois d'y croire parce que l'amour et la vérité gagneront. Chaque nouveau dirigeant amène un nouvel espoir. Mais n'allez pas croire que je sois naïf. Je suis le combattant de l'espérance et de la justice au milieu des plus démunis.

l'avenir de la filière. Reste la pêche (crevette, langouste) et l'aromathérapie (Madagascar compte de nombreuses essences à exploiter), qui affichent des résultats honorables. Le tourisme, qui a l'avantage d'apporter de l'argent directement aux populations, représenterait pour sa part 3% seulement du PIB. Les mines ont été le secteur le plus dynamique au cours des dernières années. Plusieurs projets d'envergure internationale ont en effet vu le jour (ilménite, nickel, fer) et on parle de prospection pétrolière dans l'ouest.

"Notre problème à nous, Malgaches, c'est que nous n'avons pas assez confiance en nous." Un chauffeur.

Tout cela est loin de procurer des revenus suffisants au pays. L'économie malgache, de longue date, repose ainsi pour une très large part sur l'aide internationale. Ici encore, la crise politique a apporté de mauvaises nouvelles : de nombreux États et organismes ont en effet stoppé leurs aides depuis l'arrivée au pouvoir contestée d'Andry Rajoelina.

Face à cette situation, Madagascar renoue avec ses anciens réflexes (corruption, atteintes à l'environnement, montée de la délinquance), entend beaucoup ses élites discourir et se laisse souvent gagner par le pessimisme. Certains redoutent de voir le pays se refermer, ou s'interrogent sur le rapport historique qui l'unit à la France. Pour beaucoup, elle a joué un rôle dans la crise politique qui a poussé vers la sortie l'ex-président Ravalomanana, plus enclin à développer les partenariats commerciaux avec les États-Unis, l'Allemagne et les pays asiatiques, qu'avec l'ancienne puissance coloniale.

En attendant des jours meilleurs, chacun se débrouille au quotidien. Et si "la vie est dure", rares sont ceux qui pensent à quitter le pays. À la différence, par exemple, de Cuba, les jeunes Malgaches n'envisagent pas leur avenir sous d'autres cieux que l'immense ciel de leur pays.

US ET COUTUMES

Au carrefour de l'Afrique et de l'Asie, la culture malgache puise l'essentiel de ses origines dans ces deux continents. L'Asie traduit son influence dans le vocabulaire relatif au riz ou les rites funéraires, comme le *famadihana* (voir p. 50), tandis que l'habit traditionnel, le symbolisme religieux ou le statut conféré au bétail rappellent l'héritage africain. La croyance dans le *vintana* (destin) pourrait, elle, découler de la cosmologie islamique. L'ensemble s'est fondu au cours des siècles pour former une culture *malagasy* parfaitement originale, renforcée par l'insularité.

La société malgache est balisée d'innombrables *fady*. Ces "interdits" ou "tabous", ont le plus souvent une portée très locale.

Habillement

Chez les Merina des hauts plateaux, l'élément le plus caractéristique de la tenue des femmes est le *lamba* (prononcez "lamb"), large pièce d'étoffe blanc en soie, en coton ou en fibres synthétiques drapée sur les épaules et souvent enroulée autour de la tête avec un coin du tissu pendant vers le bas. Si celui-ci tombe du côté droit, cela signifie que la personne porte le deuil. On parle alors de *lamba maitso*, ou tissu vert, quelle qu'en soit la couleur. En certaines occasions, les habitants arborent un *lamba mena*, de couleur rouge, en signe d'autorité. Il s'agit en fait d'un linceul, rarement rouge, dont le nom reflète probablement le pouvoir des ancêtres.

Élement déterminant du lien social malgache, le concept de *fihavanana* est proche du sentiment clanique présent dans certaines société méditerranéennes. Le *fihavanana* unit les membres de la famille élargie et garantit la solidarité.

Les femmes de certains groupes, en particulier les Sakalava et les Antakàrana, se couvrent ordinairement d'un *lamba* en coton aux teintes vives, qu'elles utilisent également pour porter leurs bébés ou leurs jeunes enfants.

Les hommes, notamment sur les plateaux, se nouent également un *lamba* autour de la taille ou des épaules. Leurs tenues comportent un autre trait distinctif omniprésent : le chapeau. Ceux des Betsileo comptent quatre côtés, ceux des Merina sont en paille de riz et ceux des Bara du Sud-Ouest en forme de cône. La créativité malgache se manifeste dans ces couvre-chefs, dont vous verrez des exemples étonnants dans les rues de la capitale.

Respect des traditions

Dans les campagnes et en dehors des villes importantes, les valeurs traditionnelles influencent davantage la vie quotidienne que les religions importées. Elles s'illustrent en premier lieu par le culte des ancêtres (voir plus loin) et les rites qui y sont associés, notamment le respect des *fady* (tabous et interdits locaux destinés à apaiser les ancêtres). Compte-tenu de la difficulté de savoir quels tabous régissent tel ou tel lieu, les visiteurs doivent se renseigner localement et se conformer autant que possible à cet aspect fondamental de la spiritualité malgache.

À Madagascar comme dans beaucoup de pays, hausser le ton est considéré comme un manque de respect. Les Malgaches se sentent souvent agressés et offensés face à un interlocuteur qui élève la voix.

Les touristes sont de plus en plus souvent conviés à assister aux cérémonies traditionnelles, notamment sur les Hautes Terres. Gardez à l'esprit, si le cas se présente, que ces rites sont soumis à de nombreuses règles. Demandez notamment la permission avant de prendre des photos ou de filmer.

Reportez-vous à la page suivante pour davantage de précisions sur le culte des ancêtres et les rites et les cérémonies traditionnelles qui y sont associés.

Visite des villages

S'il est impossible de deviner quels sont les *fady* s'appliquant à tel ou tel lieu, quelques remarques s'appliquent à l'ensemble du pays. De manière générale, affichez une marque de respect vis-à-vis de tout ce qui touche de près ou de loin aux ancêtres. Soyez particulièrement prudent aux alentours des tombes : ne les photographiez pas sans autorisation et ne les touchez pas. N'insistez pas si on vous refuse la permission.

En brousse, et à moins d'y avoir été invités par un villageois, les voyageurs (surtout les hommes) ne doivent pas toucher les femmes, les bébés et les

anciens – sauf pour une poignée de main –, ni leurs affaires, ni faire des commentaires sur les femmes et les enfants.

Dans les régions reculées, il est parfois préférable de trouver le *raiamandreny*, le chef du *fokontony* (commune), pour se présenter. Il vous proposera parfois un repas et un logement. N'arrivez cependant pas dans un village en comptant sur l'hospitalité de la population. Emportez toujours des provisions pour vous nourrir, voire partager avec vos hôtes.

Si quelqu'un vous invite à dîner ou à dormir chez lui, il attend généralement une petite rétribution en échange. Les Malgaches se montrent généralement réservés, surtout en ce qui concerne les sentiments et les problèmes intimes. Ils en discutent rarement en famille et encore moins avec de nouveaux amis. Vous devrez respecter ce sens du privé. De nombreux Malgaches se révèlent également très peu diserts sur leur culture et sa signification profonde.

Ajoutons ces conseils, qui peuvent éviter les malentendus et vous aideront à entretenir des relations amicales : évitez d'élever la voix et ne montrez pas votre colère ; ne pointez jamais le doigt vers quelqu'un ; ne prenez pas à la légère les sujets ayant trait aux défunts et aux traditions liées à la mort ; ne vous moquez jamais des *fady* locaux ; ne blâmez pas les personnes âgées, les mères ou les enfants ; respectez les rizières, la terre et les cultures. Si vous partagez un repas avec des Malgaches, ne commencez pas à manger avant que le membre le plus âgé de la famille vous y invite. Évitez de manifester vos sentiments en public, y compris envers votre compagne ou votre compagnon, et ne tutoyez pas systématiquement vos interlocuteurs, qui risqueraient d'être offensés.

Du fond de leurs tombeaux, les ancêtres continuent à régir en profondeur la culture malgache.

LE CULTE DES ANCÊTRES : L'ÎLE DES ESPRITS

Le culte des ancêtres (*razana*) est l'un des principaux traits distinctif de la culture *malagasy*. Véritable monde parallèle, l'univers des *razana* ne se laisse cependant entrevoir que par bribes au voyageur de passage. C'est un monde discret : il n'existe pas à Madagascar de grands monuments qui leur soient consacrés, mais seulement quelques stèles, signes et tombeaux. Pays de tradition orale – on parle à Madagascar d'"héritage des oreilles" – la Grande Île n'a pas produit de livre de culte à la religion des ancêtres. Vénérés dans leur immortalité, les défunts régissent pourtant en profondeur la vie *malagasy*, au point d'occuper davantage de place dans la spiritualité insulaire que Zanahary – le "Seigneur parfumé" –, dieu créateur. À la fois philosophie de la vie et de la mort, système religieux, cadre social et mémoire collective, le culte des ancêtres éclaire de nombreux aspects du système de pensée malgache.

Les morts ne sont pas morts

Le culte des ancêtres pratiqué à Madagascar reflète une vision du monde particulière. Alors que de nombreuses cultures et religions opposent la vie et la mort, l'esprit malgache voit dans la mort une étape de la vie parmi d'autres. "Ceux qui sont partis n'ont qu'une avance de temps car la route est commune", dit un proverbe malgache… Les morts, à Madagascar, ne sont pas "morts" dans le sens où l'entendent les cultures occidentales, c'est-à-dire retirés du monde des vivants : ils ont atteint la phase ultime de la vie, le stade supérieur du *hasina*, c'est-à-dire la sagesse que procure la vieillesse. Leur rendre hommage est ainsi une manière de rendre grâce à la vie dans sa forme la plus aboutie.

"Les morts ne sont vraiment morts que lorsque les vivants les ont oubliés."
Proverbe malgache

Loin d'être cantonnés à une existence céleste déconnectée du quotidien, les ancêtres exercent ainsi leur influence sur la vie de tous les jours. Le coin nord-est des habitations, appelé *zoro firarazana*, leur est traditionnellement réservé. Il arrive qu'on y dépose quelques grains de riz lors des repas afin

"Il vaut mieux être sans habitation durant la vie que pendant la mort."
Proverbe malgache

de partager la nourriture avec eux. Les *razana* sont également présents au quotidien au travers d'innombrables *fady*, terme malgache qui peut se traduire par "tabou" ou "interdit par les ancêtres". Les *fady* (prononcer "fad") n'ont généralement de portée qu'à l'échelle locale. Un *fady* peut par exemple prohiber de siffler sur telle plage, ou de marcher devant tel arbre sacré. La consommation de porc peut se révéler *fady* dans un village, tandis que le voisin regorge de cochons… Des milliers de tabous régissent ainsi la vie des campagnes. Ils trouvent leur origine dans l'histoire du terroir auquel ils se rapportent : si un *fady* interdit de faire de la pirogue habillé en rouge dans la région de Manakara, on peut penser qu'il est arrivé un jour malheur à quelqu'un qui s'était embarqué vêtu de cette couleur… Les vivants ont oublié l'anecdote, mais les ancêtres s'en souviennent.

Les voix des ancêtres

Les ancêtres "parlent" aux vivants par la voix des *ombiasy*. Sorciers-guérisseurs, les *ombiasy* ont le pouvoir d'entrer en communication avec les *razana*, de lire leur volonté et d'interpréter les signes qu'ils envoient aux vivants. Les ancêtres peuvent notamment indiquer aux *ombiasy* comment guérir telle ou telle maladie grâce à la médecine traditionnelle.

Autre personnage important de la spiritualité malgache, le *mpanandro* (astrologue) détermine la date des retournements des morts (voir plus loin) et autres cérémonies importantes. Le *mpanandro* sait lire le *vintana* (destin) et interpréter l'avenir grâce à ses *sikidy* (graines). *Ombiasy* et *mpanandro* sont parfois une seule et même personne.

Il arrive enfin que les *razana* s'adressent en rêve directement aux vivants, notamment pour réclamer un changement de linceul (*famadihana*, voir plus loin).

Craints et respectés

Proche à certains égards d'un système religieux, le culte des ancêtres fournit aussi un cadre social : les *razana* symbolisent en effet la continuité, le respect des règles, l'attachement à la famille, au village (*fokonolona*) et au groupe. Proches dans leur fonction sociale de "vieux sages garants des traditions", ils suscitent un mélange de respect et de crainte. Dans l'esprit malgache, une catastrophe naturelle ou une maladie a souvent pour cause quelque ancêtre offensé par la transgression d'un *fady* ou le non-respect d'une *fomba* (tradition).

Nul ne cherche donc à mécontenter les *razana*. Au contraire, la volonté de ne pas provoquer leur courroux s'illustre par exemple par le soin apporté aux sépultures. Il est ainsi fréquent que des défunts reposent dans des tombeaux de pierre alors que leurs descendants habitent une case de bois et de fibre végétale. Les cérémonies mortuaires témoignent également de l'ambiguïté du rapport aux ancêtres. Rythmées de danses, de musique et d'autres expressions de liesse, elles visent davantage à contenter le défunt qu'à rappeler la tristesse des vivants.

Le famadihana

Les traditions liées au culte des ancêtres varient d'un horizon à l'autre de cette unité plurielle qu'est le creuset ethnique malgache. Alors que les sépultures prennent la forme de cercueils-tombeaux déposés dans des abris sous roche dans les régions du Centre, les tombes mahafaly, ornées d'aloalo et de bucranes, s'exposent en plein air à la vue de tous. Empreintes de respect en Imerina, les funérailles font en revanche l'objet d'une grande agitation dans le Sud, où le cercueil est secoué en tous sens… L'histoire, la langue et l'insularité constituent cependant autant de facteurs d'unité

à Madagascar. Si le culte des ancêtres varie selon les régions, ses principes restent les mêmes partout sur la Grande Île.

Le *famadihana* (retournement des morts) ou "deuxième enterrement" est à la base une coutume merina. D'autres groupes ethniques l'ont cependant adopté, et adapté. Ce rituel qui compte très peu d'équivalents dans le monde aurait des origines austronésiennes et serait relativement récent. Selon les historiens, il serait apparu sous le règne de Radama Ier ou de Ranavalona Ire.

Le *famadihana* des Hautes Terres a traditionnellement lieu plusieurs années après le décès, lorsque les descendants estiment que le défunt a besoin d'un nouveau linceul pour se réchauffer. Sa date exacte est fixée par le *mpanandro*. Le rituel commence par l'exhumation du corps, qui est transporté en procession par ses proches avant d'être enveloppé dans un nouveau *lamba mena* (linceul). Les membres de la famille défilent pour l'embrasser, lui parler, lui chanter des chansons ou même danser avec lui. L'ancêtre retourne ensuite à sa dernière demeure, souvent avec des cadeaux (miel, tabac, alcool…). La cérémonie peut durer jusqu'à deux jours entiers, baignés d'une ambiance de fête. Il ne s'agit pas, en effet, d'exprimer son deuil, mais de rappeler au défunt qu'il est toujours présent dans les mémoires. Les frais engagés pour ces célébrations sont considérables : il faut nourrir tous les convives, engager un orchestre, faire venir un *ombiasy* et sacrifier des zébus ou d'autres animaux.

Des *famadihana* peuvent avoir lieu dans d'autres circonstances, lorsque le tombeau familial est devenu trop exigu ou quand un défunt enterré dans un tombeau provisoire (c'est souvent le cas en saison des pluies pour des raisons sanitaires) est transféré dans sa sépulture définitive. Chez les Mahafaly, la pratique funéraire, qui n'est pas à proprement parler un "retournement" (le mort n'étant enterré qu'une seule fois), s'apparente néanmoins dans son rituel au *famadihana* : le défunt est inhumé sous une plate forme de pierre jusqu'à l'achèvement de la construction de son tombeau, ce qui peut prendre plusieurs mois. Une fois le monument achevé, le *razana* est enveloppé dans un *lamba mena* et mené à sa dernière demeure avec force cris et chants.

Le culte des ancêtres au présent

L'arrivée des missionnaires chrétiens, à l'époque coloniale, a peu porté atteinte au culte traditionnel des ancêtres. Le razanisme s'est en effet accordé sans heurts avec le christianisme, au point qu'il est maintenant fréquent d'entendre quelques chants et une bénédiction chrétienne durant une cérémonie dédiée aux ancêtres. Les pratiques funéraires occidentales, qui ont fait une timide apparition dans les grandes villes sous forme de cimetières communaux, n'ont pour leur part séduit qu'une très faible population urbaine occidentalisée. Le culte des ancêtres reste ainsi la référence première de la spiritualité malgache.

Les traditions malgaches, comme toute culture vivante, connaissent cependant des évolutions. Elles se traduisent en premier lieu par une plus grande ouverture des cérémonies traditionnelles aux étrangers. Les visiteurs sont ainsi de plus en plus fréquemment conviés à assister aux *famadihana* qui se succèdent sur les Hautes Terres en août et septembre. La présence de *vahiny* (hôtes étrangers) est en effet considérée comme un bon présage lors de ces cérémonies dont le rituel a également subi quelques modifications au cours du temps – des observateurs ont par exemple été surpris des grandes quantités d'alcool consommées lors de certains *famadihana*.

Si le culte des ancêtres perd de l'influence dans les régions urbanisées, il ne fait en revanche aucun doute qu'il reste une préoccupation quotidienne dans les villages, notamment au travers du respect des innombrables *fady* qui balisent la

terre malgache. La philosophie qui sous-tend le culte des ancêtres continue par ailleurs à exercer son influence sur l'ensemble du système de pensée malgache. Considérant la vie temporelle comme une simple "étape", elle expliquerait selon certains observateurs l'apparente "résignation" et la "distanciation" du peuple malgache face aux événements de la vie quotidienne.

POPULATION

Madagascar compte environ 19 millions d'habitants, soit près du triple de sa population de 1960, année de l'indépendance. L'augmentation rapide de cette population – le taux de fécondité est de 6 enfants par femme – est préoccupant, malgré la faible densité : 30 habitants au km². Plus de 70% de la population vit en zone rurale.

Outre les 18 population régionales du pays, généralement désignées sous le terme d'ethnies, dont les origines proviennent des continents asiatique et africain, la population se compose d'Européens, de Comoriens (environ 25 000), d'Indo-Pakistanais (20 000) et de Chinois. Les Comoriens sont surtout présents dans la région de Mahajanga. L'actualité troublée de l'archipel voisin des Comores a précipité leur venue ces dernières années. Les Indo-Pakistanais (*Karana*), également très présents dans l'ouest, s'illustrent avant tout dans le commerce. Ils représenteraient 0,5% de la population et généreraient près de 15% du PIB de l'île, ce qui ne leur attire pas toujours la sympathie de la population malgache. Ils ont parfois été la cible d'émeutes, notamment en 1997. L'inflation de ces dernières années semble avoir quelque peu ravivé un sentiment de défiance vis-à-vis de ces commerçants dont la population dépend pour l'achat d'un grand nombre de produits. Une communauté chinoise, discrète, est également active dans le commerce.

De 4 millions en 1940, la population du pays est passée à près de 19 millions d'habitants.

Le terme *vazaha* désigne les étrangers blancs, parfois appelés ironiquement sous le nom de "19e tribu". Ils sont français en premier lieu (ils seraient environ 26 000 à Madagascar), mais aussi italiens, suisses, espagnols. Outre les touristes, la communauté des *vazaha* se compose d'enfants d'anciens colons, partagés entre nostalgiques à la mentalité quelque peu néocoloniale et vrais amoureux de leur terre natale ; de nouveaux arrivés, venus dans l'espoir de faire fortune (ils déchantent en général rapidement) ou, au contraire, bien décidés à mener la vie la plus oisive qui soit ; d'investisseurs de tout poil (de celui qui arpente l'île son sac sur le dos à celui qui se déplace en jet privé) ; de collaborateurs d'organisations humanitaires et d'organismes internationaux… Le secteur du tourisme emploie un nombre important des *vazaha* de Madagascar. Le terme *zanatany* ("fils de la terre") désigne les *vazaha* nés sur la Grande Île ou, par extension, ceux qui y habitent de longue date.

45% de la population malgache a moins de 14 ans.

Dix-huit ethnies

Le peuple malgache se divise en 18 ethnies dont le territoire correspond à d'anciens royaumes. Certains groupes, comme les Merina, montrent des traits à dominante indonésienne. D'autres, comme les Vezo ou les Bara, semblent plus proches des peuples d'Afrique de l'Est. La plupart revendiquent des ancêtres d'origines diverses et se définissent avant tout comme *malagasy* (malgache). En dépit de la proximité de l'Afrique, les Malgaches en général n'apprécient guère d'être considérés comme Africains.

Vous percevrez peut-être un certain malaise et une rivalité entre les habitants des hauts plateaux (Merina et Betsileo), historiquement plus aisés et instruits car plus proches de la capitale, et ceux des régions côtières. Un relatif antagonisme historique existe en effet entre les "côtiers" (*tanindrana*) et les "plateaux" (*ambaniandro*), les premiers gardant en mémoire l'époque où les dynasties des seconds et leurs reines cruelles dirigeaient le pays. L'époque

LES VAZIMBA

Premiers habitants supposés de Madagascar, les Vazimba suscitent de nombreuses querelles d'experts. Certains affirment qu'il s'agissait d'un groupe ethnique non malgache – peut-être originaire d'Afrique ou du Pacifique – installé sur l'île avant les ethnies actuelles. Celles-ci les auraient soit intégrés, soit expulsés. Selon d'autres sources, les Vazimba seraient le premier peuple malgache. Les 18 ethnies de l'île auraient toutes pour ascendants ces ancêtres communs, et chaque Malgache devrait accorder aux Vazimba le respect dû aux aïeux. Une troisième théorie est plus expéditive : elle considère que ce peuple mythique n'a jamais existé…

coloniale n'a pas arrangé les choses : après s'être méfiées des Merina, dont elles exilèrent la dernière reine, les forces coloniales appuyèrent souvent leur administration sur le savoir-faire de ces derniers.

Dans la vie quotidienne, l'opposition entre "plateaux" et "côtiers" ne dépasse guère celle qui existe entre les Marseillais et les Parisiens ou les Bretons et les Normands. L'unité de la population est effective depuis des générations à Madagascar. On a cependant constaté une résurgence des crispations ethniques depuis la crise de 2002 – durant laquelle certains cherchèrent à dresser les Malgaches les uns contre les autres au nom de l'origine ethnique – et le retour au pouvoir de personnalités merina. Elle trouve davantage son origine dans les intérêts politiciens que dans une divergence viscérale et profonde entre Malgaches et semble s'être un peu amenuisée depuis 2009, les deux principales forces en présence étant de la même origine.

Madagascar compte 18 ethnies. Certains en ajoutent une dix-neuvième : les *vazaha*.

Outre la brève présentation ci-dessous, vous trouverez des précisions sur certains de ces groupes ethniques dans les encadrés disséminés dans le texte.

Antaifasy. Le nom de ce petit groupe signifie "ceux qui vivent dans le sable". Le pays antaifasy est centré sur Farafangana, sur la côte Est.

Antaimoro. "Ceux du rivage" occupent la côte Est, près de Manakara. Ils comptent parmi les ethnies les plus récentes et furent influencés par des navigateurs arabes. Les Antaimoro (prononcez "antaimour") conservent d'anciennes traditions islamiques grâce à une écriture apparentée à l'arabe, le sorabe, et pratiquent le *sikidy*, une sorte de divination par les graines.

Antaisaka. Branche des Sakalava, ce petit groupe très traditionnel dont le nom signifie "ceux du pays sakalava" vit essentiellement dans une portion de la côte Sud-Est. Les Antaisaka sont réputés pour leurs qualités de combattants.

Antakàrana. Localisé autour du massif Antakàrana, à l'extrémité nord, ils sont surtout pêcheurs et éleveurs et restent influencés par l'islam. Ils s'identifient comme "ceux des rochers", en référence au massif de l'Ankàrana, qui leur servit de refuge lorsqu'ils durent fuir la domination merina.

Antambahoaka. "Ceux de la communauté" peuplent une région du Sud-Est près de Mananjary. Ils maintiennent certaines traditions islamiques, comme l'interdit de manger la viande de porc.

Antandroy. Semi-nomades, "ceux des épines" comptent parmi les plus pauvres du pays. Ils habitent les régions arides et désolées de l'extrême Sud. Leur territoire manquant d'eau, ils cultivent peu de riz, mais du manioc et du maïs. Nombre d'entre eux quittent la région pour chercher du travail ailleurs.

Antanosy. Fuyant la montée en puissance merina, "ceux de l'île" – appelés ainsi en référence à un îlot situé près de Fort-Dauphin – se sont installés dans une vaste zone semi-aride de l'extrémité sud-est du pays. Le mode de vie antanosy (prononcez "antanouch") est régi par de nombreux *fady* (tabous).

PLATEAUX ET CÔTIERS

La distinction entre habitants des plateaux et côtiers – *ambaniandro* et *tanindrana* en malgache – revêt souvent une importance déterminante à Madagascar. Le terme de "côtiers" désigne les non-Mérina et Betsiléo, dont un grand nombre de groupes ethniques furent incorporés par la force au royaume merina sous Radama I^er^, au XIX^e^ siècle. La rivalité entre "plateaux" et "côtiers" fut par la suite attisée par le gouvernement colonial français. Après avoir tenté de mettre en avant les ethnies côtières afin de contrebalancer le pouvoir merina, les Français finirent en effet par utiliser les structures bureaucratiques établies par les Merina. Si le peuple *malagasy* est globalement uni, en premier lieu par son insularité, la distinction continue de jouer un rôle au quotidien, notamment pour une raison sociale : historiquement, les régions côtières ont toujours été moins favorisées en termes d'éducation et de santé. Les écoles, hôpitaux et autres infrastructures et ressources furent en effet concentrés autour d'Antananarivo, aux dépens des régions littorales, depuis l'époque coloniale. La question a ressurgi dans le domaine politique. De l'indépendance à 2002, les présidents de la République ont été côtiers, et les Premiers ministres merina. L'arrivée au pouvoir de Merina depuis 2002 a ainsi réveillé une histoire longtemps enfouie.

Bara. Le nom de ce groupe du Centre-Sud serait en partie d'origine bantoue. On ignore sa signification. Grands et minces, les Bara ("bar") arborent les traits les plus manifestement africains de tous les Malgaches. Ce peuple d'éleveurs a également une réputation guerrière. Le vol de bétail, censé prouver la virilité et le mérite des jeunes hommes avant le mariage, est une pratique répandue en pays bara.

Betsileo. Peuple des hauts plateaux avec les Merina, "les invincibles" résident autour de Fianarantsoa et sont le troisième groupe ethnique par le nombre. Excellents agriculteurs, ils maîtrisent particulièrement la culture du riz en terrasses. Les Zafimaniry, sculpteurs sur bois émérites, en forment un sous-groupe qui occupe les territoires au sud-est d'Ambositra.

Betsimisaraka. Au début du XIII^e^ siècle, une confédération de plusieurs tribus donna naissance à ce peuple de la région côtière du Nord-Est, dont le nom signifie "Ceux qui ne se séparent pas". Ce fut l'œuvre de Ratsimilaho, chef du groupe des Zanimalata, "enfants de mulâtres", nommés ainsi en référence à leur ascendance partiellement européenne. Le café, la canne à sucre et le clou de girofle constituent les principales ressources de ce peuple côtier, la deuxième ethnie de Madagascar par le nombre.

Bezanozano. Peu nombreux, ils arborent des coiffures de style africain, d'où leur nom de "ceux qui portent beaucoup de petites nattes". Leur habitat, une portion de forêt tropicale, s'étend sur une étroite bande de montagne orientée nord-sud entre Antananarivo et la côte.

Mahafaly. Ces agriculteurs "faiseurs de tabous" occupent le Sud et le Sud-Ouest, croisant par endroits les Antandroy et les Antanosy. Arrivés assez récemment, il y a probablement moins de 900 ans, les Mahafaly (prononcez "mahafal") ont résisté aux tentatives d'unification merina et sont restés relativement indépendants jusqu'à la colonisation française. Les tombes mahafaly, avec leurs extravagants *aloalo* (des sculptures en bois mesurant souvent plus d'un mètre de haut) et leurs stèles illustrant la vie des ancêtres, sont les plus étonnantes de l'île. Les Mahafaly doivent également leur réputation à leur sagesse.

En dépit de ses origines au carrefour de l'Afrique et de l'Asie, le peuple malgache, uni par l'insularité et souvent comparé à une "unité plurielle", se définit unanimement comme *malagasy*.

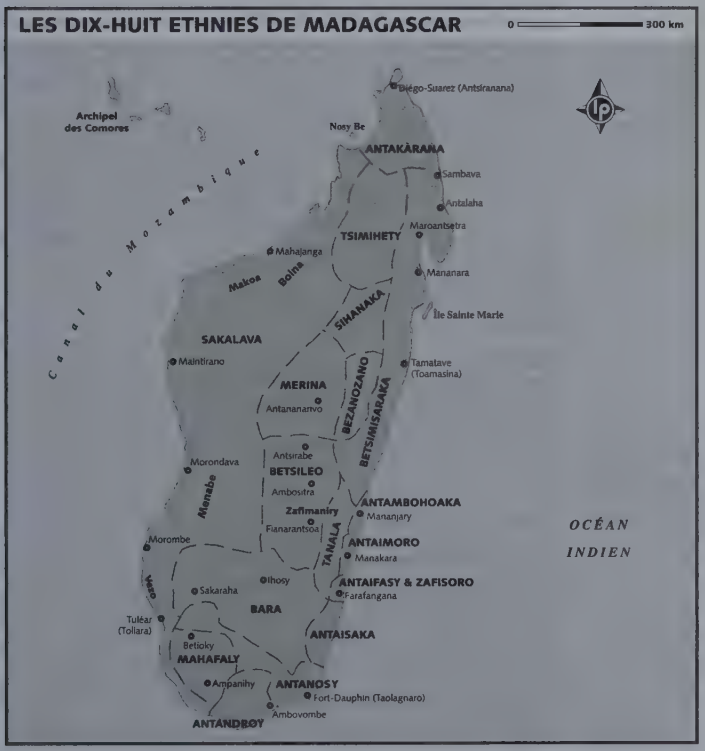
Merina. "Ceux des Hautes Terres" constituent le premier peuple de Madagascar en nombre et la principale composante des hauts plateaux. C'est à la dynastie merina que l'on doit l'unification, souvent par la force, de l'île. Ce groupe se caractérise par son teint plus clair et ses traits plus asiatiques. Les Merina (prononcez "mern") se distinguent également par leur système historique de castes reposant essentiellement sur la couleur

de la peau : les *andriana*, ou nobles, les *hova*, ou roturiers et les *andevo*, ou travailleurs. Ces derniers n'étaient pas des esclaves au sens européen du mot, contrairement à ce qui fut longtemps affirmé, notamment à l'époque coloniale.

Sakalava. Les Sakalava se désignent comme "ceux des longues vallées". Leur territoire s'étend effectivement le long d'une vaste région de l'Ouest, depuis Tuléar, au sud, jusqu'au nord-ouest, au-dessus de la Betsiboka. Il s'agissait, à l'origine, de la confédération de plusieurs groupes anciens. La grande étendue de leur territoire rendant difficile toute unité, ils se sont répartis très tôt en deux grands royaumes, les Menabe au sud et les Boina au nord. Deux sous-groupes importants évoluent dans la même zone. Les Makoa, qui descendent d'esclaves africains, sont installés autour de l'embouchure de l'Onilahy, près de Mahajanga. Les Vezo, pêcheurs semi-nomades des côtes de l'extrême Sud-Ouest, fabriquent de longues pirogues dont les voiles leur servent de toiles de tentes.

Sihanaka. Demeurant principalement dans les basses terres marécageuses autour du lac Alaotra, ils se dénomment "ceux qui errent dans les marais".

L'opposition historique entre "plateaux" et "côtiers" a été attisée pour des raisons politiciennes depuis les années du colonialisme.



Ces pêcheurs et riziculteurs ont drainé la région, parfois encore considérée comme "le grenier de Madagascar".

Tanala. "Ceux de la forêt" peuplent la partie montagneuse des forêts tropicales orientales, autour de Ranomafana. Chasseurs, agriculteurs, ils cultivent café et riz. Les Tanala, généralement de petite taille, sont réputés pour leur connaissance des plantes médicinales et le miel qu'ils récoltent.

Tsimihety. "Ceux qui ne se coupent pas les cheveux" vivent dans le nord-ouest de l'île. Une tradition voulait que les sujets d'un roi sakalava coupent leur chevelure à la mort de leur souverain en signe de respect et de deuil, geste symbolique que les Tsimihety ont toujours refusé.

Zafisoro. L'origine de ce nom reste inconnue. Ce petit groupe partage le même territoire que ses rivaux, les Antaifasy.

La discrète communauté malgache en France s'élève à 70 000 personnes environ.

SPORTS

Au niveau international, Madagascar brille par les talents de son équipe de pétanque, qui s'est hissée en tête du championnat mondial en 1999 mais a depuis perdu son titre. Le football reste cependant le sport le plus populaire dans la Grande Île. La plupart des agglomérations organisent des compétitions locales, généralement le dimanche après-midi. Dans les campagnes, les rizières se transforment en terrains de football improvisés.

Madagascar a raflé 101 médailles d'or lors des Jeux des îles de l'océan Indien, qui se sont tenus sur son sol en 2007.

Le *moraingy*, ou lutte malgache, est avant tout pratiqué dans les régions côtières, notamment dans le Nord et le Nord-Ouest. Spectaculaire à regarder, ce sport de combat qui demande beaucoup de souplesse se pratique à poings nus et autorise les coups de pied. Le *moraingy* est relativement peu violent en comparaison avec d'autres sports du même type.

Les sportifs malgaches ont réalisé d'excellents résultats lors des 7e Jeux des îles de l'océan Indien (JIOI, sorte de Jeux olympiques regroupant la Réunion, les Seychelles, l'île Maurice, les Maldives, les Comores et Madagascar), qui se sont déroulés sur la Grande Île en 2007, en raflant 236 médailles dont 101 en or. Les Malgaches se sont notamment fait remarquer en tennis, athlétisme, judo, pétanque et lutte.

MÉDIAS

Les aléas politiques ont amené des changements dans la presse quotidienne depuis 2009. *Le Quotidien*, propriété de l'ex-président Ravalomanana, a disparu, tandis que *La Vérité* (www.laverite.mg), très ouvertement pro-HAT (Haute autorité de transition), a fait son apparition. Les principaux quotidiens, rédigés en français et en malgache, sont largement distribués dans la capitale. Il s'agit de *Midi Madagasikara* (www.midi-madagasikara.mg), *Madagascar Tribune* (www.madagascar-tribune.com), *L'Express de Madagascar* (www.lexpressmada.com), *Les Nouvelles* (www.les-nouvelles.com) et *La Gazette de la Gande Île* (www.lagazette-dgi.com).

En 2010, Reporters sans frontières a fait reculer Madagascar de 40 places dans son classement mondial de la liberté de la presse.

Mélangeant articles en français et en malgache, ils traitent peu de sujets par édition mais proposent une lecture souvent édifiante. S'ils vous informent sur l'actualité économique, sociale et politique de la Grande Île, ils accordent en revanche très peu de place à l'actualité internationale. Leur lecture est rapide, les gros titres accrocheurs précédant souvent des articles où les informations sont rares. L'hebdomadaire *Dans les Médias demain* (DMD), distribué dans les grandes villes, est la source d'information considérée comme l'une des plus sérieuses et des mieux informées.

La liberté de la presse a longtemps semblé réelle dans le pays, les journalistes ne se gênent pas pour critiquer de façon virulente l'action du gouvernement et

pour analyser avec aigreur l'actualité. Cette situation s'est nettement détériorée depuis 2009, plusieurs journalistes ayant été arrêtés et emprisonnés du fait de leur écrits. Reporters sans frontières a publié un état des lieux en juillet 2010 faisant état de "suspensions, saccages, agressions, détentions" et pressions débouchant sur l'autocensure des journalistes (voir notamment p. 44).

Dans les grandes villes, vous trouverez avec quelques jours de retard les grands quotidiens étrangers, français en tête.

Côté télévision, plusieurs chaînes se partagent les téléspectateurs malgaches : TVM (la chaîne d'État), Ma-TV, RTA (dont la grille de programmes change entre les différentes villes), TV Plus et plusieurs chaînes payantes (TVF, Record, Canal Satellite, Parabole Madagascar). Ma-TV diffuse les journaux télévisés de chaînes françaises vers 15h et 23h30. TVM relaie le JT de TF1 en différé à 23h et RTA reprend le JT de TV 5 vers 13h et 22h. De plus en plus d'hôtels proposent des chaînes par satellite permettant de suivre l'actualité internationale.

Comme pour la presse écrite, la politique a pesé dans le paysage audiovisuel malgache ces dernières années. La fermeture par Marc Ravalomanana de Viva TV, propriété d'Andry Rajoelina, a notamment été l'un des détonateurs de la crise débutée en 2009. L'équipe d'Andry Rajoelina émet cependant toujours sur sa chaîne de radio, Viva, à l'heure où nous écrivons ces lignes. Les radios généralistes sont celles de la RNM (Radio Nationale Malagasy), RNM 1 (99.3 FM) et RNM 2 (101 FM), qui couvrent l'ensemble du territoire. Vous pourrez également capter de nombreuses radios locales.

RFI (Radio France Internationale) diffuse ses programmes en français sur 92 FM (Antsirabe, Fianarantsoa et Tamatave), 96 FM (Antananarivo, Mahajanga et Tuléar) ou 98 FM (Antananarivo et Diégo-Suarez). Vous devriez pouvoir la capter 24h/24 dans les régions d'Antananarivo, de Fianarantsoa, de Diégo-Suarez et de Tamatave.

RELIGION

Les missionnaires du XIX[e] siècle n'ont pas ménagé leurs efforts pour apporter le christianisme à Madagascar. Leur action a souvent eu pour effet de diviser les populations. Si les protestants de la London Missionary Society s'implantèrent les premiers, le catholicisme se répandit avec l'arrivée des Français.

De nos jours, on estime qu'environ 50% des Malgaches sont chrétiens. Les protestants et les catholiques se répartissent à proportions égales. Les premiers se concentrent dans les Hautes Terres, les seconds le long des côtes. La Constitution de 1992 garantit la liberté de croyance religieuse. Elle faisait de Madagascar un pays officiellement laïc jusqu'au référendum constitutionnel de 2007, sous Marc Ravalomanana, qui a supprimé le mot "laïc" de la Constitution.

Christianisme et culte des ancêtres se mêlent souvent lors des cérémonies.

Les Églises chrétiennes occupent une place déterminante dans la vie politique du pays, au point que certains affirment qu'aucune décision importante n'est prise sans les avoir consultées. Ce poids s'explique notamment pour des raisons historiques. Face aux défaillances des gouvernements successifs, les Églises ont en effet longtemps été les seules à assurer un minimum de services de santé et d'éducation auprès des populations, qui leur ont donné leur confiance en retour. La religion chrétienne a également pris un regain d'influence sous Marc Ravalomanana, entre 2002 et 2009. Chrétien convaincu, l'ancien président faisait très fréquemment référence à la Bible dans ses discours et était vice-président laïc de l'église de Jésus-Christ de Madagascar (FJKM), l'un des cultes protestants les plus influents du pays. La secte Jesus Mamonjy, comparable aux Témoins de Jéhovah, est particulièrement présente et bien implantée en brousse.

Les communautés musulmanes représenteraient environ 5% de la population. Elles semblent de plus en plus visibles, et l'appel à la prière se fait entendre dans les grandes villes du Nord et de l'Ouest. Les musulmans sont majoritairement présents à Mahajanga, où les influences comoriennes et les marchands indo-pakistanais sont nombreux.

Environ la moitié de la population reste cependant fidèle aux cultes traditionnels, selon lesquels Zanahary est le créateur, et les ancêtres le principal objet de dévotion. Dans les faits, le culte rituel des ancêtres (voir p. 49) prédomine même chez certains chrétiens convaincus.

ARTS

Littérature

Madagascar étant un pays de tradition orale, l'art du récit a longtemps été réservé au *kabary* (voir plus loin) plutôt qu'à la littérature, qui reste une forme d'expression peu usitée. Si des textes lui sont antérieurs, le premier monument de la littérature malgache voit le jour dans les années 1850, lorsque l'historien Raombana rédige 8 000 pages racontant fidèlement le règne de Ranavalona I^re^. Au siècle suivant, les années 1930 et 1940 voient fleurir la littérature et la poésie modernes de Madagascar. L'écrivain le plus considéré de l'époque reste le poète Jean-Joseph Rabearivelo, qui a fait du lien qui unit l'homme à la terre des ancêtres son thème de prédilection. Il s'est suicidé en 1947, à l'âge de 36 ans.

Le site bilingue malgache-français www.haisoratra.org est entièrement consacré à la littérature malgache.

Parmi les auteurs contemporains, Jean-Luc Raharimanana, né en 1967 à Madagascar, vit aujourd'hui à Paris et écrit en français. Avec *Lucarne* (Le Serpent à plumes, 1999), il signe douze nouvelles où, dans un français âpre et poétique, il évoque la corruption, la pauvreté et les amours sacrifiées de son île. Le très pessimiste Raharimanana a également publié *Nour, 1947* (Le Serpent à plumes, 2001), *L'Arbre anthropophage* (Gallimard, 2004), *Madagascar, 1947* (Vent d'ailleurs, 2007) et une pièce de théâtre, *Les Cauchemars du gecko*, violente salve dénonçant les rapports nord-sud. *Comme un vol de papang'*, de l'écrivaine réunionnaise Monique Agenor (Le Serpent à plumes, 1998) a pour cadre les premières années de la colonisation. Dans une langue savoureuse et inspirée, l'auteur donne à entendre la douleur du peuple malgache depuis le palais de la reine Ranavolana III. Jean Ndema, Rakotonaivo, Rainifihina Jessé et Emilson D. Andriamalala sont également des noms importants de la littérature de la Grande Île. L'un des livres les plus répandus sur l'île est l'excellent *Contes et légendes de Madagascar*, de Rabearison, disponible dans toutes les librairies ou presque.

"Ne nous amusons pas avec les caïmans, notre chair est succulente." Proverbe malgache

Le kabary et la tradition orale

Plus que dans la littérature, la tradition du récit s'illustre dans le *kabary* (prononcez "kabar"), une forme oratoire mêlant discours et contes pratiquée notamment au cours des *hira gasy* (voir ci-dessous). L'origine du *kabary* remonte aux premières assemblées politiques, durant lesquelles les conseillers prenaient la parole à tour de rôle. Le *kabary* s'est ensuite répandu jusqu'à devenir une distraction nationale, puis un art dont les maîtres rivalisent d'imagination.

On désigne souvent la tradition orale par le terme d'"héritage des oreilles".

Au début du concours, l'orateur commence par une série de proverbes et d'introductions utilisant allégories, ambiguïtés, métaphores et comparaisons. Il parle ensuite aussi longuement avant d'aborder le sujet concerné. Inutile de préciser qu'à moins de bien comprendre le malgache, vous ne pourrez pas apprécier à leur juste mesure les inventions de langage et le talent des intervenants.

Autre élément de la tradition orale, l'*ohabolana* ou proverbe, exprime les pensées de l'auteur sur un sujet défini à travers de nombreux dictons

aussi sages que spirituels : "Celui qui refuse d'acheter un couvercle pour la marmite mangera du riz mal cuit", "Invitez un gros mangeur et il finira votre repas", "Conseillez un fou et il vous fera perdre votre temps", "Vous pouvez attraper un bœuf par ses cornes, un homme par ses mots", "Lorsqu'il écoute un bon *kabary*, l'homme ne remarque pas les puces qui le mordent".

Certaines librairies possèdent encore parfois quelques exemplaires d'*Ohabolana ou Proverbes malgaches* du révérend J.A. Houlder, un traité de 216 pages qui reste la référence en la matière. L'*Expérience du proverbe* (L'Échoppe, 1993), est une autre étude sur les proverbes malgaches, sous la plume de Jean Paulhan, qui habita l'île au début du siècle et y enseigna le français. En 1912, il écrivit *Le Repas et l'amour chez les Mérinas* (Fata Morgana, 1987), à mi-chemin entre l'essai ethnologique et le récit de fiction.

"Pardonnez-moi car je ne suis pas digne de prendre la parole." C'est rituellement en ces termes que les Malgaches commencent par prendre la parole lors d'un *kabary*.

Hira gasy

Spectacles populaires de musique, de danse et de contes, les *hira gasy* se déroulent sur les plateaux et dans la capitale et constituent l'une des manifestations les plus traditionnelles des arts vivants de Madagascar. La représentation est donnée par plusieurs troupes aux accoutrements fantasques, appelées *mpihira gasy* ou *mpilalao*, traditionnellement composées de 18 hommes et de 7 femmes. Elles rivalisent pour les plus beaux costumes et le spectacle le plus original, le plus émouvant ou le plus captivant.

Le *hira gasy* commence par un *kabary* (voir p. 58). Des membres de la troupe illustrent ensuite le message du *kabary* par des chansons exubérantes et des danses acrobatiques, accompagnées de la musique grêle des instruments. Chaque danseur porte une longue robe appelée *malabary*, tandis que les danseuses arborent le traditionnel *lamba*. Les thèmes, toujours joyeux, louent les vertus de l'honnêteté, du respect des traditions et de la déférence due aux anciens. La réaction du public détermine le gagnant de la compétition.

Renseignez-vous à l'office du tourisme d'Antananarivo et dans les centres culturels de la capitale pour connaître les lieux et dates des représentations.

Musique

La musique contemporaine et traditionnelle s'appuie avant tout sur des rythmes de danse : le *salegy* sakalava, influencé par l'Indonésie et le Kenya, le *watsa watsa* africain, le *tsapiky*, né dans le Sud, le *basesa* du Nord et de l'Ouest, le *sigaoma*, qui rappelle la musique populaire des Noirs d'Afrique du Sud et le *sega* créole de l'île Maurice, de la Réunion et des Seychelles.

Dans le registre traditionnel, ces danses sont accompagnées de la flûte, du sifflet et du *valiha*, un instrument comptant 28 cordes de longueurs différentes tendues sur une caisse de résonance tubulaire en bois, qui se joue comme une harpe. Les Malais et les Indonésiens l'utilisent encore, ce qui suggère que les premiers occupants de l'île l'ont apporté avec eux. L'expert de cet instrument, Rakotozafy, a pratiqué et enregistré la musique du *valiha* pendant près de 20 ans. Sylvestre Randafison et Rajery le perpétuent aujourd'hui. Ce dernier, dont l'album *Fanamby* (Indigo, 2001) est une petite merveille, a figuré sur une compilation des *Inrockuptibles* en 2004. Le *kabôsy*, petite guitare proche de la guitare hawaïenne, souvent faite de bric et de broc, est l'autre instrument de prédilection des artistes de musique traditionnelle.

Vous entendrez peut-être également les sonorités du *lokanga voatavo* (cordophone), qui a une gourde pour résonateur, ou du *jejolava*, qui compte une unique corde étirée sur une noix de coco évidée, que fait vibrer un archet. Les accordéons, témoignages de l'héritage français,

restent nombreux, tout comme les percussions. L'instrument à vent traditionnel le plus répandu est le *kiloloka*, un morceau de bambou en forme de sifflet qui ne produit qu'une seule note, mais dont un groupe de musiciens peut tirer une mélodie en soufflant chacun à son tour, comme pour un concert de cloches. La *sodina* (flûte malgache), a perdu en 2001 son maître incontesté, Rakoto Frah.

À côté de ces expressions musicales traditionnelles, Madagascar s'illustre par une production moderne variée et vivante. Les membres du groupe folk Mahaleo ("libre" ; www.mahaleo.com), qui ont commencé à jouer ensemble durant les grève générale de 1972, ont souvent été surnommés "Les Rolling Stones malgaches". Leurs textes engagés et humanistes ont accompagné toute une génération et ils ont joué à l'Olympia, à Paris, en 2007. Le groupe est endeuillé suite au décès de l'un de ses leaders, Da Raoul, en septembre 2010.

Paul Bert Rahasimanana, ou Rossy, est certainement le musicien le plus célèbre de la Grande Île à l'étranger. Sa carrière a marqué un brusque coup de frein sur l'île à la suite du soutien qu'il a apporté à Didier Ratsiraka lors de la crise de 2002. Ses albums les plus connus, qui mêlent des sources traditionnelles malgaches à des apports modernes, sont *Island of ghosts* (Real World), *Bal Kabôsy* (1995) et *Aoira* (2000).

Connectez-vous sur www.madanight.com pour vous tenir au courant de l'actualité musicale de l'île.

Samoëla - surnommé "le poète de la brousse urbaine" – s'ouvre à des apports aussi éloignés de Madagascar que le rap. Engagé, il a dénoncé dans ses textes l'attitude des jeunes femmes malgaches envers les *vazaha* et, plus récemment, les politiciens sans scrupules et les ecclésiastiques se mêlant trop de politique. Son album *Manatosaka* (2000) comporte de très beaux passages instrumentaux.

Côté rock, Ambondrona, surnommés de par leur style occidentalisé et leur jeu de guitare "les Scorpions malgaches", sont de véritables stars. Jaojoby, "le roi du Salegy" est quasiment une institution et le groupe de voix de femmes du sud Njava connaît ces dernières années un succès grandissant. Citons également Tearano et sa musique du sud du pays, Freddy de Majunga, Mily Clément d'Ambilobe, Asco music, Dama, Rebika, Tiana, Tarika, Paskaal Japhet, Dadah de Fort-Dauphin ou Jerry Markos, qui ont enchaîné les *hits* au cours des dernières années. Parmi les récentes tendances, citons Tsiliva, qui remet au goût du jour le *kilalaka*, musique rythmée des *dahalo* du sud du pays. La scène malgache évoluant rapidement – il existe même des groupes de hip-hop – renseignez-vous lors de votre passage pour savoir où en est la tendance.

Vous trouverez des CD de musique traditionnelle et contemporaine sur les marchés, chez les disquaires et dans les librairies spécialisées des grandes villes. En Europe, vous pourrez vous procurer des CD de musique traditionnelle et, plus rarement contemporaine, dans les bacs de "musiques du monde" des disquaires.

Arts textiles

Les étoffes occupent une importance particulière à Madagascar, certaines étant associées au culte des ancêtres. Sur les Hautes Terres, le tissage de la soie sauvage connaît depuis quelques années un retour en force. Associée par le passé au prestige royal exprimé par la couleur rouge, la soie sauvage était portée par l'aristocratie jusque dans la tombe, les *lamba mena* ("lamba rouge") servant également de linceuls. D'aspect plus grossier que la soie d'élevage, elle sert maintenant avant tout à la réalisation d'écharpes onéreuses destinées aux touristes.

Les tapis en mohair sont une spécialité de la région d'Ampanihy, dans le Sud aride. Cette activité traditionnelle en perte de vitesse a été relancée

à la fin des années 1990 par un Français (ww.letapismalgache.com) et est maintenant saluée à Madagascar et à l'étranger pour sa qualité et sa beauté. Les superbes tapis en mohair malgaches, réalisés à partir de laine de chèvres angora et teintés uniquement de façon naturelle, peuvent compter jusqu'à 70 000 nœuds au m².

Architecture

Chaque région se distingue par son architecture et ses matériaux propres. Les demeures betsileo et merina des Hautes Terres sont reconnaissables à leurs briques de terre rouge, qui conservent mieux la chaleur pendant les froides soirées d'hiver. Grandes et étroites, dotées de plusieurs étages, elles s'ouvrent en général vers l'ouest, sur une véranda en plein air soutenue par des piliers en brique. La ville d'Ambalavao en possède de très beaux exemples, dont certains ornés en bois sculpté.

Le coin nord-est des habitations est traditionnellement réservé aux ancêtres.

Les maisons côtières sont pour leur part faites de matériaux légers, dont la cactée *Alluaudia* dans la région méridionale de l'Androy, les feuilles de raphia à l'extrémité nord et le ravenala, ou arbre du voyageur, sur la côte est. Le musée de Tuléar présente un excellent exemple de ce dernier type d'habitat.

Les villes d'Antananarivo, de Diégo-Suarez, de Tamatave et de Mahajanga comptent de beaux exemples d'architecture coloniale, malheureusement menacés par la ruine.

La cuisine malgache

Deux mondes culinaires se côtoient à Madagascar. D'un côté l'alimentation de la majorité des Malgaches, dans laquelle le riz est prépondérant. De l'autre, celle consommée par les Occidentaux, résidents et touristes, qui bénéficie de nombreux apports de la tradition culinaire française. En comparaison, le *sakafo* ("repas") malgache est aussi frugal que la nourriture consommée par les *vazaha* est variée.

DENRÉES DE BASE ET SPÉCIALITÉS

Le **riz** (*vary*) est l'une des clés de voûte de l'agriculture, de la tradition et de la cuisine malgaches. La relation privilégiée qui unit les habitants de la Grande Île au petit grain nacré ne remonte pas, comme on pourrait le croire, aux premiers occupants venus d'Asie. C'est un roi merina, l'impronon̈çable Andrianampoinimerina, qui comprit que le riz assurait la survie des Merina et des Malgaches. Il aurait alors décrété que "la mer marquera la limite de (ses) rizières". La céréale blanche rythme les saisons, influe sur la langue, les unités de temps et le mode de vie de Madagascar, surtout en milieu rural. Si presque toute la population parvient à s'en nourrir, sa culture requiert de grandes étendues et les rendements restent faibles en comparaison avec ceux d'autres pays producteurs. Malgré les efforts de nombreuses ONG, nombre de rizières malgaches ont en effet des rendements d'environ 3 t à l'hectare, alors qu'ils sont 3 fois supérieurs dans d'autres pays. Si la qualité du riz malgache est indiscutable, nombre des habitants du pays n'en profitent par ailleurs pas. La Grande Île exporte en effet son riz blanc long grain de bonne qualité pour importer en quantité des produits de qualité moindre, en provenance d'Asie ou du Pakistan, afin de nourrir sa population. Certains déplorent aussi que le riz rouge, variété spécifique jadis réputée et offrant certainement un bon potentiel à l'export compte tenu de l'évolution des habitudes alimentaires en Occident, ne soit pas davantage cultivé.

Nombre de Malgaches consomment du riz trois fois par jour. Le vocabulaire utilisé en malgache pour décrire l'évolution d'un plant de riz est le même que celui qui s'applique à la maternité et à la naissance.

La production des rizières suffisait par le passé à assurer l'équilibre alimentaire du pays. La Grande Île exporte maintenant son riz de bonne qualité pour en acheter de plus grosses quantités, de qualité moindre, en provenance d'Asie.

Aux côtés du riz, de nombreux villages vivent plus ou moins en autarcie autour de leurs productions locales de **poisson** (*trondro*), **manioc, maïs** et **haricots**. La viande de **zébu** (*omby*) est également consommée, mais elle reste un plat cher pour beaucoup. Le **poulet** (*akoho*) et la viande de **porc** (*kisoa*) sont plus répandus dans les adresses malgaches que le canard, en général réservé aux restaurants touristiques.

Un repas malgache se compose généralement d'une assiette de riz agrémenté de quelques morceaux de viande ou de poisson, bouilli ou en **ragoût** – *hen'omby* (zébu), *hen'andrano* (poisson), *hen'akoho* (poulet) –, ou simplement avec du *ro*, un bouillon à base de brèdes (feuilles de plantes potagères). Traditionnellement, le repas s'accompagne de **ranovola**, boisson brune à base d'eau de cuisson du riz, obtenue en versant de l'eau dans le fond de la casserole après avoir cuit le riz.

L'équilibre alimentaire reste fragile dans certaines régions reculées, notamment dans le grand Sud, où l'absence de routes fiables empêche les échanges de produits agricoles, condamnant les populations à la mono-alimentation.

Les échoppes de rue offrent des **sambos** (samoussas) et des **masikita** (prononcez "machkit"), petites brochettes de zébu grillées. Vous y trouverez également des cacahuètes caramélisées, des bonbons au coco et des beignets de banane.

À côté de ces plats "de tous les jours", il existe une cuisine malgache traditionnelle qu'il serait dommage de ne pas goûter. Ses spécialités les

plus répandues sont le **romazava** et le **ravitoto**. Le premier, véritable "plat national", est un excellent ragoût de viande de zébu accompagné d'une variété de brèdes particulière – les brèdes *mafana* – qui laisse dans la bouche une délicate sensation, légèrement stringente. Le **ravitoto** se compose de viande de porc ou de poulet cuite dans des feuilles de manioc pilées, parfois cuisinée au coco.

Inspiré de la cuisine vietnamienne, le **mi sao** est un plat de riz et de légumes. La version malgache de la **soupe chinoise** se compose de nouilles, de légumes et, dans les meilleurs restaurants, d'un mélange de viandes ou de fruits de mer, le tout dans un bouillon agrémenté d'une bonne dose de coriandre. La soupe courante s'appelle **lasopy**.

Le prix du riz – qui ne cesse d'augmenter depuis quelques années – est un véritable baromètre du niveau de vie de l'île.

Côté desserts, citons le **koba ravina**, gâteau à base de farine de riz et d'arachides, cuit à l'étouffée dans des feuilles de bananier et fréquemment vendu dans la rue.

Hormis le *ravitoto* et le *romazava*, vous ne verrez guère les plats ci-dessus à la carte des restaurants habituellement fréquentés par les Occidentaux. La cuisine des *vazaha* s'enrichit en effet d'un grand nombre d'excellents produits, inaccessibles à la majorité des Malgaches. Sur les côtes, vous dégusterez une grande variété de **fruits de mer** (crabes, crevettes, camarons – une variété de grosses crevettes, d'eau douce le plus souvent –, langoustes, huîtres, etc.) à des prix très inférieurs à ceux pratiqués chez vous, ainsi que d'excellents **poissons** grillés (espadon, carangue, thon…). La cuisine servie à Madagascar bénéficie par ailleurs d'un important apport français : vous trouverez du pain (*mofo*), qui se présente en général sous forme de baguette, des viennoiseries et des pâtisseries. Vvous dégusterez d'excellents **foies gras**, **filets de zébu au poivre vert** (précisons que la viande de zébu s'élève souvent au rang de la meilleure viande de bœuf), **tournedos Rossini** (tournedos de zébu surmonté d'une tranche de foie gras), **magrets de canard**… On trouve également quelques rares fromages, essentiellement aux alentours de Fianarantsoa et de Tuléar.

Outre les noix de coco, l'île produit beaucoup de **fruits** (*voankazo*). Les plus courants sont les *voasary* (oranges), *akondro* (bananes) et *tapia*, de petites baies rouges au goût similaire à celui des dattes, souvent présentes sur les marchés. La saison des **ananas**, des **litchis**, des **mangues** et des **bananes** s'étend d'octobre à décembre, en particulier dans l'extrémité nord. Les marchés de Tana offrent également des pêches, des poires, des abricots et des pommes, qui poussent en quantité dans la fraîcheur des Hautes Terres.

BOISSONS

L'**eau minérale** est largement répandue sur la Grande Île. Vous en trouverez partout, sous les marques Eau Vive, Cristal ou La Source. L'île produit également des eaux gazeuses, notamment la *Visy Gasy* ("Vichy malgache").

Les brasseries Star fabriquent la plupart des **sodas** malgaches, dont Caprice Orange et Bonbon Anglais (un breuvage dont le nom correspond à merveille au mot "douceâtre"). Les sodas sont en vente dans presque toutes les villes et les villages.

Le **lait** est surtout disponible sur les Hautes Terres. Ailleurs, vous trouverez du lait concentré sucré et du lait en poudre. L'approvisionnement en lait frais est moindre depuis 2009, les magasins de Tikko, la société de l'ex-président Ravalomanana, qui produisait laitages, jus de fruits, huiles et eau minérale, ayant été pillés et détruits au début de la crise politique. Vous trouverez du **thé** et du **café** presque partout. Le café est généralement un robusta malgache assez léger mais les expressos sont de plus en plus souvent proposés dans les grandes villes.

La boisson la plus consommée à Madagascar est certainement la THB ou Three Horses Beer, **bière** légère élevée au rang de véritable institution. Elle est fabriquée à Antsirabe et à Antananarivo par les brasseries Star, à qui l'on doit également la Gold, qui existe depuis peu en version ambrée. La THB se présente en petites, grandes bouteilles et en canettes. Star produit également un panaché, baptisé Fresh.

Le **toaka gasy**, consommé sans modération dans certaines campagnes en dépit de l'interdiction de vente dont il fait l'objet, est une boisson alcoolisée artisanale obtenue par distillation de riz et de canne à sucre. Le résultat semble avoir été inventé pour fournir une illustration parfaite au terme de tord-boyaux… On vous proposera peut être également de goûter un *betsabetsa* (jus de canne à sucre fermenté), un *trembo* (sorte de grog à la noix de coco) ou un *litchel* (alcool à base de litchis). Un peu meilleur, le *roma* désigne un **rhum** distillé commercialement. Vous trouverez aussi d'excellents rhums "arrangés", c'est-à-dire relevés de vanille, de fruits ou d'épices macérés. De nombreux restaurants servent du punch coco.

On vous demandera fréquemment si vous désirez un PM (petit modèle) ou un GM (grand modèle) pour tout ce qui se vend en bouteille.

Madagascar réserve la surprise de produire du **vin**. Élaborés autour d'Ambalavao et de Fianarantsoa, les crus malgaches ne font cependant pas l'unanimité : très honorables pour certains au départ de la cave, ils souffrent pour beaucoup de problèmes de bouchon et de conditions de stockage, qui tranforment en vinaigre une partie de la production. Citons le Clos Malaza (rouge ou gris), le Lazan'i Betsileo (notamment le gris, le blanc et le rosé) et le Grand cru d'Antsirabe (rouge). Vous trouverez dans les grandes villes des vins français et, plus souvent, sud-africains d'importation. Les restaurants servent de plus en plus rarement les vins rouges malgaches loin de leur zone de production car ils supportent mal les longs voyages en camions cahotants dans la chaleur. Dans l'ensemble, préférez les gris et les blancs.

ÉTABLISSEMENTS

Les **hotely** (gargotes bon marché) et **étals de rue** proposent généralement une assiette de riz agrémenté de quelques morceaux de viande ou de poisson, de la soupe (*lasopy*), des *sambos* (samoussas) et des *masikita* (petites brochettes de zébu). Les adresses proposant la **cuisine traditionnelle malgache** sont très rares – il en existe une réputée dans la capitale – cependant de nombreux établissements de catégorie moyenne font figurer le *ravitoto* ou le *romazava* à leur menu. Les spécialités chinoises, mâtinées d'influences malgaches, sont largement consommées dans les établissements bon marché.

Les **hôtels et les restaurants touristiques** servent une cuisine d'inspiration française basée sur les produits de l'océan Indien. La cuisine italienne est également à l'honneur dans nombre de ces adresses confortables fréquentées par les *vazaha*. Le pays compte par ailleurs un certain nombre de restaurants gastronomiques français, notamment dans les grandes villes, où vous pourrez vous rassasier à prix abordable de plats devenus rares ou hors de prix en Europe.

Les possibilités de **faire son marché** sont assez limitées. Les marchés vous approvisionneront en fruits et légumes, mais la majorité des épiceries

QUELQUES BONNES TABLES DE LA CAPITALE

La Varangue, p. 108
Le B, p. 107
Villa Vanille, p. 109
La table d'hôte de Mariette, p. 108
Le Kudéta, p. 107

offrent un choix très réduit. Des supermarchés sont implantés dans les grandes villes.

Hormis dans les grandes villes, préférez les produits issus de la production locale. Abstenez-vous de manger du poisson à 200 km de la mer par une mauvaise piste...

VÉGÉTARIENS

Les plats présentés comme "végétariens" restent exceptionnels sur les menus de restaurant à Madagascar. Les végétariens trouveront néanmoins leur bonheur parmi les accompagnements – riz, légumes sautés, haricots verts, pâtes... – qui sont invariablement proposés dans les restaurants touristiques. La situation se présente différemment en brousse, où un morceau de viande ou de poulet est généralement présent dans la soupe ou le ragoût. Les samoussas (*sambos*) sont très souvent farcis de viande de zébu.

ENFANTS

Des frites ou des pommes de terre sautés, des légumes, du poisson, de la viande, des fruits... Les *zazakely* (enfants) trouveront à Madagascar des mets à leur goût. Yaourts et laitages sont en revanche rarement proposés dans les restaurants. La vraie question reste celle de l'hygiène alimentaire. Prenez garde à tout ce qui a été en contact avec l'eau et préférez les plats bien cuits.

Environnement

GÉOGRAPHIE ET GÉOLOGIE

Madagascar s'étend dans l'océan Indien face à l'Afrique (Mozambique), dont elle est séparée par les 400 km du canal du Mozambique. Le tropique du Capricorne traverse l'île à hauteur de Tuléar (Toliara). Excepté son extrémité sud, Madagascar se situe en zone tropicale. Autour s'éparpillent quelques archipels coralliens et des îles plus petites, comme Nosy Be et Sainte-Marie.

Madagascar est la quatrième île du monde par sa superficie, après le Groenland, la Nouvelle-Zélande et Bornéo. Elle mesure 1 580 km du nord-est au sud-ouest, et 570 km en sa partie la plus large. Avec une superficie de 587 040 km², elle est légèrement plus grande que la France. Son littoral se déroule sur plus de 5 000 km.

La géographie de l'île se scinde en trois bandes parallèles orientées nord-sud : les bas plateaux et les plaines de l'Ouest, les Hautes Terres du Centre, et l'étroite côte orientale.

Véritable épine dorsale de l'île, les Hautes Terres traversent le pays dans presque toute sa longueur, du nord au sud. Elles s'élèvent entre 750 et 1 350 m au-dessus de la mer. Le Tsaratanana, au nord-ouest, l'Ankaratra, au sud de la capitale, et l'Andringitra, au sud-est de Fianarantsoa, sont les trois massifs principaux. Le pic volcanique de Tsaratanana (2 876 m), est le point culminant du pays.

À l'est, les hauts plateaux se prolongent par des escarpements abrupts et des collines couvertes de forêts tropicales jusqu'à une mince plaine côtière. Le long de la côte orientale, presque linéaire, s'étend le canal des Pangalanes, un cours d'eau intérieur de plus de 600 km formé d'une série de canaux et de lacs, artificiels ou naturels.

Les versants descendent plus doucement à l'ouest des hauts plateaux, où des collines se succèdent jusqu'aux grandes plaines du littoral. Cette zone occidentale, autrefois couverte de forêts comme la majeure partie de l'île, n'est plus qu'une vaste savane parsemée de quelques bosquets d'arbres à feuilles caduques. La côte Ouest se compose de marais, de mangroves et de longues plages de sable. Le sud de Madagascar, souvent appelé "pays des épines", présente les paysages les plus arides.

Contrairement aux îles voisines – Maurice, la Réunion, Rodrigues, les Comores –, Madagascar n'est pas d'origine volcanique (même si des volcans ont donné naissance à certains de ses paysages, comme la montagne

CES GRANDS ARBRES QUI CACHENT LA FORÊT

L'écotourisme est à la mode. Tant mieux pour Madagascar, qui a tellement besoin de cette manne de devises que représente le tourisme. Sanctuaire animal et végétal unique au monde, la Grande Île offre amplement de quoi satisfaire les amateurs de faune et de flore rares les plus blasés.

L'écotourisme a cependant un revers perfide. Avec l'arrivée de la vague verte, on s'émeut en Europe de la destruction massive de la forêt malgache. Certes, il s'agit d'un authentique désastre, mais il est économique avant d'être écologique ; c'est en effet pour nourrir leurs troupeaux, se chauffer (il fait froid sur les plateaux) et cuire leurs aliments que les villageois embrasent des centaines d'hectares boisés. L'arbre ne doit pas cacher la forêt : si la forêt malgache est en péril, c'est parce que nombre des habitants de la Grande Île le sont aussi…

Certaines ONG, conscientes du problème, agissent maintenant en parallèle dans les trois domaines : développement de l'écotourisme, protection de l'environnement et lutte contre la pauvreté.

d'Ambre, le massif de l'Ankaratra ou le lac Itasy). Cette île continentale doit sa place au milieu de l'océan à la tectonique des plaques, ou dérive des continents. Il y a environ 250 millions d'années, les continents de la planète étaient regroupés en une seule masse appelée Pangée, qui s'est séparée en deux pour former les supercontinents du Gondwana et de la Laurasie. Au cours des 65 millions d'années suivantes, la partie sud, le Gondwana, a commencé à dériver vers le nord, abandonnant plusieurs sections en route, dont l'Australie et l'Antarctique. Plus tard, un morceau qui deviendra l'Inde s'est détaché pour rejoindre la Laurasie au nord.

Lorsque l'Amérique du Sud s'est séparée de l'Afrique avant de glisser vers le nord-ouest, il y a près de 165 millions d'années, Madagascar, qui faisait alors partie du continent africain, probablement au niveau de la Somalie, s'est progressivement détachée jusqu'à adopter sa place et sa forme actuelle.

Séparée de l'Afrique il y a 165 millions d'années, Madagascar a connu une évolution distincte de celle du continent africain.

Géologiquement, un soubassement cristallin constitue la majeure partie de l'île. Seule exception, la côte ouest se compose essentiellement de latérite – une terre rougeâtre – accumulée sur une couche de matériau sédimentaire. Cette dernière est notamment constituée de formations karstiques (calcaires) appelées tsingy, qui résultent de la sédimentation de formations coralliennes et de fragments de coquilles d'animaux marins sur une plaque restée immergée lors de la séparation de l'Afrique et de Madagascar. Remonté à la surface par un glissement tectonique, ce gigantesque ensemble calcaire a ensuite été sculpté par l'érosion et l'acidité des pluies (voir l'encadré p. 223).

Reconnue et célébrée pour sa biodiversité, Madagascar compte pourtant peu de sites naturels classés par l'Unesco. Seuls les tsingy de Bemaraha et les forêts humides de l'Atsinanana, dans l'est du pays, figurent sur la liste du patrimoine mondial.

Il existe enfin, notamment dans les hautes terres, des dépôts de minerais et de pierres semi-précieuses comme le jaspe, l'agate, le zircon, le quartz rose ou fumé, la pierre de lune, la tourmaline, le béryl rose et l'améthyste. On a également découvert des gisements de saphir et d'or. Les richesses du sous-sol malgache seraient aussi immenses que méconnues. Plusieurs projets miniers de grande envergure ont vu le jour ces dernières années, notamment à Fort-Dauphin et dans l'Est (voir les encadrés p. 200 et 238). On parle également de prospection pétrolière dans l'ouest du pays…

PARCS NATIONAUX

Madagascar abrite 47 parcs nationaux et réserves, auxquels s'ajoutent les réserves privées. Les premiers d'entre eux ont été ouverts par le gouvernement colonial français, en 1927. Aujourd'hui, ces aires protégées couvrent environ 12 % de la surface inhabitée du pays. Ce pourcentage semble impressionnant mais, dans les faits, une partie seulement bénéficie d'une véritable protection. Les touristes, par ailleurs, n'ont pas accès à tous.

La prise de conscience mondiale liée à la protection de l'environnement a amené l'ancien président Ravalomanana à annoncer, en 2003, sa volonté de tripler la surface des aires protégées du pays. Ce programme a permis la préservation d'une série de nouveaux sites, dont la gestion a généralement été confiée à des associations et ONG. C'est par exemple le cas d'Anjozorobe, près de la capitale (voir p. 118).

Hormis ces nouveautés et les quelques réserves qui appartiennent à des particuliers, la majorité des parcs et réserves du pays sont placés sous l'égide de Madagascar National Parks (MNP). Créé en 1991 sous le nom d'Angap (Association nationale pour la gestion des aires protégées) et rebaptisé d'un nom anglais en 2008, MNP assure la gestion des 47 parcs et réserves nationaux ouverts aux visiteurs du pays.

Le ministère des Eaux et Forêts a également son mot à dire dans la conservation de certains espaces, tandis que le WWF et Care International sont les organisations internationales les plus actives dans le domaine de la protection de l'environnement.

Madagascar National Parks (MNP) est le principal correspondant des visiteurs pour les questions concernant les parcs nationaux et autres sites protégés. Appelé Angap jusqu'en 2008, l'organisme compte des dizaines de bureaux dans le pays (☎ 22 415 38 ; www.parcs-madagascar.com).

VISITE PRATIQUE DES PARCS

Madagascar National Parks dispose de bureaux dans les grandes villes et à l'entrée de chaque parc et de chaque réserve ouverts au public. Un permis d'entrée est nécessaire pour accéder à chacun. Les tarifs se divisent en deux catégories. Pour la majorité des parcs et réserves, comptez 10 000/15 000/20 000/25 000 A pour 1/2/3/4 jours et plus. L'accès aux parcs les plus fréquentés (Isalo, Andasibe-Mantadia, Ranomafana, montagne d'Ambre, Ankàrana et Bemaraha) est en revanche facturé 25 000/37 000/40 000/50 000 A pour 1/2/3/4 jours et plus. Les billets sont en vente aux bureaux de MNP. Les règles à suivre pendant la visite sont rappelées au verso de ces billets : ne déracinez, coupez ou cueillez jamais les plantes ; n'extrayez pas les animaux de leur milieu naturel ; soyez accompagné d'un guide ; ne campez que dans les zones désignées à cette fin ; ne faites jamais de feu ; ramassez tous vos déchets et ne nourrissez pas les animaux.

En théorie, la moitié de l'argent recueilli bénéficie théoriquement au développement local des parcs concernés. Les chercheurs et les producteurs de films doivent demander un permis spécial auprès de MNP. Cet organisme a par ailleurs instauré un "passeport pour les parcs de Madagascar" qui s'avère avantageux si vous souhaitez visiter plusieurs sites. À Antananarivo, vous pourrez vous le procurer chez Océane Aventure. Ailleurs, adressez-vous aux bureaux de MNP.

Il est obligatoire d'être accompagné d'un guide pour visiter les parcs. Leurs tarifs sont toujours affichés à leur entrée et ne sont pas négociables. Ils sont mentionnés dans ce guide pour chaque parc et réserve.

Madagascar National Parks classe ses parcs et réserves selon trois catégories générales : les parcs nationaux, les réserves spéciales et les réserves naturelles intégrales. Les parcs nationaux, au nombre de 21, dont 2 parcs marins, sont ouverts au public. À l'origine, nul n'habitait dans ces espaces où l'agriculture, la chasse et le débitage d'arbres étaient interdits. Cette tendance tend à être remise en cause et les parcs les plus récents, comme Masoala ou l'Andringitra, incluent des populations et des zones agricoles. Le statut de "réserve spéciale" vise pour sa part à protéger des régions particulières, où la faune et la flore sont moins importantes. Les étrangers peuvent les parcourir et la population locale s'y établir, mais l'agriculture, la chasse et le débitage restent prohibés. L'accès aux "réserves naturelles intégrales" est en revanche strictement interdit, sauf pour les chercheurs autorisés. Il existe, enfin, des zones désignées comme "sites d'intérêt biologique" ou "réserves forestières", qui sont ouvertes aux visiteurs et aux habitants.

ÉCOLOGIE

Entre 2003 et 2008, l'équipe de l'ancien président de la République favorisa la mise en concession de nouvelles aires protégées. La crise politique de 2009 et les trafics de bois précieux dans les forêts "protégées" qui s'ensuivirent semblent avoir sonné le glas de ces efforts de conservation…

La faune et la flore de Madagascar existaient en grande partie avant l'arrivée des hommes, il y a 1 500 ou 2 000 ans. Apportant le riz et les zébus, l'homme a modifié le paysage pour l'adapter aux cultures et à l'élevage, faisant des espèces locales ses premières victimes. De nombreuses créatures ont ainsi disparu : l'hippopotame nain, plusieurs espèces de lémuriens, mais aussi l'*Æpyornis*, probablement le plus grand oiseau ayant jamais existé – ses œufs et leurs coquilles fossilisés, qu'il est interdit de ramasser et d'emporter, sont visibles à l'extrémité sud de l'île.

Le plus grand danger qui menace la faune malgache est, encore maintenant, la destruction de son habitat. La déforestation en est le principal facteur : le pays a déjà perdu plus de 85% de sa couverture forestière originelle, ce qui met en péril de nombreuses espèces uniques de Madagascar. De nos jours, on estime que seulement 10% du pays serait couvert de végétation naturelle.

La pratique de la culture sur brûlis, ou *tavy*, qui a certes ouvert des régions autrefois inhospitalières à l'agriculture, tend à appauvrir les sols. Dans les régions occidentales plus arides, c'est au profit des pâturages pour les bovins et autres troupeaux domestiques que de grandes surfaces de brousse naturelle

SITES PRIVILÉGIÉS POUR OBSERVER LA FAUNE

Environs d'Antananarivo
Anjozorobe (p. 118) : flore et lémuriens
Parc zoologique Croq' Farm (p. 114) : reptiles et amphibiens
Parc zoologique Lemur's Park (p. 120) : lémuriens

Centre
Parc national de Ranomafana (p. 138) : lémuriens

Sud
Réserve privée de Berenty (p. 205) : le meilleur site d'observation des makis catta et des sifakas
Domaine de Nahampoana (p. 207) : lémuriens
Complexe de Zombitse-Vohibasia (p. 175) : oiseaux
Parc national du lac Tsimanampetsotsa (p. 194) : flamants
Fort-Dauphin (p. 204) : baleines à bosse, entre juin et septembre
Parc d'Anja (p. 151), parcs nationaux de l'Andringitra (p. 161) et de l'Isalo (p. 170) : makis catta

Est
Réserve spéciale d'Analamazaotra (p. 238) : lémuriens, dont l'indri, et batraciens
Île Sainte-Marie et baie d'Antongila (p. 259) : baleines à bosse, entre juin et septembre
Nosy Mangabe (p. 277) : lémuriens – vari, aye-aye – et batraciens
Péninsule Masoala (p. 274) : lémuriens, oiseaux, espèces marines

Nord
Parc national de l'Ankàrana (p. 306) : lémuriens, oiseaux, chauves-souris
Nosy Komba (p. 326) : maki macaco
Région de Daraina, entre Ambilobe et Vohémar (p. 286) : sifaka à couronne dorée
Parc national de la montagne d'Ambre (p. 303) : papillons et lémuriens

Ouest
Fleuve Tsiribihina (p. 220) : oiseaux aquatiques
Réserve forestière d'Ampijoroa (p. 219) : makis mongos

sont brûlées. Dans les aires les plus pauvres, la population élève des chèvres qui broutent la végétation jusqu'aux racines, laissant la terre stérile. Selon certaines estimations, 30% de la superficie de Madagascar serait brûlée ou rebrûlée chaque année. L'île semble ainsi enfermée dans un cercle vicieux : l'accroissement de la population exige de plus en plus de terres agricoles, lesquelles sont obtenues par brûlis et déforestation, ce qui limite à long terme les terres cultivables et les pâturages disponibles…

Quelques initiatives visant à interdire les nouveaux brûlis ont été mises en place, avec plus ou moins de succès. Elles sont difficiles à faire respecter car le *tavy* est quasiment une tradition et les besoins en bois, notamment pour se chauffer ou cuire la nourriture, sont réels. S'y ajoutent les croyances anciennes de certains, pour qui le feu fait venir la pluie, ou encore les voleurs de zébus du sud du pays, qui incendient souvent la savane pour effacer leurs traces.

L'Unesco a classé en 2007 sur la liste du patrimoine mondial de l'humanité, dans le cadre de son programme forêt, près de 480 000 ha de forêt malgache. L'ensemble, regroupé sous le terme de "forêts humides de l'Atsinanana" s'étend sur 6 parcs nationaux dispersés le long d'une large moitié est du pays : Marojejy, Masoala, Zahamena, Ranomafana, Andringitra et Andohahela. Ces forêts ont, selon l'Unesco, une "importance mondiale" pour leur biodiversité.

De mauvaises nouvelles pour ces aires classées sont cependant arrivées dans les années suivantes. Dans un contexte de crise politique, un important trafic de bois de rose a en effet vu le jour dans certaines de ces forêts de

Les lémuriens, la tortue radiée, de nombreux oiseaux et batraciens, certains végétaux des régions arides, la majorité des orchidées et le palmier trièdre comptent parmi les espèces menacées de Madagascar.

Les scientifiques estiment que Madagascar a perdu plus de 85% de sa couverture forestière originelle.

Nombre d'ONG provenant de pays dévoreurs d'énergie conduisent des projets de protection de l'environnement à Madagascar. Le pays, en comparaison, semble pourtant très "durable". La pression sur l'environnement d'un village de brousse, où les véhicules et l'électricité sont rares, est en effet très limitée…

l'est du pays (voir p. 279), réduisant à néant des dizaines d'années de travail de conservation. Cette triste réalité rappelle que si Madagascar est considéré comme l'un des pays les plus riches de la planète sur le plan écologique, c'est également l'un de ceux où l'héritage naturel et la diversité biologique se trouvent le plus en danger. Pression démographique, pratiques agricoles traditionnelles qui conduisent souvent à une exploitation abusive des ressources disponibles, pauvreté, isolement et manque d'éducation conjuguent souvent leurs effets pour nuire à la conservation de l'île. La spirale de dégradation de l'environnement va de pair avec les difficultés économiques et l'augmentation de la demande en ressources naturelles. Le WWF et les autres organismes de conservation se montrent cependant sensibles aux valeurs et aux systèmes traditionnels et particulièrement créatifs pour développer de nouvelles initiatives. La mode de l'écotourisme, grâce à laquelle le pays prend de plus en plus conscience des avantages économiques que peut lui rapporter un environnement préservé, peut également contribuer à changer la donne.

Madagascar a signé la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore menacées d'extinction (Cites). Le pays s'est ainsi officiellement interdit le commerce des nombreux animaux qui y sont répertoriés. Des lois nationales protègent également certaines espèces précises, dont tous les primates, le dugong et d'autres mammifères marins, les tortues de mer, les tortues menacées et les boas. Ces lois ne sont cependant pas toujours appliquées, comme l'a rappelé ces dernières années la découverte de divers trafics.

Les visiteurs peuvent contribuer à la préservation des espèces et des écosystèmes uniques de Madagascar en faisant attention à leurs déchets et en n'achetant aucun produit qui crée ou encourage le commerce des espèces menacées ou en voie de disparition.

Faune et flore

HABITATS

Chaque région climatique de la Grande Île voit fleurir un type de végétation particulier : forêt tropicale humide le long de la pluvieuse côte Est, flore semi-désertique du Sud, terres agricoles des hauts plateaux, savane des basses terres sèches de l'Ouest. Une faune et une flore spécifiques se développent dans chacun de ces habitats. Selon les scientifiques, l'île nourrit 3% des espèces végétales de la planète, parmi lesquelles plus de 80% n'existent qu'à Madagascar.

La Grande Île était à l'origine presque entièrement couverte de forêts. 1 500 à 2 000 ans d'occupation humaine ont suffi à en détruire les trois quarts. Celles qui demeurent se répartissent en trois types principaux.

La **forêt à feuilles persistantes**, qui se déploie sur presque toute la côte Est, est résolument tropicale. Elle abrite une variété d'espèces animales stupéfiante, dont quelque 90% sont endémiques. Quatre des principaux parcs nationaux – Ranomafana, Andasibe-Mantadia (ex-Périnet), Mananara-Nord et la montagne d'Ambre – se composent essentiellement de forêt tropicale. Outre les lémuriens et une multitude d'animaux uniques, parfois en danger d'extinction, ces parcs renferment un large éventail de palmiers, de bambous, de fougères et autres orchidées endémiques. De vastes portions de ces forêts humides ont été classées en 2007 par l'Unesco sur la Liste du patrimoine mondial.

La **forêt sèche à feuilles caduques** de la région occidentale présente une végétation plus basse, d'où émergent les imposants baobabs. La saison sèche, qui dure jusqu'à huit mois, empêche la survie de certaines espèces (fougères, palmiers…) et le *tavy* (culture sur brûlis) menace constamment ce couvert forestier. Les réserves de Kirindy, d'Ampijoroa et la région des tsingy de Bemahara sont des exemples typiques de cette végétation.

La **forêt d'épineux** du Sud, souvent appelé "le pays des épines", présente une variété étonnante. Les essences qui la composent possèdent une résistance extraordinaire à la sécheresse et se révèlent particulièrement adaptées à ce milieu, hostile à bien des égards. Les abords de Tuléar (Toliara) et de Fort-Dauphin (Taolagnaro) sont les plus propices à l'observation de cette végétation, largement endémique.

Les régions côtières et les milieux marins accueillent une autre variété d'écosystèmes. Moins spectaculaires que d'autres environnements et rarement visitées par les voyageurs, les **mangroves** n'en sont pas moins l'un des habitats marins les plus spécifiques de Madagascar. Elles servent notamment de repaire à de nombreuses espèces de poissons et de crustacés et leurs racines ralentissent l'action des vagues et l'érosion des côtes, tout en oxygénant la vase. La plupart des mangroves ont cependant été détruites par l'homme. Il n'en resterait que 350 000 ha, notamment dans l'Ouest et autour de Tuléar. Les arbres les plus présents dans les mangroves de Madagascar, comme l'*Avicennia marina* et le *Sonneratia alba*, ne sont pas endémiques.

FAUNE

Véritable arche de Noé, Madagascar détient un pourcentage exceptionnel de faune spécifique. De nombreuses espèces présentes sur l'île ont en effet subi une évolution différente de celle de leurs homologues africaines après la séparation de Madagascar du continent, aux temps géologiques. À défaut de se distinguer par sa densité – vous ne verrez jamais à Madagascar de grands rassemblements d'animaux comme en Afrique –, la faune malgache est d'une originalité exceptionnelle.

L'ENDÉMISME À MADAGASCAR

85% des variétés végétales

Plus de 95% des poissons d'eau douce

Les cinq familles de lémuriens

La majorité des autres mammifères terrestres

98% des reptiles et amphibiens

Plus de 40% des oiseaux

2 900 espèces de phalènes et de papillons

Lémuriens

Les lémuriens, dont les cinq familles n'existent que sur l'Île Rouge, font quasiment figure d'emblème de Madagascar. Parents des singes – et donc des humains –, ils appartiennent au groupe des prosimiens, sous-ordre des primates qui englobe le galago et le potto d'Afrique, ainsi que le tarsier et le loris d'Asie. Les Comores en comptent également quelques espèces.

Apparentés aux primates primitifs, les lémuriens se placent, dans l'évolution, avant le singe. Cela ne signifie pas nécessairement qu'ils sont moins évolués que ces derniers, mais plutôt qu'ils ont subi une évolution différente pour des raisons qui restent mal connues. Certains pensent qu'ils vivaient à Madagascar avant que l'île ne se sépare de la plaque africaine. D'autres affirment qu'ils seraient arrivés à Madagascar sur des bois flottés. Quoi qu'il en soit, les lémuriens semblent avoir survécu sur la Grande Île grâce à l'absence des singes, qui les ont éliminés presque partout ailleurs. C'est d'un autre primate qu'ils doivent maintenant se méfier : une quinzaine d'espèces de lémuriens ont en effet disparu depuis l'arrivée de l'homme à Madagascar, dont le *Paleopropithecus* et l'*Archeoindris*, qui aurait pesé plus de 160 kg. Flacourt mentionne vers 1650 la présence d'un "animal grand comme un veau de deux ans qui a la tête ronde et une face d'homme…". De nos jours, certaines espèces, objets de superstitions, sont encore chassées.

Mammifères et frugivores, les lémuriens se nourrissent de feuilles et de fruits. Des lémuriens nocturnes ajoutent des insectes à ce régime. Arboricoles, ils quittent rarement l'abri naturel que leur procurent les arbres, aussi bien dans les zones de végétation sèche qu'humide.

On a dénombré une trentaine d'espèces de lémuriens sur l'île (chiffre pouvant encore varier). Elles sont divisées en cinq familles : les lémuridés (lémurs, hapalémurs et varis), les lépilémuridés (lépilémurs, sept espèces), les indriidés (avahis, propithèques et indris), les chéirogalidés (chirogales, microcèbes et phaners) et les daubentoniidés. Cette dernière famille ne compte qu'un représentant : l'aye-aye.

Selon les espèces, les lémuriens sont diurnes ou nocturnes (ces derniers étant en général de petite taille) et vivent soit en solitaire, soit en groupe. Les plus petits ne mesurent que quelques centimètres, le plus grand peut atteindre 90 cm. Parmi leurs autres caractéristiques, citons leurs incisives en forme de peigne, leur période de reproduction unique dans l'année – à la différence de la majorité des autres primates – et le fait que certaines espèces marquent leur territoire soit par leur urine, soit grâce à une substance odorante sécrétée dans la paume de leurs mains.

Les mains des makis catta comportent une glande sécrétant une odeur qui servirait aux mâles à éloigner leurs rivaux lors de la saison des amours, extrêmement courte chez cette espèce. Une griffe, sur le deuxième doigt de pied, est utilisée pour la toilette.

MAKI CATTA (*LEMUR CATTA*)

Visible dans la moitié sud du pays, ce lémurien diurne à la longue queue rayée d'anneaux blancs et noirs est l'un des plus familiers. C'est également l'un des plus faciles à observer car il s'acclimate bien en captivité et passe beaucoup de temps au sol. Les makis catta habitent en nombre dans les réserves du sud de l'île. Natifs des zones arides, ils se déploient de la forêt épineuse des environs de Fort-Dauphin (Taolagnaro) jusqu'aux parcs de l'Isalo et de l'Andringitra. Sociables, les makis catta se déplacent en groupes de 12 à 25 individus et s'organisent selon une hiérarchie sociale complexe.

MAKI BRUN (*LEMUR FULVUS*)

Ces lémuriens diurnes se divisent en de nombreuses sous-espèces relativement faciles à distinguer. La variété la plus commune, le maki à front roux (*L.f. rufus*), occupe en masse les réserves de Berenty et d'Analamazaotra, le parc national de Ranomafana et les forêts arides de

l'Ouest. Ils évoluent en bandes d'une quinzaine d'individus, dominées en général par une femelle. Le mâle, de couleur gris clair, possède un museau noir et des anneaux blancs autour des yeux. La femelle est reconnaissable à sa fourrure brune, à sa tête grise et à ses joues orangées.

La variété simplement désignée sous le nom de lémur brun (*L.f. fulvus*) désigne des lémuriens au pelage gris-brun et à la face noire, visibles essentiellement dans la moitié septentrionale de l'île. Vous pourrez les observer dans les réserves d'Ampijoroa et d'Analamazaotra, ainsi qu'aux environs du lac Alaotra. Avec sa tête claire et son bas-ventre blanc, le mâle du **maki à front blanc** (*L.f. albifrons*) est l'un des plus reconnaissables de cette espèce. La femelle, brune, se repère moins facilement. Cette sous-espèce est présente dans la réserve de Nosy Mangabe, face à la ville de Maroantsetra (Nord-Est) et sur la péninsule de Masoala. Le mâle du **maki de Sanford** (*L.f. sanfordi*) se différencie lui aussi de sa compagne. Il arbore une couronne blanche autour de la tête et des oreilles touffues relativement claires. La femelle, plus foncée, ressemble à celle du maki à front blanc. Cette espèce habite les forêts du Nord, notamment la montagne d'Ambre et la réserve de l'Ankàrana. Le **maki à collier blanc** (*L.f. albocollaris*) a un pelage châtain. Il doit son nom à la barbe blanche qu'arbore le mâle et ne se rencontre que dans une petite zone de la forêt tropicale orientale. Le mâle du **maki à collier** (*L.f. collaris*) lui ressemble, mais sa barbe est orangée. Cette sous-espèce, protégée dans la réserve Andohahela, n'évolue que dans les environs de Fort-Dauphin.

MAKI À COURONNE (*LEMUR CORONATUS*)
Le mâle et la femelle présentent une couronne orange, un vertex gris foncé et un bas-ventre blanc. Le reste du pelage de la femelle reste uniformément gris, tandis que le mâle arbore des joues rousses et un dos et des pattes d'un brun orangé mâtiné de gris. L'extrémité nord de l'île, autour des réserves de l'Ankàrana et de la montagne d'Ambre, est leur habitat privilégié.

Madagascar est l'un des 18 pays dits de "mégadiversité". Le concept, né en 1988, désigne les pays qui abritent à eux seuls la majorité des espèces végétales et animales de la planète.

MAKI MONGOS (*LEMUR MONGOZ*)
Parmi les plus rares et les plus menacés des lémuriens, le mongos est originaire des forêts occidentales. Il présente un corps brun et un museau blanc, ainsi que des joues blanches pour la femelle. La réserve forestière d'Ampijoroa, près de Mahajunga, est l'une des meilleures zones d'observation du mongos, en particulier entre septembre et décembre.

MAKI À VENTRE ROUX (*LEMUR RUBRIVENTER*)
Il vit essentiellement dans les profondeurs de la forêt tropicale orientale, entre les massifs du Tsaratanana et de l'Andringitra. C'est cependant dans le parc national de Ranomafana que vous aurez le plus de chances de l'apercevoir. Le mâle et la femelle possèdent un pelage rouille et une queue noire, mais la femelle se distingue par son ventre blanc et le mâle par son bas-ventre foncé cerné de blanc.

MAKI MACACO (*LEMUR MACACO*)
Le mâle maki macaco est uniformément noir. La femelle, beaucoup plus claire, arbore une barbe blanche et des touffes blanches assez denses au niveau des oreilles. Nosy Komba, près de Nosy Be, est le meilleur point d'observation de ces animaux relativement peu farouches. La population locale les tient pour sacrés et les protège en conséquence. Deux sous-espèces, le *L. m. macaco* et le *L. m. flavifrons*, déploient leur agilité sur la côte Nord-Ouest de Madagascar, entre Ambilobe et Befotaka.

HAPALÉMUR À NEZ LARGE (*HAPALEMUR SINUS*)
C'est l'un des plus rares des lémuriens. Longtemps présumé éteint, il fit une réapparition dans le parc national de Ranofamana en 1972, avant de disparaître à nouveau jusqu'à la fin des années 1980. Il se nourrit principalement des tiges savoureuses des bambous géants qui croissent en rangs serrés dans les forêts tropicales orientales.

HAPALÉMUR DORÉ (*HAPALEMUR AUREUS*)
Cette espèce a été découverte en 1985 sur un site intégré au parc national de Ranomafana. L'année suivante, les chercheurs concluaient à une nouvelle sous-espèce d'*Hapalemur sinus*. Des études ultérieures ayant démontré que l'hapalémur doré compte davantage de chromosomes que le précédent, on a finalement conclu qu'il s'agissait d'une nouvelle espèce. L'hapalémur doré, aussi appelé lémur bambou, a une face et un dos brun foncé, un bas-ventre doré et une épaisse queue présentant des anneaux brun et doré, assez difficiles à distinguer.

HAPALÉMUR GRIS (*HAPALEMUR GRISEUS*)
Ce petit lémurien gris est le plus courant des hapalémurs (famille des lémuridés). L'*Hapalemur griseus* se divise en quatre sous-espèces, vivant respectivement aux environs de Moramandia (à l'extrémité nord-ouest de l'île) et vers Belo-sur-Tsiribihina, dans une petite zone forestière au nord de Fort-Dauphin et au nord de la côte orientale, jusqu'au massif de Tsaratanana. La dernière sous-espèce, l'*H. g. griseus*, la plus importante par le nombre, se concentre autour de la réserve d'Analamazaotra et du parc de Ranomafana.

VARI (*VARECIA VARIEGATA*)
Les scientifiques ont identifié deux sous-espèces de varis (famille des lémuridés) : le **vari roux** (*V. v. rubra*), uniquement présent sur la péninsule de Masoala, et le **vari noir et blanc** (*V. v. variegata*), qui réside dans les forêts tropicales de l'Est, entre Farafangana et Maroantsetra. Ce dernier, avec sa tête, ses pieds et sa queue noirs tandis que ses pattes, son ventre et la collerette proéminente qui encadre son visage sont blancs, compte parmi les plus beaux des lémuriens. Doté d'un cri particulièrement retentissant, il communique avec ses congénères par de courts glapissements. Il se montre surtout à Nosy Mangabe, près de Maroantsetra, et à Maromizaha et Mantady, près de la réserve d'Analamazaotra.

En octobre 1997, cinq varis noir et blanc en provenance du Duke University Primate Center (États-Unis) ont été réintroduits sur la Grande Île. Cette initiative, concernant un lémurien particulièrement menacé, était la première de ce type à Madagascar.

LÉPILÉMUR MUSTÉLIN (*LEPILEMUR MUSTELINUS*)
Ce petit lépilémur brun-gris est strictement nocturne. Il en existe sept sous-espèces, parmi lesquelles le *Lepilemur septentrionalis*, au nord. Comme tous les animaux qui vivent la nuit, le lépilémur fixe les visiteurs diurnes avec de grands yeux qui lui donnent l'air effarouché. Les lépilémurs peuplent presque toutes les réserves de Madagascar, en particulier Berenty et Beza-Mahafaly dans le Sud, et les réserves d'Analamazaotra et de l'Ankàrana, dans le Nord.

MICROCÈBE MURIN (*MICROCEBUS MURINUS*)
Ce petit lémurien gris est reconnaissable à ses grosses prunelles. Nocturne, il se nourrit en fouillant la terre à la recherche d'insectes et de fruits. Il est en général difficile de l'approcher sans appât, même s'il compte parmi les lémuriens les plus communs de la Grande Île. Le *Microcebus murinus* vit surtout dans les forêts arides du Sud et de l'Ouest.

MICROCÈBE ROUX (*MICROCEBUS RUFUS*)
Particulièrement présent dans les forêts tropicales orientales, ce lémurien roux à peine plus gros qu'une souris, extrêmement agile, peut sauter d'une branche à l'autre sur une distance de plus de trois mètres. Doté d'un odorat très développé, il flaire les insectes et les fruits, ses nourritures favorites. Présent à Ranomafana, à Analamazaotra et dans d'autres réserves de l'est de l'île.

MIRZA DE COQUEREL (*MICROCEBUS COQUERELI*)
Peu fréquent et difficile à observer, ce petit lémurien nocturne vit dans les forêts arides de l'Ouest. Vous pourrez tenter de repérer les grands nids de brindilles ronds qu'il bâtit dans les feuillages denses à la cime des arbres.

PHANER À FOURCHE (*PHANER FURCIFER*)
D'une jolie couleur dorée, ce lémurien au cri strident, de la même famille que les microcèbes – les chéirogalidés –, habite généralement les forêts arides occidentales. Certains spécimens ont cependant été aperçus dans les forêts tropicales orientales de la péninsule de Masoala et de la montagne d'Ambre. Son nom lui vient de la bande brun foncé qui court le long de son dos, puis se divise à la base du cou pour former deux lignes passant au-dessus de chaque œil.

GRAND CHIROGALE (*CHEIROGALEUS MAJOR*)
Nocturne et solitaire, le grand chirogale présente la particularité d'hiberner pendant près de deux semaines au cours de la saison sèche. Une réserve de graisse, située à la base de la queue, l'aide alors à survivre. Très courants, les chirogales, parfois appelés lémuriens nains, sont visibles dans les forêts de la région est, de la montagne d'Ambre à Fort-Dauphin, ainsi que dans les zones plus humides de la côte Nord-Ouest.

Madagascar National Parks a interdit toutes les visites nocturnes des réserves et des parcs nationaux que l'organisme gère dans le pays en 2010. Renseignez-vous pour savoir si l'interdiction est toujours en vigueur.

CHIROGALE MOYEN (*CHEIROGALEUS MEDIUS*)
Presque identique au précédent, ce lémurien hiberne parfois jusqu'à six mois pendant la période la plus chaude de la saison sèche, lorsque la nourriture manque dans les forêts de l'Ouest où il a élu résidence. Comme son cousin le grand chirogale, il semblerait que sa survie pendant l'hibernation soit assurée par la réserve de graisse accumulée dans sa queue exceptionnellement fournie. Ranomafana semble être le meilleur lieu pour l'étudier, notamment durant la saison des pluies.

CHIROGALE À OREILLES VELUES (*ALLOCEBUS TRICHOTIS*)
Ce petit lémurien passait pour éteint lorsqu'il fut redécouvert en 1989 dans une zone reculée des forêts tropicales du Nord-Est, à l'ouest du parc national de Mananara-Nord. Plusieurs spécimens font l'objet de recherches en captivité.

AVAHI LAINEUX (*AVAHI LANIGER*)
Comme tous les lémuriens nocturnes, l'avahi possède de grands yeux perçants et un regard un peu effaré. Relativement commun, il reste difficile à observer, car il se blottit dans les feuillages épais pour dormir pendant la journée. La nuit, son sifflement saccadé l'annonce souvent avant qu'on ne le voie. Il compte deux sous-espèces. L'**avahi occidental** (*A. l. occidentalis*), le plus rare, réside dans quelques forêts du Nord-Ouest. Vous aurez peut-être la chance d'en entrevoir à Ampijoroa. Plus courant, l'**avahi oriental** (*A. l. laniger*) évolue dans les forêts tropicales

de l'Est. On le rencontre souvent dans la réserve d'Analamazaotra et à Ranomafana.

PROPITHÈQUE DE VERREAUX OU SIFAKA (*PROPITHECUS VERREAUXI*)
Le grand et magnifique sifaka (famille des indriidés) évolue dans les forêts arides de l'ouest et du sud du pays. Son corps est presque exclusivement blanc, à l'exception de son vertex brun et de sa face noire. Sociable, le sifaka – son nom malgache – vit en groupes de 3 à 11 individus, soit dominés par une femelle, soit composés de célibataires. Il se distingue par sa gestuelle insolite qui lui permet de traverser des terrains découverts en sautillant sur ses pattes arrière, bras en l'air, comme s'il exécutait quelque pas de danse exubérant. C'est dans les réserves privées des environs de Fort-Dauphin que vous l'observerez le plus facilement. La réserve de Beza-Mahafaly, dans le Sud-Ouest, et le parc national de l'Isalo, l'accueillent également. L'espèce comporte plusieurs sous-espèces : le **sifaka de Coquerel** (*P. v. coquereli*), fréquent dans la réserve d'Ankarafantsika, le **sifaka de Decken** (*P. v. deckeni*), natif de la réserve des tsingy de Bemaraha (à l'ouest) mais présent jusqu'aux environs de Mahajanga, ou encore le **sifaka à couronne** (*P. v. coronatus*), dont l'habitat se limite aux tsingy de Namoroka, dans la même zone. Aucun *fady* (tabou) local n'interdisant la chasse au sifaka, l'avenir de ces sous-espèces est menacé dans le Nord-Ouest.

Le sifaka est, avec le maki catta, le lémurien qui offre le spectacle le plus exceptionnel. Extraordinairement agile, il exécute des prouesses à faire pâlir d'envie le singe le plus leste, notamment des vols acrobatiques et une incroyable danse.

SIFAKA À COURONNE DORÉE (*PROPITHECUS TATTERSALLI*)
Le sifaka à couronne dorée n'a été identifié qu'en 1983, dans une région du nord-est du pays qui présente un écosystème mêlant les influences sèches du massif de Tsaratanana et celles, humides, de la côte Est. Particulièrement sociable, ce lémurien, dont le poids avoisine 3,5 kg se reconnaît à son corps blanc tirant sur le brun léger, à ses oreilles blanches touffues et à la couronne brun-roux qui orne son vertex. Son habitat ne s'étend qu'à quelques parcelles éparses de la forêt de Bekaroaka, dans les environs de Daraina, entre Ambilobe et Vohémar (voir p. 287).

Le sifaka à couronne dorée est considéré comme l'une des espèces de primates les plus menacées de la planète. Sa population est estimée entre 5 000 et 8 000 individus.

PROPITHÈQUE DIADÈME (*PROPITHECUS DIADEMA*)
Il se rencontre dans les forêts tropicales orientales, notamment à Ranomafana et dans la réserve d'Analamazaotra. Avec un poids d'environ 7 kg, c'est l'un des plus grands lémuriens. Sa petite queue, sa face noire, sa collerette blanche et son pelage d'un brun soutenu, mâtiné de gris et d'orange, le rendent particulièrement beau. Parmi les sous-espèces, le **propithèque diadème de Perrier** (*P. d. Perrieri*) ou sifaka noir, reste le plus rare. Sa population, en effet, ne dépasse pas 2 000 individus, regroupés dans la réserve d'Analamera, à l'extrémité nord-est de Madagascar. Un autre groupe pourrait se cacher dans la réserve de l'Ankàrana. Le **propithèque diadème de Milne-Edwards** (*P. d. edwardsi*) est reconnaissable à son pelage brun foncé et à la tache claire en forme de papillon qu'il arbore sur le dos. Il réside notamment dans la région du parc national de Mananara-Nord et dans la réserve privée de Ialatsara, non loin de Fianarantsoa. Le **propithèque diadème soyeux** (*P. d. candidus*), presque entièrement blanc, vit principalement dans la réserve de Marojejy, dans le Nord-Est.

INDRI (*INDRI INDRI*)
Noir et blanc, l'indri peut peser plus de 7 kg, ce qui en fait le plus grand des lémuriens. Il est également connu pour ses différents cris, notamment la plainte obsédante qu'il pousse tôt le matin pour marquer le territoire de son groupe (voir l'encadré p. 238). Diurne, il se promène en général en groupe de deux à cinq individus et est reconnaissable à sa large face ronde,

à ses oreilles arrondies et à son absence de queue. L'indri compte parmi les lémuriens les plus menacés. La réserve d'Analamazaotra lui est consacrée, mais il se rencontre également dans d'autres sites de la côte Est.

AYE-AYE (*DAUBENTONIA MADAGASCARIENSIS*)
Unique représentant de la famille des daubentoniidés, le remarquable aye-aye ne ressemble à aucun autre lémurien. Doté de grandes oreilles qui ne sont pas sans rappeler la chauve-souris, d'une grosse tête, d'une queue touffue et d'une fourrure noire ébouriffée et grisâtre, ce petit lémurien nocturne se différencie également des autres prosimiens par le troisième doigt de ses mains, particulièrement long et fin, qu'il utilise pour extraire la pulpe de la noix de ramy, dénicher des larves dans le bois mort ou creuser l'écorce des arbres Eugenia afin d'en extraire la sève. On le croyait menacé de disparition il y a quelques années. Ses populations demeures clairsemées, mais ce primate qui reste l'un des plus étonnants de Madagascar, à défaut d'être le plus agréable à regarder, semble tiré d'affaire. L'aye-aye s'observe lors d'éventuelles visites nocturnes dans les réserves de l'Ankàrana, de Ranomafana, de Mananara-Nord et d'Analamazaotra, ainsi que dans les forêts arides de l'Ouest. Il a également été introduit à Nosy Mangabe, au nord-ouest de l'île, au milieu des années 1960. Il reste malheureusement un animal de mauvais augure pour certains Malgaches, qui n'hésitent pas à le tuer.

Popularisé par le livre de Gerald Durrell, *Le Aye-aye et moi*, l'aye-aye est toujours considéré comme vulnérable, mais il n'est plus menacé d'extinction. La naissance en 1996 d'un aye-aye en captivité, au parc zoologique de Vincennes, près de Paris, est également source d'espoir pour l'avenir de l'espèce.

Autres mammifères

Une écrasante proportion des mammifères originaires de Madagascar n'existent que sur l'Île Rouge.

TENRECS
La vingtaine d'espèces de tenrecs dénombrées sur l'île forme un groupe diversifié de petits insectivores primitifs qui occupent les niches écologiques revenant sous d'autres cieux aux musaraignes, aux taupes et aux hérissons. La plupart vivent à l'écart de l'homme et se laissent rarement apercevoir. Le plus célèbre, le **tenrec rayé**, ressemble à un hérisson. Une autre espèce adaptée à la vie aquatique s'apparente par son aspect à une minuscule loutre. Le **tenrec commun** (*Tenrec ecaudatus*), le plus courant et le plus gros, peut peser jusqu'à 1,5 kg et bénéficie d'un taux de reproduction exceptionnel : une femelle peut donner naissance à 32 petits et possède 29 mamelles !

MANGOUSTES
Cinq espèces sont endémiques à Madagascar. La mangouste à queue annelée (*Galadia elegans*), avec son beau pelage couleur acajou, mérite son qualificatif d'"élégante". Connue pour son absence de timidité face aux humains, elle se promène dans le parc national de la montagne d'Ambre et dans la réserve de l'Ankàrana, où vous ne manquerez pas de l'apercevoir si vous campez.

CHAUVES-SOURIS
Les chauves-souris, uniques mais prolifiques mammifères volants, sont représentées par 28 espèces. Vous en rencontrerez en de nombreux points de l'île, notamment dans les grottes de l'Ankàrana et dans la réserve privée de Berenty. À cause du braconnage, la population de ces chauves-souris, dont la chair est appréciée de certains Malgaches, a atteint des chiffres dangereusement bas. Les **grandes roussettes** (*Pteropus rufus*) sont parmi les plus répandues. Madagascar compte également une espèce caractérisée

par ses longues oreilles, la **Myzopoda aurita**. Profitons-en pour rétablir une vérité : les chauves-souris, contrairement à une croyance trop largement répandue, sont frugivores et nectarivores. Seuls les vampires de la famille des *Desmodontidae*, qui vivent dans certaines régions d'Amérique du Sud, se nourrissent de sang frais.

FOSA (*CRYPTOPROCTA FEROX*)
Ce félidé de la taille d'un chien est le plus grand des quatre carnivores de Madagascar. Il ressemble plus à un petit puma qu'aux mangoustes ou aux civettes, auxquelles il s'apparente. Si ce prédateur au pelage brun-gris s'attaque en premier lieu aux lémuriens, il ne rechigne pas à l'occasion à varier son ordinaire avec un poulet ou d'autres animaux plus grands, bétail compris, ce qui ne contribue pas à lui attirer la sympathie des éleveurs. Quelques spécimens rôdent autour de la Grande Île. Si son cri effrayant retentit la nuit dans les régions sauvages, il se laisse rarement observer. D'après des observations non confirmées, les fosas de l'extrémité nord du pays pourraient mesurer 1,5 m de long.

FOSSANE OU FANALOKA (*FOSSA FOSSANA*)
Souvent confondue avec le fosa, la fossane, dénommée localement "fossa", est plus proche par son aspect d'une civette que d'un félidé. Cet animal de la taille d'un chat, qui chasse la nuit, est le plus commun des carnivores de l'île. La fossane est présente dans les forêts humides de l'est et du nord du pays mais se laisse rarement apercevoir.

BALEINES ET AUTRES CÉTACÉS
Pas moins de 500 à 700 baleines croisent près de la côte occidentale de l'île Sainte-Marie et de la baie d'Antongila entre juillet et septembre. Beaucoup restent sur place le temps de s'accoupler ou de mettre bas, puis reprennent leur route vers les mers froides. Les principales sont des **baleines à bosse** (*Megaptera novaeanglicae*). Le **dugong**, ou "vache de mer", est moins fréquent. D'autres cétacés de la même famille se montrent également lorsqu'ils traversent le canal du Mozambique, entre Madagascar et les côtes africaines.

Reportez-vous à l'encadré p. 259 pour en savoir plus sur la migration des baleines à bosse.

Oiseaux

Les cieux malgaches sont fréquentés par un peu plus de 200 espèces d'oiseaux, dont la moitié sont endémiques, ce qui ne se retrouve dans aucun autre pays du monde. Parmi les espèces non représentées ailleurs, citons les couas, les mesites, les asity et les rouleurs terrestres. Les autres sont des variantes malgaches de groupes très répandus, comme les canards et les oiseaux de proie.

Les espèces sont généralement détaillées dans les pages de cet ouvrage consacrées à chaque réserve présentant un intérêt ornithologique. Outre les noms communs, nous avons, autant que possible, indiqué les noms latins, auxquels se réfèrent les guides locaux et les chercheurs.

COUAS
La plupart des neuf espèces de couas présentes à Madagascar se rencontrent dans les forêts humides du Nord-Ouest, les forêts d'épineux du Sud et, surtout, les forêts tropicales de la côte Est. Elles se caractérisent par une tâche de peau bleue derrière l'œil. Le **coua géant** (*Coua gigas*), qui se déplace à terre, s'observe facilement à Berenty. L'insolite **coua huppé** (*Coua cristata*), considéré par certains comme le plus bel oiseau de Madagascar, habite les forêts arides occidentales.

VANGAS

Parent de la pie-grièche d'autres continents, le vanga déploie ses ailes sur l'intégralité du territoire malgache. On prétend que si Charles Darwin avait débarqué à Madagascar plutôt qu'aux Galapagos, les vangas lui auraient tout autant inspiré sa théorie de l'évolution : les becs de leurs 14 espèces se sont en effet adaptés à leurs niches écologiques respectives. La **falculie mantelée** (*Falculea palliata*), caractérisée par son bec disproportionné en forme de faucille, a la réputation d'annoncer la pluie dans le Sud-Est aride. Malgré sa petite taille, le **calicalic malgache** (*Calicalius madagascariensis*), reconnaissable à sa queue rouge, déploie toute son énergie pour chercher sa nourriture. Les Malgaches admirent le plumage de l'**artamie azurée** (*Cyanolanius madagascariensis*). Quant au plus courant, le **vanga écorcheur** (*Vanga curvirostris*), il se nourrit de grenouilles et de caméléons de petite taille. L'espèce la plus belle est sans doute l'**eurycère de Prévost** (*Euryceros prevostii*), reconnaissable à son gros bec bleu ciel, à ses yeux jaunes et à son dos roux, présent dans la péninsule de Masoala.

Les ornithologues trouveront sur place de quoi satisfaire leur passion. Sans présenter l'impressionnante variété des parcs africains, de nombreuses réserves de Madagascar abritent une grande quantité d'espèces d'oiseaux.

OISEAUX AQUATIQUES

Près de la moitié des 75 espèces d'oiseaux aquatiques malgaches sont endémiques. Le fleuve Tsiribihina et les lacs Alaotra et Ihotry en regorgent, en particulier après de fortes pluies. Madagascar compte également de petits et ravissants **martins-pêcheurs**, dont un rouge et blanc (*Ipsidina madagascariensis*), un huppé (*Alcedo vintsioides*) et un roux (*Corythornis vintsioides*), appelé localement *vintsy*.

Des variétés de **canards**, de **râles** et d'oiseaux du littoral sont également présentes sur l'île. La **sarcelle malgache** et la **nette de Didier**, deux espèces endémiques, restent difficiles à observer. Le **râle insulaire**, incorrigible boudeur, ne se montre qu'après beaucoup de patience. L'**aigle pêcheur de Madagascar** (*Haliaeetus vociferoides*) compte parmi les oiseaux les plus menacés de la planète. Il n'en resterait pas plus d'une quarantaine. Le **coucal toulou** (*Centropus toulou*) s'apparente par son cri à un coucou, mais est plus grand que ce dernier. Très répandu, il est appelé *tulukuckuck* dans cette langue pleine de surprises qu'est le malgache.

AUTRES OISEAUX

Parmi les autres espèces remarquables, citons le **fody rouge** (*Foudia madagascariensis*), la **crécerelle malgache** (*Falco newtoni*), qui plane parfois au-dessus des hauts plateaux, le **gobe-mouches du paradis** (*Terpsiphone mutata*) avec ses longues rectrices, le magnifique **serpentaire** (*Eutriorchis astur*), l'omniprésent **gabeldrongo** (*Dicrurus forficatus*) ou encore le **merle de roche**, de couleur brun orangé, endémique à l'Isalo.

Madagascar abrite également trois espèces de perroquets, difficiles à observer. Le **grand vasa** (*Coracopsis vasa*) et le **petit vasa** (*C. nigra*), aussi bruyants que voyants, se déplacent par petits groupes. L'**inséparable à face grise** (*Agapornis cana*), parfois appelé "perroquet de Madagascar", se reconnaît à son corps vert et à sa tête, sa gorge et ses épaules grises.

Vous croiserez peut-être l'**ibis huppé** (*Lophotibis cristata*) le long des sentiers du parc national de la montagne d'Ambre ou la **tourterelle peinte** (*Streptopelia picturata*), connue localement sous le nom de *deho*, qui se déplace d'ordinaire seule.

Extrêmement rare, l'**effraie de Madagascar** (*Tyto soumangei*) était présumée disparue jusqu'à sa réapparition sur la côte Nord-Est en 1993. Madagascar compte également une espèce de **petit duc scops**.

Reptiles et amphibiens

Environ 98% des reptiles et des amphibiens de Madagascar sont endémiques à l'île, qui compte une faune erpétologique variée et insolite.

CAMÉLÉONS

Plus de la moitié des espèces mondiales de caméléons se rencontrent sur la Grande Île, avec deux variétés endémiques, le **Chameleo** et le **Brookesia**. Avec leur queue préhensile qui s'enroule en anneaux serrés, leur aspect quelque peu préhistorique et leurs yeux coniques qui s'orientent indépendamment l'un de l'autre et donnent une vision à 180°, les caméléons figurent parmi les reptiles les plus étonnants de la planète. Insectivores dans leur majorité, ils sont également de redoutables chasseurs grâce à leur langue à l'extrémité gluante, qui permet à certaines espèces d'attraper un insecte en 4/100 de seconde. Avec 60 cm de longueur maximale, le **caméléon de Parson** (*Chameleo parsonii*), que vous pourrez voir à Analamazaotra, est l'un des plus grands représentants de la famille des *Chamaeleonidae*. Les caméléons sont *fady* dans de nombreuses régions du pays. Reportez-vous à l'encadré p. 310.

GECKOS

Les geckos de Madagascar sont bien plus grands, étranges et bigarrés que ceux des autres régions tropicales, où ils se présentent généralement sous la forme de petits animaux reconnaissables au bruit sec qu'ils produisent et à leur manie de galoper la nuit dans les habitations. Madagascar en compte une soixantaine d'espèces. La plupart des geckos, seuls lézards à la voix développée, sont nocturnes. Le gecko vert vif du genre **Phelsuma**, diurne, est une exception à la règle. Plus facile à repérer que ses congénères d'autres espèces, il se différencie en cela du **lézard à queue en feuille** (*Uroplatus alluaudi*) des forêts tropicales, qui se confond superbement avec les écorces environnantes.

CROCODILES

Le développement urbain et la chasse menacent gravement le crocodile du Nil (*Crocodilus niloticus*), présent au nord-ouest de Madagascar. Seul animal potentiellement dangereux pour l'homme présent dans le pays, il est à la fois vénéré et craint par les Malgaches. Un proverbe malgache lance le conseil suivant : "Ne nous amusons pas avec les crocodiles ; notre chair est succulente." Les crocodiles du Nil peuvent atteindre 4,5 m. Ceux que vous verrez dans des bassins d'élevage doivent leur petite taille à la captivité. Les dents de ces reptiles aquatiques ornent souvent les colliers et chapeaux portés au cours des cérémonies traditionnelles.

TORTUES

Les plus vieux reptiles du monde sont bien représentés sur l'île, mais une large proportion de ces animaux, longtemps chassés pour leur chair, est en voie de disparition. Une dizaine d'espèces connues demeurent. La **tortue radiée** (*Geochelone radiata*), plus couramment appelée "tortue de Tuléar" et vivant dans le sud de l'île, est particulièrement menacée. La carapace de cette grosse tortue terrestre – elle peut dépasser 50 cm – arbore des losanges et triangles jaunes sur fond noir. Madagascar compte également des spécimens d'un autre reptile particulièrement menacé : la **tortue à soc** (*G. yniphora*, appelée *angonoka* en malgache). Plus grande tortue de l'île, elle n'atteint sa maturité qu'à l'âge de 10 ans. Le braconnage reste un problème.

SERPENTS

Madagascar abrite une soixantaine d'espèces de serpents, tous inoffensifs pour l'homme. Les plus fréquents, tous deux endémiques, sont le **boa de Madagascar** (*Acrantophis madagascariensis*) des forêts orientales et le **Leioheterodon madagascariensis**, un géant au nez retroussé, qui évolue tout

autour de l'île. Le **Pararhadinaea novae** se rencontre pour sa part autour du parc national de Marojejy.

Les serpents venimeux présents à Madagascar appartiennent au groupe des serpents à crochets retournés, inoffensifs pour les humains mais fatals pour les petits rongeurs et les grenouilles.

GRENOUILLES

Parées de couleurs éclatantes, minuscules pour certaines, les grenouilles sont peut-être les représentants du règne animal les plus étonnants de Madagascar. Paradis des amateurs de batraciens, le pays compte 150 espèces de grenouilles et de crapauds, dont 148 endémiques – et les chiffres continuent d'augmenter. Avec les caméléons, elles sont les créatures les plus colorées de l'île : vert, rouge, jaune, orange vif, mais aussi toutes les nuances de gris, de brun, de roux et de noir. Vous croiserez peut-être la belle **mantella dorée** dans la réserve d'Analamazaotra, ou l'éclatante **Discophus antongilii**, la grenouille tomate d'Antongil, l'une des plus menacées.

Les scientifiques ont identifié et classifié 40 nouvelles espèces de grenouilles à Madagascar depuis les années 1970.

POISSONS

Les milliers de kilomètres de rivage qui bordent Madagascar abritent une grande variété de poissons et autres créatures marines. Citons notamment l'espadon, le requin, la raie pastenague, l'empereur, la mante et la langouste. Entre les bouquets de gorgones et autres merveilles sous-marines, les plongeurs pourront observer de nombreux habitants des massifs coralliens : poissons clowns, cardinaux, chirurgiens, mérous, perroquets, raies, thons jaunes, tazars, thons bananes, barracudas, carrangues, etc.

Bien que les Comores soient leur territoire de prédilection, des cœlacanthes (prononcez "sélacanthe"), ou *Latimeria chalumna*, croisent parfois aux abords de la Grande Île. Très rare, ce gros poisson vieux de 350 millions d'années, que l'on avait cru disparu avec les dinosaures voilà 70 millions d'années, a été redécouvert en 1938 au large de l'Afrique du Sud. L'espèce est menacée d'extinction.

Les centaines de cours d'eau de Madagascar accueillent également de très nombreux poissons d'eau douce, endémiques à 92%. L'espèce la plus rare est la perche noire d'eau douce.

Insectes et autres invertébrés

Madagascar est la terre d'adoption d'insolites insectes et invertébrés, parmi lesquels des phasmes, des mantes religieuses, des phalènes, des papillons, des mille-pattes, des libellules et des scarabées. Moins appréciés, les moustiques et sangsues sont bien représentés dans certains endroits de l'île.

PHALÈNES ET PAPILLONS

Les plus beaux papillons sont l'**uranie** (*Chrysiridia madagascariensis*) aux couleurs brillantes et la **phalène comète** (*Argema mitrei*). Cette dernière, dont les ailes beige-jaune arborent de jolis motifs ronds de couleur ambrée, est l'un des plus grands papillons de la planète : la comète peut en effet atteindre une longueur de plus de 20 cm, des antennes à la queue.

Plus de 2 900 des 3 000 espèces de papillons qui sont répertoriées à Madagascar sont endémiques. Dans certains lieux, comme les chutes des parcs nationaux de la montagne d'Ambre et de Ranomafana, les grands papillons bigarrés sont facilement repérables. Vous croiserez peut-être le magnifique **porte-queue** (*Papilo delalandei*).

SCARABÉES

Cette famille de coléoptères est représentée par quelques belles espèces. En regardant attentivement autour de vous aux environs de Ranomafana, vous distinguerez peut-être le **scarabée-girafe** (*Trachelophorus giraffa*). Rouge et blanc, il tient son nom du long cou des mâles.

ARAIGNÉES

Près de 400 espèces d'arachnides, certaines comptant parmi les plus étranges au monde, sont présentes à Madagascar. Citons notamment la **Gasteracantha versicolor formosa**, dont l'estomac pointu de couleur orangée est quatre fois plus large que long, ou la "**feuille morte**" (*Augusta glyphica*), que certains comparent à une minuscule raie sur pattes. Les deux espèces sont présentes dans la réserve d'Analamazaotra. Tout aussi étonnante, l'**araignée-crabe brune** (*Phyrnarachne rugosa*) se protège des prédateurs en grimpant sur une feuille et en se repliant sur elle-même jusqu'à ressembler à une masse informe passant inaperçue.

SCORPIONS

Campeurs et randonneurs doivent se méfier de ces animaux présents dans les zones sèches, notamment dans le parc national de l'Ankarana, où l'on rencontre notamment une sous-espèce baptisée *Grophus ankarana*. Les scorpions présents sur l'île, d'un jaune brunâtre, habitent les forêts arides et s'activent la nuit. Ils infligent une piqûre extrêmement douloureuse mais ne présentant généralement pas de risque grave. Si vous campez dans la brousse, examinez avec soin vos effets personnels.

SCOLOPENDRE

Cette représentante de l'ordre des myriapodes – ou mille-pattes – se rencontre parfois dans les régions humides. La morsure de la scolopendre est particulièrement douloureuse mais ne présente pas de risque grave.

SANGSUES

Ces parasites de petite taille, qui se collent à la peau des mammifères grâce à leurs ventouses afin de se nourrir de leur sang, sont présents dans les régions humides (une goutte de jus de citron ou la pointe d'une cigarette suffit pour s'en débarrasser). Les sangsues sont inoffensives ; certaines espèces étaient même naguère utilisées en Europe pour pratiquer des saignées !

FLORE

On dénombre à Madagascar près de 12 000 espèces végétales…

Plantes médicinales

La connaissance des plantes médicinales de Madagascar doit beaucoup aux travaux d'Albert Rakoto Ratsimamanga (1907-2001), scientifique de premier ordre et militant indépendantiste dont une fondation porte le nom.

Les plantes de Madagascar, endémiques pour beaucoup, fournissent à la médecine moderne un grand nombre d'ingrédients indispensables. On estime que douze de ces espèces précieuses sont en voie de disparition. Parmi les plantes médicinales les plus importantes, le **Catharanthus roseus** régule les souffrances causées par la faim et la fatigue ; le **voatrotroka**, préparé en infusion, guérit une maladie du sang appelée protéinurie, ainsi que plusieurs maux d'estomac ; le **famelona**, ou *Chrysophyllum sapotacae*, traite les douleurs abdominales ; les extraits de **Toddalia asiatica** soignent la syphilis et la diarrhée. Les scientifiques fondent également de grands espoirs sur la **pervenche de Madagascar** (*Catharanthus roseus*), utilisée dans le traitement de leucémies et de cancers.

Le milieu forestier

LALONA

Les Malgaches utilisent cet arbre (*Weinmannia rutenbergii*) comme combustible et matériau pour la construction de murs, de planchers et de pirogues. Les Tanala, peuple de la forêt de l'Est, apprécient particulièrement le miel produit à partir des fleurs de lalona.

BAMBOUS

Plusieurs espèces endémiques de bambous ont été dénombrées sur la Grande Île. L'hapalémur doré s'alimente presque exclusivement de *Cephalostachium* vigueri, un bambou géant qui contient d'infimes quantités de cyanure. Les Malgaches se servent notamment du bambou pour bâtir des maisons et des bateaux et pour fabriquer des objets artisanaux et ménagers. La pulpe de certains bambous permet de produire du papier.

FOUGÈRES

Formée de racines et de feuilles, la fougère ne comporte ni graine, ni fleur, ni fruit. Madagascar en abrite des centaines d'espèces, dont les **fougères arborescentes**, qui peuvent atteindre une dizaine de mètres de hauteur. Les plus courantes sont la *Cyathea*, fréquente au nord, l'*Asplenium nidus* ou nid d'oiseau, et son cousin, le *Microsorium*.

PALMIERS

Cent soixante-dix variétés de palmiers sont présentes à Madagascar. Environ 97% d'entre elles sont endémiques, notamment le *Chrysalidocarpus isaloensis* ou palmier plume, que l'on peut voir dans le parc national de l'Isalo. Les palmiers servent à la construction d'habitations, ainsi qu'à la confection de paniers et de pots pour la pêche aux écrevisses. Les guérisseurs traditionnels en extraient des ingrédients pour leurs potions, pour pratiquer des exorcismes et soigner des maladies infantiles. Les fruits de divers palmiers, dont la noix de coco, se consomment.

Outre le palmier de Bismarck et le palmier trièdre, spécifiques au milieu semi-aride (voir plus loin), les palmiers les plus courants à Madagascar sont les suivants :

Raphia

Ce palmier (*Raphia ruffia*), qui peut mesurer jusqu'à 12 m de haut n'existe qu'à Madagascar. Ses fibres servent à la fabrication de paniers, de chapeaux, etc. On l'utilise pour construire des habitations et on distille certaines parties pour en extraire de l'alcool.

Ravenala

Le plus célèbre des végétaux malgaches est assurément le *Ravenala madagascariensis*. Semblable à un éventail géant, il se déploie principalement sur la côte Est, ainsi que sur toutes les îles de l'océan Indien et dans les jardins botaniques du monde entier. Cousin du bananier, le ravenala est précieux pour certains peuples nomades et ruraux car la base de ses feuilles forme un récipient qui récolte l'eau pure. On raconte par ailleurs qu'il s'aligne d'est en ouest, donnant ainsi une indication précieuse aux voyageurs égarés (la réalité semble contredire cette légende et ne vous fiez pas trop à cette méthode d'orientation !). Il est utilisé pour la fabrication des sols, des toits et des murs (*falafa*) de nombreuses habitations des régions côtières.

Appelé en français "arbre du voyageur", le ravenala est le symbole de la Grande Île, qui l'a intégré à son drapeau et au logo de sa compagnie aérienne.

Pandanus

Ces plantes à port de palmier, apparentées aux pandanus du Pacifique et également appelées "*vacoa*", sont en général formées d'une tige épaisse et de quelques branches terminées par des feuilles aux formes biscornues. Le pandanus se caractérise principalement par ses racines souvent apparentes. De nombreux rongeurs, des petits reptiles et des insectes vivent dans ses feuilles tombées sur le sol. La population locale renforce les murs et les toits de ses habitations à l'aide de ses feuilles ou les transforme en tapis.

ORCHIDÉES

On dénombre dans le monde environ 30 000 espèces et 800 genres d'orchidacées – dont le nom vient curieusement d'un mot grec signifiant "testicule". Madagascar en abrite près de 1 000 espèces, soit davantage que le continent africain. Les **Angraecum** et les **Bulbophyllum** sont particulièrement bien représentées. La plupart sont des épiphytes, ce qui signifie qu'elles vivent accrochées aux pierres ou aux arbres, sans les parasiter. L'une des espèces les plus rares de l'île, l'*Angraecum sesquipedale*, plus communément appelée **orchidée comète**, se couvre de magnifiques fleurs blanches entre juillet et septembre. Le naturaliste Charles Darwin l'a rendue célèbre en se demandant comment un insecte pouvait être suffisamment équipé pour la féconder (il lui faudrait une trompe de 30 cm !).

Dans le Nord, on rencontre l'**Angraecum eberneum**, qui produit une grande fleur au parfum suave et peut atteindre 1 m de large. Les amateurs trouveront également dans ce paradis des orchidées des **Aeranthes ramosa** (à Ranomafana), des **Bulbophyllum orchidacae** (montagne d'Ambre), des **Cymbidiella humblotii**, qui ne poussent que sur les raphias (sur l'île de Nosy Mangabe) ou encore des **Angraecum sororium**, qui produisent de gros fruits. Vous pourrez admirer à loisir de superbes **Calanthe silvatica** dans le jardin des orchidées de la réserve d'Analamazaotra. Citons enfin une orchidée qui compte parmi les plus célèbres de l'île : la **Vanilla planifolia**, ou vanille.

AUTRES PLANTES DES FORÊTS

Les fruits comestibles du grand **rotra** (*Eugenua rotra*) font autant la joie des Malgaches que des lémuriens et des plantes grimpantes. Dans les forêts orientales et septentrionales se dresse, parfois jusqu'à 30 m de haut, le gigantesque **ramy** (*Canarium madagascariensis*). Séchée et traitée correctement, sa sève aide à soigner certaines douleurs, dont les maux de tête.

La variété de mûrier appelée *avoha*, qui pousse sur la côte Sud-Est, est utilisée de longue date par les Antaimoro pour fabriquer du papier. La technique se perpétue à Ambalavao (voir p. 151).

Le milieu aride

Les terres arides recèlent une flore qui est certainement la plus étonnante de la Grande Île.

PALMIERS

Quelques variétés de palmiers sont adaptées aux régions arides et semi-arides du pays. C'est notamment le cas du **palmier trièdre** (*Dypsis decaryi*), rare exemple de symétrie triple chez les végétaux, qui présente un feuillage réparti harmonieusement sur trois faces. Capable de survivre avec une quantité très limitée d'eau, il est surtout présent dans le sud de l'île. Le **palmier de Bismarck** (*Bismarckia nobilis*) est pour sa part indissociable des paysages de l'Isalo. Ce palmier endémique peut atteindre 25 m de hauteur. Appelé *satrana* en malgache, il se distingue par ses grandes feuilles aux teintes gris bleuté, implantées en touffes arrondies et sa grande résistance au feu.

ALOÈS

Ces plantes possèdent généralement des feuilles épineuses épaisses et des racines peu profondes. Elles sont connues pour l'extrait du même nom, employé comme purgatif. Dans les zones arides, il en existe 60 variétés endémiques, soit un tiers des espèces mondiales. Vous en verrez d'exceptionnels dans la réserve d'Ampijoroa, à l'ouest de Madagascar, où pousse l'**Aloe andringintrensis**, ainsi que dans l'Isalo, avec l'**Aoe isaloensis**. Les aloès sont utilisés en teinture. La plante "saigne" en effet une sève rouge lorsqu'on l'incise.

NÉPENTHÈS

Ces végétaux apparentés aux plantes dites "carnivores" sont remarquables par leur forme de vase ou de cruche surmontée d'un clapet. Ils sécrètent une substance qui attire les insectes, notamment les fourmis. À leur approche, ceux-ci sont attirés par la plante jusqu'au liquide qui stagne dans le fond. Noyé, l'insecte sert de complément nutritionnel au népenthès. Plante rampante de couleur vert pâle ou tirant sur le rouge, le **Nepenthes madagascariensis** est largement réparti dans le pays.

BAOBABS

Patrie des lémuriens et du ravenala, Madagascar est aussi celle de ce roi des végétaux qu'est le baobab, gigantesque arbre au tronc épais, aux gros fruits en forme de gourde et aux branches quasi atrophiées, semblables à des racines poussant vers le ciel. Les abords de Morondava (ouest) et le sud de l'île sont leur territoire de prédilection. Outre l'**Adansonia digitata**, le seul à être présent sur le continent africain, vous pourrez voir le cadet de la famille, l'**Adansonia fony**, dont la taille se limite souvent à 5 m de hauteur. Le plus imposant est l'**Adansonia grandidieri**, présent dans la réserve de Kirindy et à Andohahela, mais aussi – et surtout ! – dans la spectaculaire "allée des Baobabs" des environs de Morondava. Un baobab plus courant, l'**Adansonia madagascariensis**, pousse près de Faux-Cap et à l'extrémité nord de l'île. L'**Adansonia perrieri**, rare, se rencontre dans le Nord, tout comme l'**Adansonia suarezensis**, également menacé de disparition. L'**Adansonia za**, le plus répandu et l'un des plus grands, est visible dans le sud et l'ouest du pays. Il peut atteindre 30 m de haut.

Comme nombre d'arbres malgaches, le baobab connaît une multitude d'usages, bien que sa solidité empêche les habitants de l'abattre. Ses feuilles et ses fruits se consomment bouillis, son écorce sert à fabriquer des cordes et des vêtements et à bâtir des maisons, sa sève est utilisée pour confectionner du papier. Son tronc, véritable réservoir, peut contenir des milliers de litres d'eau. Certains spécimens présents sur l'île dépasseraient 1 000 ans d'âge.

Sept des huit espèces de baobabs recensées sur la planète sont présentes à Madagascar, et six sont endémiques à l'île Rouge. Le continent africain n'en compte qu'une variété – l'*Adansonia digitata*, également présente à Madagascar – tout comme l'Australie, où pousse l'*Adansonia gregorii*.

PIEDS D'ÉLÉPHANT (*PACHYPODIUM*)

L'île héberge neuf espèces de *Pachypodium*, ou "pied d'éléphant" (à ne pas confondre avec le *Testudinaria elephantipes*, une plante d'Afrique du Sud qui porte le même surnom). Malgré sa ressemblance, le *Pachypodium* n'appartient pas à la même famille que le baobab. Son tronc bulbeux recouvre une chair humide, jaune et filandreuse, qui évoque des racines de manioc trop cuites, et est apparentée à l'igname consommé dans les pays du Pacifique. Le parc national de l'Isalo, notamment, accueille des *P. rosulatum*. La réserve d'Ampijoroa renferme les autres espèces.

DIDIÉRACÉES ET ALLUAUDIA

L'étrange forêt d'épineux du sud de Madagascar abrite les *Didierea* (didiéracées), dont les tiges peuvent atteindre une dizaine de mètres de

L'ENDÉMISME MALGACHE REVISITÉ

Les chiffres concernant l'endémisme à Madagascar risquent fort d'être revus à la hausse suite aux expéditions menées dans le cadre de **La Planète revisitée** (www.laplaneterevisitee.org). Renouant avec les grandes expéditions naturalistes d'hier, ce programme d'envergure initié par le Muséum national d'Histoire naturelle et l'ONG Pro Natura International s'est fixé pour objectif d'améliorer les connaissances scientifiques des régions les plus riches en biodiversité de la planète. Avec le Mozambique, le littoral du Grand Sud malgache a été retenu comme destination pour les premières expéditions scientifiques, en 2009-2010. Les découvertes des chercheurs n'ont pas été rendues publiques à l'heure où nous écrivons ces lignes, mais les scientifiques s'attendent à identifier de nombreuses espèces nouvelles de coquillages, poissons et organismes marins.

haut et alternent longues épines et feuilles minuscules. Appelées **fantsilotra** (prononcez "fantsilouch") en malgache, elles sont très caractéristiques du Grand Sud, où leur bois est débité en planches pour construire les habitations. Nombre de ces plantes, apparentées aux cactées, sont endémiques.

Six espèces d'*Alluaudia*, une sous-variété des didiéracées, ont aussi été dénombrées dans la région sud de l'île. La plus répandue est l'*A. procera*, parfois appelé "**arbre pieuvre**" à cause de sa forme tentaculaire.

EUPHORBES

Ces plantes de roche de la famille des succulentes peuvent prendre de nombreux aspects (les poinsettias, notamment, font partie de la famille des euphorbiacées). Les épines que vous verrez sur les variétés d'euphorbes présentes à Madagascar les font ressembler aux cactées. Parfois appelées "bois de lait", elles produisent une sève laiteuse proche du latex, irritante pour la peau et les yeux, et ont la particularité d'être mâle ou femelle.

CACTÉES

Les seules réelles cactées originaires de Madagascar sont le *Rhipsalis baccifera* et le *R. madagascariensis*, bien que certains prétendent qu'ils ont été introduits sur l'île voilà plusieurs siècles. Ils donnent de petites baies et ne possèdent aucun parent proche dans le monde. Ils partagent toutefois l'aspect d'autres plantes rares, comme le boojum ou l'ocotillo du Nord-Ouest mexicain et de certaines régions des États-Unis.



Antananarivo

Il y a des villes qui se font aimer en quelques minutes et d'autres qu'il faut apprendre à apprécier. "Tana" fait partie des secondes. Trop de bruit, trop de voitures, trop de pollution… Pour le voyageur débarquant d'Europe, l'arrivée dans la capitale malgache ressemble plus souvent à un choc qu'à un coup de cœur.

La ville possède pourtant un charme que quelques jours suffisent à révéler. Elle le doit à la lumière de la fin du jour sur les flèches de ses églises, à la silhouette du palais de la Reine, aux rives du lac Anosy bordées de jacarandas, aux couleurs de ses marchés colorés, à l'animation de la ville haute et de l'avenue de l'Indépendance, son centre névralgique. Tana, juchée à 1 300 m d'altitude et abritant 1,7 million d'habitants, est également la ville phare de l'Imerina, région historique ponctuée de collines où sont visibles les traces des anciens royaumes malgaches.

Utilisée comme tremplin politique par les deux derniers hommes forts du pays, la ville n'a cessé d'évoluer au cours de la dernière décennie. La nouvelle mairie, la gare de Soarano réhabilitée, le visage actuel de l'avenue de l'Indépendance et les adresses branchées du quartier d'Isoraka sont des exemples de ce nouveau visage. Il côtoie cependant une autre facette : celle d'une misère qui perdure, souvent éloignée du centre-ville mais réelle dans les quartiers périphériques.

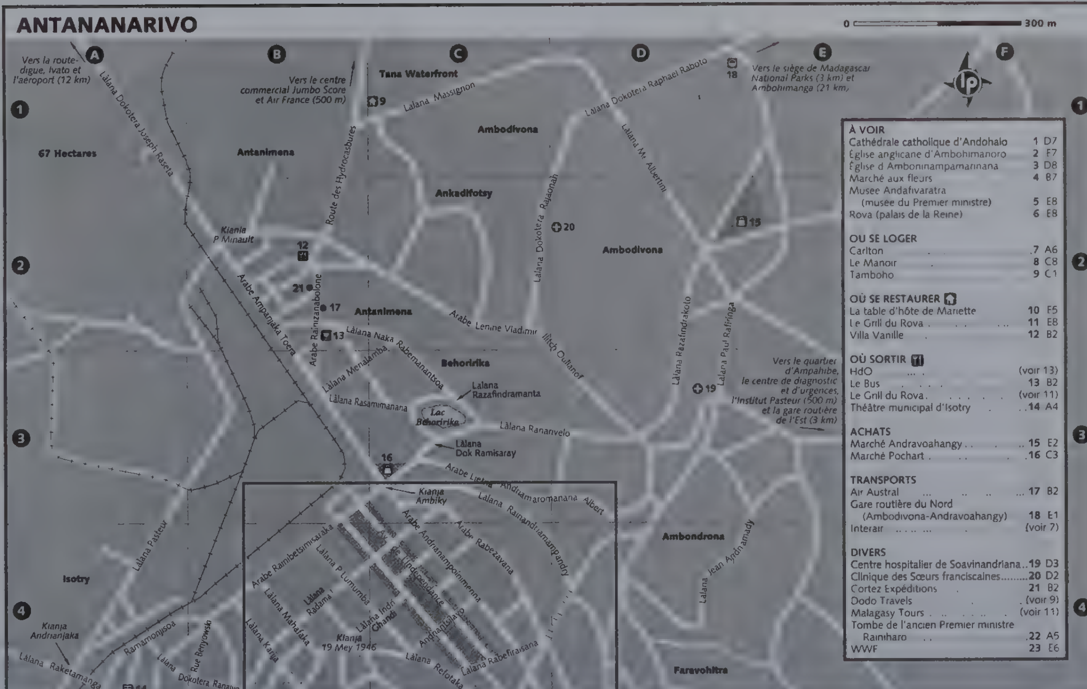
Passage obligé dans un pays où les transports s'articulent depuis la capitale, Tana offre aux voyageurs des services, un confort, des restaurants et des possibilités de sorties que les visiteurs apprécient à l'issue de leur périple dans la Grande Île.

À NE PAS MANQUER

- L'atmosphère de la ville, à humer au fil des **promenades**, de l'avenue de l'Indépendance à la ville haute et des rives du lac Anosy aux ruines du *Rova* (p. 100)
- Les **marchés animés** (p. 97) et leurs artisans
- La lumière de la fin de journée sur les **hauteurs de Tana** et celle du petit matin sur le **marché aux fleurs du lac Anosy** (p. 97)
- Un séjour écotouristique dans la quiétude d'**Anjozorobe** (p. 118)
- Une journée de découverte des **villages des environs de Tana**, entre rizières et vestiges historiques merina (p. 114)



PRINCIPALE ETHNIE : MERINA



À VOIR

Cathédrale catholique d'Andohalo	1	D7
Église anglicane d'Ambohimanoro	2	F7
Église d'Ambonimampamarinana	3	D8
Marché aux fleurs	4	B7
Musée Andafivaratra (musée du Premier ministre)	5	E8
Rova (palais de la Reine)	6	E8

OÙ SE LOGER

Carlton	7	A6
Le Manoir	8	C8
Tamboho	9	C1

OÙ SE RESTAURER

La table d'hôte de Mariette	10	F5
Le Grill du Rova	11	E8
Villa Vanille	12	B2

OÙ SORTIR

HdO	(voir 13)	
Le Bus	13	B2
Le Grill du Rova	(voir 11)	
Théâtre municipal d'Isotry	14	A4

ACHATS

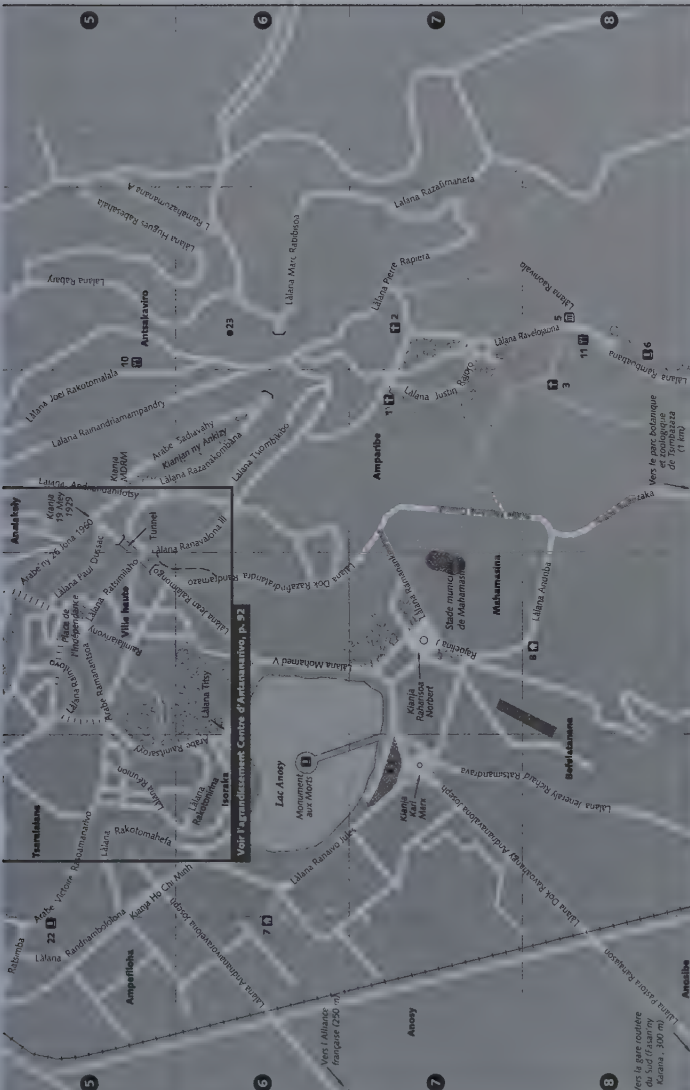
Marché Andravoahangy	15	E2
Marché Pochart	16	C3

TRANSPORTS

Air Austral	17	B2
Gare routière du Nord (Ambodivona-Andravoahangy)	18	E1
Interair	(voir 7)	

DIVERS

Centre hospitalier de Soavinandriana	19	D3
Clinique des Sœurs franciscaines	20	D2
Cortez Expéditions	21	B2
Dodo Travels	(voir 9)	
Malagasy Tours	(voir 11)	
Tombe de l'ancien Premier ministre Rainiharo	22	A5
WWF	23	E6


5
6
7
8
Lalana Rabary
Lâlana Hugues Rabesahala
L Ramahazomanana A
Lâlana Marc Rabibisoa
Lalana Razafimaheta
Lâlana Pierre Rapiera
Lalana Raonivalo
Lâlana Ravelojaona
Lâlana Justin Rajoro
Lalana Rambuatiana
Antsakaviro
Lâlana Joel Rakotomalala
Lalana Rainandriamampandry
Arabe Sadiavahy
Kianjan ny Ankizy
Lâlana Razanakombana
Lâlana Tsiombikibo
Kianja MDRM
Ampanibe
Vers le parc botanique et zoologique de Tsimbazaza (1 km)
Analakely
Kianja 19 Mey 1929
Arabe ny 26 Jona 1960
Lâlana Paul Dussac
Tunnel
Lâlana Ranavalona III
Lâlana Ratsimilaho
Place de l'Indépendance
Ville haute
Rainilaiarivony
Lâlana Jean Ralaimongo
Lâlana Dok Razafindratandra Randjamazo
Lâlana Rainitovo
Arabe Ramanantsoa
Lâlana Titsy
Arabe Rainitsarovy
Lâlana Mohamed V
Stade municipal de Mahamasina
Mahamasina
Lâlana Andriba
Rajoelina
Kianja Raharisoa Norbert
Behoririka
Tsaralalana
Lâlana Réunion
Lâlana Rakotonirina
Isoraka
Lâlana Rakotomahefa
Voir l'agrandissement Centre d'Antananarivo, p. 92
Lac Anosy
Monument aux Morts
Kianja Karl Marx
Lâlana Jeneraly Richard Ratsimandrava
Arabe Victoire Rasoamanarivo
Lâlana Randriambololona
Ratsimba
Kianja Ho Chi Minh
Lâlana Ranaivo Jules
Lâlana Andrianavoravelona Joseph
Lâlana Dok Ravoahangy Andrianavalona Joseph
Ampefiloha
Anosy
Vers l'Alliance française (250 m)
Lâlana Pastora Rahajason
Anosibe
Vers la gare routière du Sud (Fasan'ny Karana, 300 m)
1
2
3
5
6
7
8
10
11
22
23

HISTOIRE

Antananarivo fut appelée Analamanga – la "forêt bleue" – jusqu'en 1610, année où le roi merina Andrianjaka fit construire son palais sur la plus haute colline de la ville et y posta une garnison de 1 000 hommes. L'ancienne Analamanga prit alors le nom d'Antananarivo – la "Ville des mille". Son essor coïncida avec celui de l'Imerina, territoire de l'ethnie merina, dominante sur les hauts plateaux. Son statut de capitale fut définitivement scellé à la fin du XVIII[e] siècle, lorsque le roi Andrianampoinimerina ("le seigneur du cœur de l'Imerina") parvint à unifier les peuples des hautes terres et quitta définitivement Ambohimanga, une vingtaine de kilomètres plus au nord.

L'histoire de la ville s'écrit dès lors en filigrane de celle du pays tout entier. En 1885, la France, en lutte contre la monarchie merina, obtint l'autorisation d'installer un diplomate dans la ville. Ce premier pion français dans la place fut complété, dix ans plus tard, par l'arrivée des troupes françaises, venues prendre possession de l'île. Le nom d'Antananarivo fut alors francisé pour devenir Tananarive, qui figura sur les cartes jusqu'à l'indépendance.

La puissance coloniale transforma profondément la ville et son urbanisme dès les premières années du XX[e] siècle. Auparavant, Antananarivo se limitait presque exclusivement à la ville haute, l'actuelle ville basse étant couverte de rizières. Soucieux de s'affranchir de la royauté merina de la ville haute, les Français décidèrent d'assécher une vingtaine d'hectares de marais et de rizières et de créer un nouveau quartier aux pieds de la ville haute : Analakely. La population "indigène", selon l'appellation coloniale, fut mise à contribution pour ces grands travaux, qui aboutirent à la création de l'avenue Fallières, l'actuelle avenue de l'Indépendance. Ils entreprirent également la construction des grands escaliers de la ville, de nombreux bâtiments, dont la gare Soarano, d'un réseau d'égouts et de fontaines publiques, puis l'alimentation en électricité. Tananarive atteignit ainsi 140 000 habitants en 1940. Entre-temps, la manifestation antifrançaise du 19 mai 1929 constitua le premier signe d'une opposition de grande ampleur à la présence coloniale.

Tananarive reprit son nom d'Antananarivo après l'Indépendance. Le plus souvent désignée de nos jours sous le diminutif de "Tana", la ville continue d'évoluer. Après la réhabilitation de l'avenue de l'Indépendance, en 1997, grâce à des capitaux japonais, et le démantèlement de son célèbre marché à ciel ouvert (le Zoma, voir l'encadré p. 96), elle bénéficia par la suite de la politique dynamique de Marc Ravalomanana, qui en fut maire de 1999 à 2001. Il y entreprit une série de travaux urbains, notamment dans le domaine des transports et de la salubrité, puis devint président de la République et… fut déchu de ce poste en 2009 par son successeur à la mairie d'Antananarivo, Andry Rajoelina (voir *Histoire*, p. 42). Ainsi utilisée comme tremplin politique, la capitale a bénéficié d'investissements importants depuis une décennie. Ceux-ci consistent en la réfection de la gare de Soarano, la construction d'une nouvelle mairie avenue de l'Indépendance, sur le site de l'ancienne mairie coloniale détruite en 1972, et l'ouverture de plusieurs hôtels haut de gamme. Nombre d'entre eux, notamment la haute tour d'un établissement conçu par des investisseurs chinois sur la route de l'aéroport, ont vu le jour en prévision du sommet de l'Union africaine de 2009, qui eut finalement lieu à Addis-Abeba (Éthiopie) pour cause de crise politique à Madagascar…

Si la misère est devenue moins visible dans la capitale que par le passé, elle n'a cependant pas disparu : les plus démunis, dénoncent les ONG, ont été "poussés" vers les quartiers périphériques.

ORIENTATION

Les noms des rues ne vous seront pas d'un grand secours pour vous repérer dans la capitale. Non seulement les plaques sont rares et souvent illisibles, mais les habitants de la ville les connaissent rarement. Les anciennes appellations françaises ont par ailleurs souvent été remplacées par des noms malgaches, aussi peu usités par l'homme de la rue que les anciens noms coloniaux. L'avenue de l'Indépendance, rebaptisée "araben ny Fahaleovantena", arbore également quelques plaques la désignant sous le nom d'avenue de la Libération…

Hormis dans le centre, les adresses sont plus souvent désignées par un numéro de lotissement (abrégé en *lot*) et le nom du quartier. Les noms des principaux quartiers sont ainsi très utiles pour se repérer et expliquer aux chauffeurs de taxi où vous désirez vous rendre. Cinq d'entre eux concentrent

ANTANANARIVO EN...

Un jour

L'itinéraire de **promenade à pied** (p. 100) décrit dans ce chapitre vous donnera une bonne idée de la ville, du **Rova** à la **ville basse**. Pour une première découverte, préférez la variante empruntant les **escaliers** depuis la place de l'Indépendance de la haute ville jusqu'au quartier d'**Analakely**. Finissez cette brève visite par un dîner dans le quartier d'**Isoraka** (voir ci-dessous).

Deux jours

Suivez le programme ci-dessus le premier jour. Le lendemain, commencez tranquillement autour des croissants de **La Potinière** (p. 109), puis montez doucement vers le quartier d'**Isoraka**, en regardant au passage les **boutiques** qui jalonnent votre chemin (p. 110). Visitez le **musée d'Art et d'Archéologie** (p. 99), puis redescendez vers le **lac Anosy** en suivant la variante de l'itinéraire de promenade à pied de la page 100. En fin de journée, gravissez la volée de marches qui monte du marché d'Analakely vers le quartier d'Ambondrona. Vous aurez un superbe point de vue depuis le dernier étage de la boutique **Fusion Iray** (p. 111).

Trois jours

Ajoutez une journée de découverte des environs de la ville par exemple en visitant le *rova* d'**Ambohimanga** (p. 116). Au retour, arrêtez-vous au marché **artisanal de la route-digue** (p. 114), près d'Ivato. S'il vous reste un peu d'énergie, allez en soirée la dépenser au Manson, au Mojo Bar ou au Palladium, **bars-discothèques** (p. 110) qui révèlent une facette plus sophistiquée de la capitale malgache.

une grande part de l'activité du centre-ville : Analakely, Tsaralalàna, Ampasamadinika, la ville haute (Antaninarenina) et Isoraka. **Analakely** ("la petite forêt") constitue le centre de la ville basse. Ce quartier s'articule autour de l'avenue de l'Indépendance, qui commence à la gare ferroviaire de Soarano et se termine à l'Hôtel Glacier, où elle rétrécit pour devenir l'araben ny 26 Jona 1960, ou avenue du 26 juin 1960.

À l'ouest d'Analakely, le quartier de **Tsaralalàna** occupe le sud de la voie ferrée. Il est bordé par **Ampasamadinika**, aux abords de la rue Ratianarivo. Ces deux quartiers abritent des hôtels, commerces et restaurants.

Surplombant les précédents au sud, **Antaninarenina** (ville haute) regroupe les banques, de nombreux bâtiments officiels, le palais présidentiel, la poste centrale et quelques clubs, hôtels et restaurants assez chics. Son artère principale est la làlana Ratsimilaho, plus souvent appelée "rue des Bijoutiers". À pied, on accède à la ville haute depuis Analakely par les escaliers animés qui partent de l'avenue du 26-juin-1960, face aux "pavillons d'Analakely" (marché) ou en montant le long du quartier d'**Isoraka**. Ce dernier, entre la ville basse et la ville haute, regroupe les adresses "branchées" de la capitale. De la ville haute, des ruelles montent vers l'ancien palais de la Reine, le **Rova**, longeant des églises et d'autres bâtiments anciens.

Au sud d'Isoraka, la haute tour grise de l'hôtel Carlton domine le quartier du **lac Anosy**. Un tunnel routier traverse la colline pour le relier à Analakely. Pour les piétons, il s'avère plus facile et plus attrayant de grimper jusqu'au sommet de la ville haute et de redescendre par l'avenue du Général Ramanantsoa (ex-arabe Grandidier Rabahevitra) et la làlana Réunion. Le grand hôpital général de Befelatanana et le stade municipal de Mahamasina, qui accueille manifestations sportives et rassemblements politiques, sont situés non loin du lac.

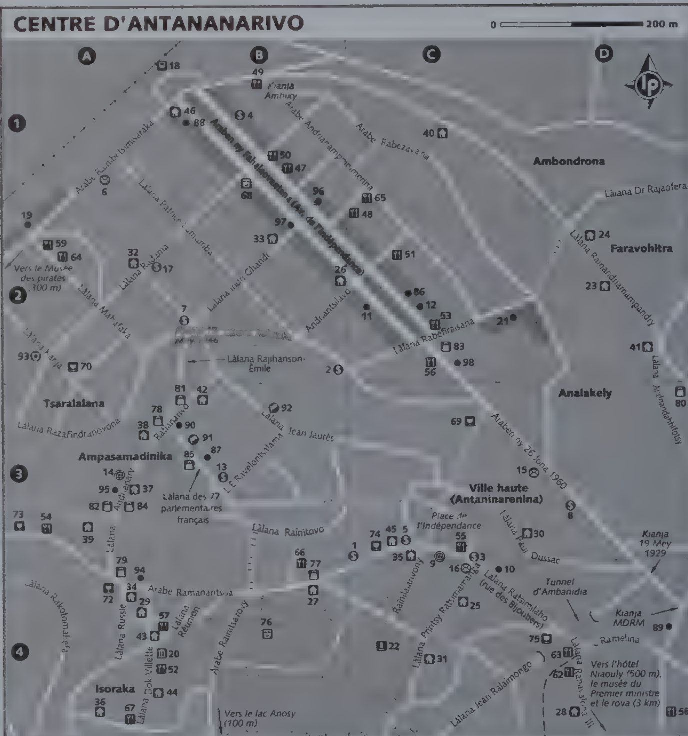
Les noms des principaux autres quartiers de la capitale ont été reportés sur la carte générale d'Antananarivo. Un itinéraire de découverte de la ville est proposé p. 100.

RENSEIGNEMENTS

Accès Internet

La capitale offre les meilleures vitesses de connexion à Internet du pays, qui restent cependant faibles.

Outcool Web Bar (carte p. 92 ; ☎ 032 02 362 19 ; làlana Andrianary Ratianarivo ; Tsaralalàna ; ⓜ lun-sam 9h-23h, dim 15h30-21h). Bien placé à deux pas de l'hôtel Sakamanga, ce cybercafé dispose d'ordinateurs en bon état



et d'un environnement agréable. 50 A/min ; forfait 6h à 10 000 A.

Cyberpaositra (carte ci-dessus ; place de l'Indépendance ; ville haute ; lun-ven 8h-18h, sam 8h-17h). Le service d'accès à Internet de la poste malgache, à deux pas de l'hôtel Colbert.

De plus en plus d'**hôtels** disposent de la Wi-Fi ou de postes Internet. Les établissements haut de gamme disposent de centres d'affaires.

Agences de voyages

Des dizaines d'agences de voyages et de prestataires touristiques, proposant des circuits dans tout le pays, sont présents à Tana. Seuls sont présentés ici ceux qui pourront vous être particulièrement utiles dans la capitale. Les prestataires assurant des circuits et la location de voiture au départ d'Antananarivo sont rassemblés dans la rubrique *Circuits organisés et location de voiture avec chauffeur*, p. 112. Pour plus d'informations concernant les organisateurs de circuits à Madagascar, reportez-vous à l'encadré *Madagascar hors piste*, p. 332.

Tany Mena Tours (carte ci-dessus ; 22 326 27 ; av. de l'Indépendance ; tanymenatours@moov.mg ; www.tanymenatours.com ; lun-sam 8h-12h et 14h-18h). Cette agence franco-malgache efficace mise sur le tourisme culturel, respectueux des peuples et de l'environnement. Entre autres services, elle propose une visite culturelle d'une journée de la capitale malgache et de ses proches environs avec un historien ou un archéologue (35/50 €

RENSEIGNEMENTS
BFV-SG 1 C3
BFV-SG 2 B2
BMOI 3 C3
BOA 4 B1
BOA 5 C3
Bureau central des colis postaux 6 A1
CA-BNI 7 B2
CA-BNI 8 D3
Cyberpaositra 9 C3
Espace Loisir (librairie) 10 C4
Librairie de Madagascar 11 C2
Madagascar Airtours 12 C2
Maison du tourisme de Madagascar ..... (voir 18)
MCB 13 B3
Outcool Web Bar 14 A3
Poste centrale (Ville basse) 15 D3
Poste centrale (Ville haute) 16 C4
Socimad (bureau de change) 17 A2

À VOIR
Gare de Soarano 18 A1
Marché communal Petite vitesse 19 A2
Musée d'Art et d'Archéologie 20 A4
Pavillons du marché d'Analakel 21 C2
Palais présidentiel 22 C4

OÙ SE LOGER
Chez Francis 23 D2
Hôtel Brajas 24 D2
Hôtel Colbert 25 C4
Hôtel de France 26 B2
Hôtel Isoraka 27 B4
Hôtel Raphia 28 D4
L'Indigo 29 A4
La Ribaudière 30 D3
La Varangue 31 C4
Le Cactus Vert 32 A2
Le Grand Mellis 33 B2
Le Jean Laborde 34 A4
Le Louvre Hôtel & Spa 35 C4
Le Pavillon de l'Emyrne 36 A4
Le Saint-Antoine 37 A3
Le Sakamanga 38 A3
Merina Lodge 39 A3
Moonlight Hotel 40 C1
Palissandre Hôtel & Spa 41 D2
Palm Hôtel 42 B3
Résidence Lapasoa 43 A4
Rova Hôtel 44 A4
Tana Hôtel 45 C3
Tana Plaza 46 B1

OÙ SE RESTAURER
Blanche Neige 47 B1
Café Goethe
(cercle germano-malagasy) ..... (voir 69)
Dun Huang 48 B1
Grand Orient 49 B1
Honey 50 B1
Kass' Dali 51 C2
La Boussole 52 A4
La Potnière 53 C2
La Table des Hautes Terres ..... (voir 41)
La Taverne ..... (voir 25)
La Varangue ..... (voir 31
Le B 54 A3
Le Buffet du Jardin 55 C3
Le Café de la Gare ..... (voir 18)
Le Glacier 56 C2
Le Kudéta 57 A4
Le Petit Verdot 58 D4
Le Relais Normand 59 A2
Le Sakamanga ..... (voir 38)
L'Indigo ..... (voir 29)
Minou 62 D4
Nerone 63 D4
Pâtisserie-chocolaterie
de l'hôtel Colbert ..... (voir 25)
Saka Express ..... (voir 78)
Shalimar 64 A2
Supermarché Shoprite 65 C1
Tsara Ketrina 66 B4
Zébu Original Bistro 67 A4

OÙ SORTIR
Centre culturel Albert Camus 68 B1
Cercle germano-malagasy 69 C3
L'Indra 70 A2
Le 6 ..... (voir 10)
Le Glacier ..... (voir 56)
Manson 72 A4
Mojo Bar 73 A3
Palladium 74 C3
Pandora Station 75 D4
Théâtre de verdure
Antsahamanitra 76 B4

ACHATS
Art et Jardin 77 B4
Baobab Company 78 A3
Bio Aroma 79 A4
Fusion Iray 80 D3
Hazomanga 81 B3
Ivahona ..... (voir 18)
La T-Shirterie 82 A3
Le Flamant Rose 83 C2
Les Jocondes 84 A3
Maki Company ..... voir 38
Rose et Baobabs 85 B3

TRANSPORTS
Air Madagascar 86 C2
Air Mauritius 87 B3
Airlink ..... (voir 87)
Budget 88 B1
Corsairfly ..... voir 18
Sixt 89 D4
Taxi 90 B3

DIVERS
Ambassade de Suisse 91 B3
Ambassade et consulat de France 92 B3
Commissariat 93 A2
Espace Mada 94 A4
Océane Aventure –
Évasion sans frontières 95 A3
Maire 96
Silver Wings 97 B2
Tany Mena Tours 98 C2
Transports Première Classe
(Mahajanga) ..... (voir 33)

la demi-journée/journée), un circuit des sites sacrés et animistes des environs de la ville, des rencontres avec les artisans, une découverte des chants et danses traditionnels malgaches et un circuit sur le thème de l'aromathérapie. Toujours aux abords de la capitale, Tany Mena propose des circuits dans le massif de l'Ankaratra, avec nuit en gîte. L'agence propose également des voitures en location.

Océane Aventure – Évasions sans frontières (carte ci-contre ; ☎ 22 213 10 ; oceav@moov.mg ; www.oceane-aventure.com ; Iàlana Andrianary Ratianarivo, Ampasamadinika). Efficace et sérieuse, cette agence au catalogue particulièrement complet bénéficie d'une dizaine d'années d'expérience à Madagascar. Elle représente Nouvelles Frontières sur l'île et sert également de relais d'information de Madagascar National Parks (MNP ; parcs nationaux et réserves) dans le centre de la capitale. Vous la trouverez non loin de l'hôtel Sakamanga, derrière la boutique Orange. L'agence dispose d'une filiale intitulée Évasion Sans Frontière (☎ 22 216 69), installée dans la même rue.

Dodo Travels (carte p. 88 ; ☎ 22 690 36 ; infos@dodotravel.com ; www.dodotravel.com ; Tana Waterfront ; ⓥ lun-ven 8h30-17h30, sam 8h30-11h30). Cette agence dynamique est notamment efficace pour les réservations de vols intérieurs mais son emplacement, au Tana Waterfront, est peu pratique.

Silver Wings (carte ci-contre ; ☎ 22 675 18, 22 675 19 ; av. de l'Indépendance). Vente de billets des compagnies aériennes internationales.

Argent

BANQUES

Les agences bancaires sont légion à Antananarivo, notamment dans la ville haute et aux abords de l'avenue de l'Indépendance. La plupart d'entre elles ouvrent en semaine de 8h à 16h et ferment l'après-midi les veilles de jours fériés. La majorité disposent de distributeurs automatiques acceptant la carte Visa (à l'exclusion de toute autre carte internationale) accessibles en dehors de ces horaires.

BFV-SG (carte ci-contre ; ☎ 22 200 43 ; ⓥ lun-ven 8h-16h), sur la droite en haut de l'avenue de l'Indépendance, change les devises et dispose d'un distributeur acceptant les cartes Visa. Les opérations de change de chèques de voyage American Express, City Bank et Visa sont facturées avec une commission. La BFV-SG dispose également d'une agence dans la ville haute (carte ci-contre ; ☎ 22 206 91 ; ⓥ lun-ven 8h-16h ; mêmes services), d'un distributeur de billet près du salon de thé La Potinière (av. de l'Indépendance) et est partenaire du système de transfert d'argent Western Union.

BMOI (carte ci-contre ; ☎ 22 346 09 ; 🕒 lun-ven 8h-16h), dans la ville haute, change les devises et est équipée de distributeurs automatiques Visa.
CA-BNI (carte p. 92 ; ☎ 22 224 21 ; place du 19 Mai 1946 ; 🕒 lun-ven 8h-16h, sam 9h-12h). Dans la ville basse, à quelques centaines de mètres de l'avenue de l'Indépendance, cette agence est équipée d'un distributeur automatique Visa et propose des opérations de change de devises et de chèques de voyage. La CA-BNI dispose également d'une agence en haut de l'avenue, sur le côté droit, après les escaliers et la grande poste (carte p. 92 ; ☎ 22 228 00 ; 74 av. de l'Indépendance ; 🕒 lun-ven 8h-16h) et au Carlton, ouverte le samedi.
BOA (carte p. 92 ; ☎ 22 392 50 ; 🕒 lun-ven 8h-15h). Il est théoriquement possible d'y obtenir une avance sur présentation d'une Mastercard. Outre l'agence de la ville haute, la Bank Of Africa dispose d'une agence avenue de l'Indépendance.
MCB (carte p. 92 ; ☎ 22 272 62 ; 🕒 lun-ven 8h30-16h). La filiale à Madagascar de la Mauritius Commercial Bank se trouve près de l'ambassade de Suisse, dans la ville basse. Avances sur les cartes Visa et Mastercard moyennant commission.

DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

Les agences ci-dessus sont majoritairement équipées de distributeurs automatiques de billets acceptant les cartes Visa. Il est théoriquement possible d'effectuer plusieurs retraits successifs de 300 000 ariarys, en coupures de 5 000 ou 10 000 ariarys. Comble du luxe, ces machines permettent d'obtenir des billets neufs, nettement moins volumineux que les coupures usagées. Il n'existe aucun distributeur automatique compatible avec d'autres cartes de crédit internationales – Mastercard et American Express comprises – à Madagascar.

BUREAU DE CHANGE

Socimad (carte p. 92 ; ☎ 22 643 20 ; socimad@moov.mg ; 🕒 mar-ven 8h10-11h20 et 13h30-16h30 ; sam 8h10-11h). En face de l'hôtel Le Cactus vert à Tsaralalàna, ce bureau change les devises et les chèques de voyage et effectue des retraits par carte Visa. Il propose parfois un taux intéressant et accepte les grosses coupures en devises parfois refusées par les banques.

CHANGE AU MARCHÉ NOIR

Des dizaines de changeurs d'argent au noir opèrent dans le quartier de Tsaralalàna. Ils proposent un taux légèrement supérieur au cours officiel et peuvent dépanner, à condition d'être vigilant. Prenez garde à bien vérifier la conversion et recomptez les billets dans les liasses.

AMERICAN EXPRESS

L'agence de voyages **Madagascar Airtours** (carte p. 92 ; ☎ 22 241 92 ; 33 av. de l'Indépendance ; airtours@wanadoo.mg ; 🕒 lun-ven 8h-12h et 13h-17h) est le correspondant d'American Express, carte très peu utile à Madagascar. Les services aux porteurs de carte AE se limitent à l'assistance et au dépannage en cas de force majeure.

Centres culturels

Centre culturel Albert Camus (carte p. 92 ; ☎ 22 213 75 ; 22 236 47 ; www.ccac.mg ; ccac@ccac.mg ; 14 av. de l'Indépendance ; 🕒 mar, mer, ven, sam 10h-18h, jeu 14h-18h). L'institution la plus active de la ville sur la scène culturelle. Voir l'encadré page 109.
Cercle germano-malagasy (centre culturel allemand, Goethe-Zentrum ; carte p. 92 ; ☎ 22 214 42 ; il@cgm-mada.de ; www.goethe.de/antana ; immeuble FJKM ; Analakely ; 🕒 lun-ven 8h-18h, sam 8h-12h). Restauration le midi, musique certains jours et activités culturelles axées sur la langue allemande.
Alliance française d'Antananarivo (☎ 22 211 07, 22 208 56 ; www.alliancefr.mg ; aftananarive@alliancefr.mg ; Ìàlana Seimad ; Andavamamba ; 🕒 mar-ven 9h-12h et 13h30-18h, sam 9h-12h et 14h-16h). Avant tout destinée aux Malgaches apprenant le français, elle sponsorise quelques activités culturelles.

Compagnies aériennes

Air Madagascar (carte p. 92 ; ☎ 22 222 22, 22 510 00 ; commercial@air-madagascar.com ; 31 av. de l'Indépendance ; Analakely ; 🕒 lun-ven 7h30-17h, sam 8h-11h). Une réduction sur les vols intérieurs de 50% s'applique théoriquement aux passagers arrivés sur la Grande Île à bord d'un long courrier de la compagnie nationale. Les règlements par cartes Visa et Mastercard sont acceptés dans les bureaux d'Air Madagascar d'Antananarivo, souvent bondés, qui vendent des billets intérieurs et internationaux.
Air France (hors carte p. 88 ; ☎ 23 230 23 ; tour Zital ; 2e étage ; route des Hydrocarbures ; Ankorondrano ; 🕒 lun-ven 8h30-16h30 ; sam 9h-12h). La compagnie française est installée à l'écart du centre-ville, près du complexe commercial Jumbo Score, sur la route dite "des hydrocarbures". Un taxi est nécessaire pour s'y rendre.
Corsairfly (carte p. 92 ; ☎ 22 633 36 ; corsair@moov.mg ; gare de Soarano ; 🕒 lun-ven 9h-17h, sam 9h-12h). À l'intérieur de la gare ferroviaire de Soarano, à l'extrémité de l'av. de l'Indépendance.
Air Austral (carte p. 88 ; ☎ 22 303 31 ; tananarive@air-austral.com ; immeuble Villa Pradon, Antanimena ; 🕒 lun-ven 8h30-17h, sam 9h-12h). Compagnie française

basée à la Réunion, Air Austral est installée dans un immeuble moderne au nord-est de l'av. de l'Indépendance.
Air Mauritius (carte p. 92 ; ☎ 22 622 52 ; onja@ariomad.com ; làlana Solombavambahoaka 77 ; ⓥ lun-ven 8h30-17h30, sam 8h30-12h). Représentée par Ario, dans le centre-ville, près de l'hôtel Sakamanga.
Airlink (carte p. 92 ; ☎ 22 359 90, 22 622 51 ; onja@ariomad.com ; làlana Solombavambahoaka 77 ; ⓥ lun-ven 8h30-17h30, sam 8h30-12h). Représentée par Ario, cette compagnie sud-africaine assure des vols vers Johannesbourg.
Interair (carte p. 88 ; ☎ 22 224 52, 22 624 21 ; galerie du Carlton ; ⓥ lun-ven 8h-17h ; sam 9h-12h). Également sud-africaine, Interair relie Antananarivo à Johannesburg et est installée dans la galerie marchande de l'hôtel Carton. Les vols semblent irréguliers.

Reportez-vous aux régions concernées ou au chapitre *Transport*, p. 352, pour plus de renseignements sur les tarifs et la fréquence des vols intérieurs et internationaux.

Librairies

Espace Loisir (carte p. 92 ; ☎ 22 214 75, rue des Bijoutiers ; ⓥ lun-ven 8h30-12h et 14h-18h, sam 8h30-12h et 14h30-17h). Dans la ville haute, c'est l'une des meilleures librairies du centre-ville, tant pour les magazines et ouvrages consacrés à Madagascar que pour les livres de poche.
Librairie de Madagascar (carte p. 92 ; ☎ 22 224 54 ; 38 av. de l'Indépendance ; ⓥ lun 14h30-18h, mar-sam 8h30-12h et 14h30-18h). La grande librairie de l'avenue de l'Indépendance est aussi vieillotte par son décor que par son catalogue (livres sur Madagascar, dictionnaires, méthodes de langue, livres de poche). Quelques quotidiens et magazines étrangers.

De nombreux **marchands de rue** proposent des journaux malgaches et étrangers (avec quelques jours de retard) dans le centre.

Offices du tourisme

Maison du tourisme de Madagascar (carte p. 92 ; ☎ 24 519 80 ; gare de Soarano ; ⓥ lun 13h-16h, mar-ven 9h30-16h). L'office du tourisme partage ses locaux avec Madarail, dans la gare ferroviaire. Vous y trouverez quelques brochures et informations touristiques.
Madagascar National Parks (hors carte p. 88 ; ☎ 22 415 38, 22 418 83 ; contact@madagascar.national.parks.mg ; www.parcs-madagascar.com). Le siège de l'Association pour la gestion des aires protégées est installé dans le quartier éloigné d'Ambatobe, près du lycée français. Le tour-opérateur Océane Aventure (voir p. 93), qui sert d'antenne de MNP dans le centre-ville, pourra également répondre à vos questions.

Poste et téléphone

Tana compte deux grands bureaux de poste : l'un dans la ville basse, sur l'araben ny 26 Jona 1960 ; l'autre – la **poste centrale** – près de l'Hôtel Colbert, dans la ville haute. Ils ouvrent en semaine de 8h à 16h et le samedi matin. Tous deux offrent des services de télégramme et de téléphone au 1er étage. La poste centrale dispose d'un service de poste restante. Le **bureau central des colis postaux** est situé sur arabe Rainibetsimisaraka, la rue qui longe les voies ferrées.

Des cabines téléphoniques à carte sont implantées en ville, mais elles sont de plus en plus rarement utilisées du fait de l'essor de la téléphonie mobile.

Services médicaux

En cas de problème médical sérieux, nous vous conseillons de demander les coordonnées d'un médecin auprès de votre consulat ou de contacter votre assurance de voyage.
Centre hospitalier de Soavinandriana (carte p. 88 ; ☎ 22 397 51 ; rue Moss ; Soavinandriana ; ⓥ 24h/24). Également connu sous le nom d'hôpital militaire d'Antananarivo, il reçoit l'aide du gouvernement français et est équipé d'appareils de radiographie et de médicaments de base. Plusieurs médecins français y exercent.
Centre médical de diagnostic et d'urgences (hors carte p. 88 ; CDU, ☎ 22 329 56 ; 032 07 822 28 ; 033 11 822 28 ; cité Planton ; Ampahibe ; ⓥ 7j/7 ; 24h/24). Cette structure médicale privée regroupant des généralistes et des spécialistes français et malgaches traite les urgences et est équipée de matériel de radiologie.
Espace médical (☎ 22 260 97 ; 65 bis làlana Pasteur Rabary ; Antsakaviro ; ⓥ lun-ven). Cet autre établissement privé équipé de matériel de radiologie regroupe un service de médecine générale, spécialisé et d'urgence, ainsi qu'une clinique située dans le quartier d'Ambodivona (☎ 22 625 66 ; ⓥ tlj).
Institut Pasteur de Madagascar (hors carte p. 88 ; ☎ 22 412 72, 22 412 74 ; ipm@pasteur.mg ; www.pasteur.mg ; Ambatofotsikely). L'adresse la plus sûre pour les prélèvements et les analyses.
Clinique des sœurs franciscaines (carte p. 88 ; ☎ 22 235 54 ; rue du Dr Rajaonah ; Ankadifotsy). Aussi appelée Clinique et maternité Saint-François, elle possède un service de radiologie et semble assez bien gérée.

Notez que dans de nombreux établissements, on vous demandera de payer à l'avance. Les quotidiens locaux indiquent les coordonnées de quelques médecins, des pharmacies de garde, de dentistes et d'hôpitaux.

Urgences

Quelques numéros utiles :
Commissariat central de Tsaralalàna (☎ 22 357 09, 22 660 29)
Numéro d'urgence du consulat de France (☎ 22 398 98)
Police (☎ 17, 117)
Pompiers (☎ 18, 118)

DÉSAGRÉMENTS ET DANGERS

Éviter les problèmes, à Tana comme ailleurs, est avant tout question de bon sens. Le niveau de vie moyen à Madagascar étant particulièrement bas et les crises politiques successives nuisant aux revenus de tous, le visiteur qui exhibe ses "richesses" – sac, appareil photo, montre de prix, bijoux, Caméscope, etc. – court toujours le risque de réveiller les mauvais instincts…

En ville, il arrive que des voleurs à l'arraché et des pickpockets agissent dans la foule, les bus et les marchés et que des gamins des rues parviennent à délester les touristes de certaines de leurs possessions (méfiez-vous toujours de ceux qui tiennent un chapeau à la main, souvent utilisé pour dissimuler l'autre main tandis qu'elle se sert dans les poches). Cette petite délinquance, visible dans la majorité des capitales mondiales, côtoie depuis quelques années une criminalité plus grave, encore rare, mais qui fait beaucoup parler d'elle. La paupérisation d'une certaine partie de la population voit en effet se multiplier les vols, attaques et cambriolages, parfois violents. Les résidents en sont les premières victimes et les touristes rarement pris pour cible. Tana, en résumé, n'est pas une ville dangereuse mais la vigilance y est de mise.

C'est en soirée que les risques de vol sont les plus aigus, d'autant que l'éclairage urbain fait souvent défaut et que la nuit tombe tôt (vers 18h). En règle générale, il est conseillé de ne pas circuler à pied après la tombée de la nuit (les taxis sont bon marché), à plus forte raison dans les rues trop sombres et désertes. Dans tous les cas, il est conseillé de ne jamais opposer de résistance en cas d'agression et de prévoir une petite somme d'argent facilement accessible dont vous pourrez vous délester pour satisfaire vos éventuels agresseurs. Il est également conseillé de garder sur soi un justificatif d'identité après le coucher du soleil, en cas de contrôle de police.

Si les problèmes sont plus fréquents que par le passé dans la capitale après la nuit tombée, l'écrasante majorité des visiteurs ne rencontrent cependant aucun problème lors de leur séjour à Tana.

L'autre désagrément auquel sont confrontés parfois les visiteurs est celui de "guides" proposant des services de location de voiture ou d'organisation de circuits et disparaissant après avoir empoché une avance. Si vous avez recours à un guide ou à un chauffeur indépendant, ne payez aucune somme d'avance à moins d'avoir signé un contrat et d'avoir les coordonnées de la personne.

La police est rarement d'un grand secours pour les visiteurs rencontrant des problèmes à Madagascar. En règle générale, mieux vaut adopter un profil bas si l'on est étranger, français notamment, et éviter de hausser le ton, ce qui est mal vu à Madagascar.

À VOIR

Tana ne compte pas réellement de sites incontournables. La ville doit surtout son

IL ÉTAIT UNE FOIS LE ZOMA

En malgache, le mot *zoma* (prononcez "zouma") désigne le vendredi. Il reste néanmoins indissociable de l'immense marché qui se tenait jusqu'en 1997 le long de l'avenue de l'Indépendance, et dont le cinquième jour de la semaine était le point d'orgue. L'un des plus grands marchés à ciel ouvert du monde, le Zoma fut longtemps la plus impressionnante image qui s'offrait aux visiteurs de la capitale malgache. Fruits, légumes, viande, poisson, fleurs, épices, chaussures, vaisselle, artisanat, meubles, vêtements… tout ce qui pouvait se vendre ou s'acheter était au Zoma, quelque part sous la forêt des grands parasols blancs octogonaux qui recouvrait ce festival de couleurs et d'odeurs.

Instauré sous le règne du roi Andrianampoinimerina pour le commerce du bois et des zébus, puis complété dans les années 1920 par la série de pavillons en brique qui accueillent encore un marché, sur araben ny 26 jona 1960, le Zoma appartient au passé : il a été démantelé lors des travaux de réfection de l'avenue de l'Indépendance. Ses étals ont été partagés entre les marchés environnants, Petite Vitesse et Pochart.

charme à son ambiance et à ses marchés. Vous en apprendrez plus sur la capitale malgache en parcourant l'**itinéraire de promenade** décrit p. 100 et en flânant le long de ses avenues et escaliers qu'en parcourant ses sites les plus emblématiques.

L'édifice le plus représentatif de la ville haute est sans doute le **palais présidentiel** (carte p. 92), où logeait Didier Ratsiraka jusqu'en 1990, date à laquelle il emménagea dans sa nouvelle résidence, réplique grandiloquente du *Rova* bâtie par les Nord-Coréens en bordure de la route d'Antsirabe à la sortie sud de Tana. Le président Ravalomanana a redonné une part de son lustre au palais avant d'en être chassé, en 2009.

Le **lac Anosy** (carte p. 88), sur les rives duquel se tient quotidiennement un **marché aux fleurs**, s'étend aux pieds du cube de béton gris de l'hôtel Carlton, au sud de la ville haute. Il a fait l'objet de travaux qui rendent ses abords, plantés de jacarandas qui s'épanouissent en fleurs mauves, plus agréables que par le passé (mais tout aussi bruyants). Un monument aux morts, érigé par les Français après la Première Guerre mondiale et éclairé la nuit de néons scintillants, se dresse sur un îlot au milieu du lac, relié à la rive par une chaussée. L'autre lac de Tana, le lac Behoririka, ne présente guère d'intérêt.

Les **escaliers** qui montent à la ville haute depuis l'avenue de l'Indépendance méritent le détour pour leur animation. Vous y croiserez nombre de vendeurs de rue, ainsi que des artisans proposant toutes sortes de tampons-encreurs, que vous pourrez faire réaliser à la demande.

Ne ratez pas non plus l'**avenue de l'Indépendance** et ses innombrables petits métiers (et trafics) : marchands de *sambos* (samoussas), de cigarettes à l'unité, de lunettes de soleil contrefaites, de téléphones portables d'occasion et de DVD pirates. Jetez également un coup d'œil à l'activité des "débloqueurs" de téléphones mobiles qui ont installé leurs ateliers dans des voitures garées sur le côté de l'avenue.

Marchés

Si le Zoma appartient au passé (voir l'encadré page ci-contre), Antananarivo compte encore un certain nombre de marchés qui valent le détour. En haut de l'avenue de l'Indépendance à gauche, au pied des escaliers, les pavillons du **marché d'Analakely** regorgent d'activité. Fruits, viande et marchandises diverses ornent leurs nombreux étals. Vous trouverez les mêmes produits au populaire **marché communal Petite Vitesse** (carte p. 92), le long de la voie ferrée à l'ouest de la gare ferroviaire. Il tendait à déborder dans la rue (attention aux poches !) lors de notre dernière visite et proposait, entre autre bric-à-brac, des posters de Beyoncé, Jésus et Ronaldinho, à côté d'affiches musulmanes.

De l'autre côté de la gare, le **marché Pochart** (carte p. 92) a l'avantage d'être situé en plein centre-ville et de proposer un peu d'artisanat. Le meilleur marché de la ville dans ce domaine est cependant le **marché Andravoahangy** (carte p. 88), au nord-est du centre-ville, où les tailleurs de pierre, les brodeurs, les libraires, les charpentiers, les ébénistes et autres artisans fabriquent et vendent leur travail. Vous pourrez également faire un tour par le **marché aux fleurs**, qui se tient le matin près du lac Anosy.

Reportez-vous aux cartes d'Antananarivo pour localiser ces différents marchés, qui se tiennent tous les jours sauf le dimanche. Gardez à l'esprit que ce sont les lieux de prédilection des pickpockets et préparez-vous à d'âpres marchandages.

Rova (palais de la Reine)

Coiffant la plus haute colline dominant le lac Anosy, le **Rova Manjakamiadana** (Anatirova ou palais de la Reine ; carte p. 88) est le principal trésor historique et culturel d'Antananarivo. Cette résidence royale fut en effet le siège du pouvoir merina jusqu'à l'arrivée des Français, en 1895. Andrianampoinimerina, Radama I[er] et les reines Ranavalona, pour ne citer que les plus célèbres, y résidèrent (voir l'encadré page suivante). Ce haut édifice, maintenant (presque) entièrement restauré, a eu une histoire récente mouvementée.

L'épisode débute une funeste nuit de novembre 1995. Le soir de la proclamation des résultats des élections municipales d'Antananarivo, un incendie, vraisemblablement criminel, ravage entièrement le bâtiment historique, contruit en grande partie en bois. Son altière façade, épargnée par le feu, sera par la suite endommagée par le cyclone Gafilo, en 2004. Promise par les autorités au lendemain du désastre, le reconstruction de l'édifice fit l'objet de nombreux rebondissements. En 1999, les premières pièces de bois devant servir à la reconstruction furent transportées

LE ROVA

Le palais principal du *rova* d'Antananarivo, le Manjakamiadana ("un bel endroit pour régner"), fut construit en 1867 pour la reine Ranavalona II. Sa maçonnerie de pierre fut conçue par un missionnaire et architecte écossais du nom de James Cameron. Elle recouvrait l'ancien palais de bois bâti en 1839 par Jean Laborde pour Ranavalona Ier, qui reposait sur un pilier de palissandre de 39 m de haut, considéré comme la cause des problèmes structurels de l'édifice. L'histoire raconte qu'il fallut 10 000 hommes pour le traîner sur 300 kilomètres à travers les forêts orientales, et qu'un millier d'entre eux succombèrent en chemin. Pas moins de 12 jours auraient été nécessaires à sa mise en place.

Jouxtant cet édifice principal se tenait le palais plus modeste du roi Andrianampoinimerina, qui unifia l'île à la fin du XVIIIe siècle et ouvrit le pays aux influences européennes, ainsi que sa tombe. Avant de s'installer à Antananarivo, le roi résidait dans son *rova* d'Ambohimanga, à une vingtaine de kilomètres au sud de la capitale (voir p. 116). Par temps clair, il est possible de voir le *rova* d'Ambohimanga depuis celui de Tana.

La petite maison du roi, la Mahitsielafanjaka ("le règne d'un esprit vertueux perdure") contenait le lit, installé très en hauteur, qu'il partageait avec celle de ses 12 femmes qui avait sa préférence du moment. Dans les chevrons se tenait une construction en forme de pirogue où, d'après la légende, le roi allait se cacher lors de l'arrivée de visiteurs. Si l'hôte était le bienvenu, il l'indiquait à son épouse en lui laissant tomber de petits cailloux sur la tête…

À côté de ce palais, le bâtiment en bois du Tranovola, ou "palais d'argent", fut construit par Jean Laborde pour Ranavalona Ier. Non loin s'élevait un autre grand palais, le Manampisoa ("celui qui inspire le bonheur"), édifié en 1866 par le missionnaire britannique William Poole pour la reine Rasoherina. Il renfermait des copies des lettres émanant des gouverneurs des îles Maurice et de la Réunion, ainsi que de diverses reines malgaches. S'y trouvaient également des cadeaux offerts par les rois et reines britanniques et par Napoléon III, notamment une bible, des coupes, des verres et un sabre.

À l'entrée gauche de l'ensemble se tenaient deux *tranomanara* ("maisons froides") renfermant les sépultures des rois Andrianjaka, Radama Ier et Andrianampoinimerina, et des reines Rasoherina, Ranavalona Ire, Ranavalona II et Ranavalona III.

en grande pompe jusqu'à la capitale. Conformément à la tradition, ces "bois sacrés" en provenance du pays zafimaniry furent montés à dos d'homme jusqu'au *Rova* un jeudi, jour favorable à ce type d'événement. Les travaux s'enlisèrent ensuite pendant quelques années, malgré un financement de la Banque mondiale et la souscription de nombreux habitants de la capitale, qui mirent la main au porte-monnaie pour aider à la reconstruction du monument. Des détournement de fonds furent ensuite évoqués…

Près de quinze ans après l'incendie, les travaux de reconstruction sont sur le point d'être achevés. Le *Rova* n'etait pas encore ouvert au public lors de notre dernier passage (des "guides" proposaient parfois des visites informelles) mais admirer sa façade depuis la rue suffit à se faire une idée de ce qu'il était du temps de sa splendeur. Au-delà de l'édifice en lui-même, le panorama qui s'ouvre sur Tana depuis cette hauteur est le point fort de la visite. La majorité des objets qui ont pu être sauvés de l'incendie sont exposés au musée Andafivaratra (musée du Premier ministre, voir plus bas), à quelques centaines de mètres.

Pour accéder au palais depuis le centre-ville, vous pouvez attraper le bus Antafita n°21, prendre un taxi ou grimper en haut de la colline en empruntant les marches et les sentiers qui forment un labyrinthe au milieu des habitations. La meilleure solution est le taxi à l'aller et la marche au retour, dans les rues étroites et tortueuses de la ville haute.

Musée Andafivaratra (musée du Premier ministre)

Quelques centaines de mètres avant le *Rova*, le **musée du Premier ministre** (carte p. 88 ; 5 000 A ; ✉ tlj 10h-18h) est ainsi nommé car il fut longtemps la résidence privée du Premier ministre Rainilaiarivony, qui épousa successivement trois reines merina. Il expose les collections historiques rescapées de l'incendie du palais de la Reine et quelques objets représentatifs

des dernières dynasties malgaches. Vous pourrez y découvrir des objets, photos et pièces de mobilier datant des derniers souverains merina. L'architecture de ce beau bâtiment ocre-rose érigé en 1872 d'après les plans de l'architecte baroque Williams Pool, à l'emplacement d'un précédent palais en bois, mérite le coup d'œil, notamment son superbe dôme.

Outre le prix d'entrée de la visite, des "guides" informels proposent leurs services (non obligatoire, tarif à négocier) pour commenter le musée et visiter éventuellement les abords du *Rova*.

Gare de Soarano

Bâtie entre 1908 et 1910 sur des plans de l'architecte Fouchard, dans le style des gares du XIX[e] siècle, la gare de Soarano ferme l'avenue de l'Indépendance au nord. Elle doit son nom – Soarano signifie "la bonne eau" – à son emplacement sur le site d'une ancienne fontaine. Entièrement rénovée en 2009, cette gare qui voit passer peu de trains a retrouvé sa splendeur d'antan et abrite maintenant un restaurant, des commerces, l'office du tourisme entre autres services.

Musée d'Art et d'Archéologie

Ce petit **musée** (carte p. 92 ; entrée gratuite ; ✉ mar-sam 13h-17h) situé dans le quartier d'Isoraka mérite une courte visite. Géré en partenariat avec l'Institut des civilisations de l'université d'Antananarivo, il présente des expositions tournantes mettant l'accent sur les traditions et les objets usuels de la région de l'Imerina. L'accès est gratuit mais les dons bienvenus.

Musée des Pirates

Cet étonnant **musée** (☎ 22 625 27 ; www.pirates-madagascar.ch ; 103 rue de Liège ; 10 000 A ; ✉ lun-ven 8h-17h, sam-dim sur rdv) a été créé par un journaliste et ethnologue suisse. Au 4[e] étage d'un immeuble du centre-ville, il regroupe dans deux salles une vingtaine de panneaux explicatifs et illustrés retraçant histoire de la piraterie, des Caraïbes à l'océan Indien. On y apprend notamment que les blessures reçues lors des combats étaient dédommagées selon un barème (100 piastres pour un doigt, 500 pour le bras droit), qu'il y avait des femmes pirates, et qu'ils arrivèrent dans l'océan Indien après avoir été pourchassés sans relâche dans les Caraïbes. Le musée, fondé sur des textes, comporte très peu d'objets. À réserver aux passionnés d'histoire maritime

Églises

La **cathédrale catholique d'Andohalo** et l'**église anglicane d'Ambohimanoro** se dressent sur le chemin du *Rova*. Leur architecture n'a rien de fascinant, mais elles se trouvent dans l'un des plus jolis quartiers de la ville et offrent une vue splendide sur Tana et le lac Anosy. Vous pourrez assister aux offices et écouter les chants du dimanche matin.

Au sommet de la colline, non loin du *Rova*, l'**église d'Amboninampamarinana** (le "lieu du lancement") a été érigée par des missionnaires sur l'emplacement où la reine Ranavalona I[re] faisait martyriser les chrétiens. Pour l'atteindre, empruntez l'arabe Rabozaka, la rue qui relie le stade municipal au zoo de Tsimbazaza.

Enfin, ne ratez pas, le dimanche à 9h, le sermon du **père Pedro** (voir l'encadré p. 100 et l'interview p. 46), qui lutte depuis des années pour aider les plus démunis et a créé une véritable ville en périphérie de Tana à leur intention. Son église, connue de tous, se situe à Akamasoa, à une vingtaine de minutes en taxi du centre-ville.

Parc botanique et zoologique de Tsimbazaza

Au sud de la ville, ce **parc** (hors carte p. 88 ; ☎ 22 311 49, 22 337 56 ; 10 000 A, ✉ tlj 9h-17h) dont le nom signifie "ce ne sont pas des enfants", permet d'observer des lémuriens sans quitter la capitale. Si le zoo a fait l'objet de quelques travaux d'embellissement, le spectacle des animaux évoluant au cœur de la ville reste cependant assez déprimant pour qui a pu voir la faune malgache en liberté… Quoi qu'il en soit, Tsimbazaza accueille plusieurs espèces de lémuriens, dont des ayes-ayes et d'autres familles de lémuriens rares, des aigrettes, des hérons et des tortues. Les jardins abritent pour leur part quelques variétés de palmiers et plantes endémiques.

Dans l'enceinte du zoo, le musée de l'Académie malgache présente d'étonnants vestiges culturels et naturels, dont les vertèbres d'un dinosaure découvert près de Mahajanga en 1907, un squelette et un œuf d'æpyornis (*Æpyornis maximus*, ou oiseau-éléphant) et un dugong.

Le parc est en général peu fréquenté, à l'exception du dimanche, lorsque la moitié

AKAMASOA, LA CITÉ-PHARE DU PÈRE PEDRO

"Partout ce sont les riches qui surplombent les villes. Ici ce sont les plus pauvres", affirme le père Pedro. Cette petite phrase résume le combat de la vie de Pedro Opeka, l'une des plus grandes figures de l'action humanitaire à Madagascar. Né en Argentine de parents d'origine slovène, le père Pedro s'engagea auprès des lazaristes à l'âge de 15 ans. Arrivé à Madagascar comme missionnaire en 1975, il découvrit en 1989 l'horreur que vivaient au quotidien les miséreux qui habitaient la décharge de la ville. Fort de son franc-parler, de son esprit pratique et de l'intensité de ses convictions, il parvint en une quinzaine d'années à en faire une véritable "ville dans la ville", mieux organisée et plus propre que la majorité des localités du pays. À ce jour, Akamasoa ("le bon ami") abrite 13 000 habitants, scolarise plus de 10 000 enfants et fournit du travail à plus de 2 600 personnes. Sans oublier les maternités, l'hôpital, les équipements de sports et les ateliers… Outre les aides de l'Union européenne, de Monaco et de nombreuses organisations, la communauté vit du concassage du granit sur lequel elle est installée, vendu aux entreprises sous forme de pavés et de cailloux, et de la fabrication de meubles.

Si vous êtes de passage un dimanche matin dans la capitale, ne ratez pas les sermons du Père Pedro, qui réunit des milliers de fidèles dans son église d'Akamasoa. Ils sont l'occasion de rencontrer un homme à la personnalité hors du commun, prêtre footballeur que l'on voit plus souvent tenant un outil qu'une bible à la main et cite aussi bien Ghandi que Jean-Jacques Rousseau ou Karl Marx dans son intéressante autobiographie (*Combattant de l'espérance, autobiographie d'un insurgé*, J.-C. Lattès, 2005). L'association **Akamasoa** (☎ 24 358 60 ; akamasoa@moov.mg ; www.perepedro.com) a toujours besoin de dons. Lire aussi l'interview du père Pedro, p. 46.

de la capitale semble s'être donné le mot pour l'envahir. Conservez votre billet d'entrée, car on vous le demandera certainement à la sortie. Des "guides" proposent leurs services avec insistance (nous vous conseillons de négocier le tarif *avant* la visite), mais ils ne sont pas obligatoires.

Mieux vaut prendre un taxi pour se rendre au parc depuis le centre- ville. Croq farm, près d'Ivato (reportez-vous p. 114), est un meilleur choix pour l'amateur de faune malgache ne pouvant pas s'éloigner de la capitale.

PROMENADE À PIED

La capitale offre des dizaines d'itinéraires de visite possibles. Celui décrit ici passe à proximité des principaux points d'intérêt de la ville. La meilleure option est de le débuter en hélant un taxi pour vous mener jusqu'au **Rova** (**1** ; p. 97 et encadré p. 98), haut lieu de l'histoire merina d'où vous aurez une vue imprenable sur la "Ville des mille". Descendez ensuite jusqu'au **musée Andafivaratra** (**2** ; p.98) ou musée du Premier ministre, quelques centaines de mètres en contrebas. Outre la brève visite, vous pourrez admirer ce beau bâtiment d'inspiration baroque, surmonté d'un impressionnant dôme vitré. Faites ensuite un crochet par l'**église d'Ambonimanpamarinana** (**3**), puis descendez le **quartier d'Andohalo** jusqu'aux abords de la place de la République malgache, ou fut intronisé Radama Ier et proclamée la république. La **cathédrale catholique d'Andohalo** (**4**), dont l'architecture n'a rien d'exceptionnel mais qui offre un beau point de vue sur Tana et le lac Anosy, dresse sa façade à proximité. Une longue descente dans les ruelles de ce joli quartier vous attend ensuite le long de la làlana Ranavalona III, jusqu'à la làlana Ratsimilaho, ou "**rue des Bijoutiers**" (**5**), artère la plus animée du quartier d'Antaninarenina, ou ville haute. Elle vous mènera à la **place de l'Indépendance** (**6**), ou Kianja ny Fahaleovantena. Point névralgique du quartier, elle est bordée d'anciens bâtiments coloniaux abritant aujourd'hui des banques. Parcourez ensuite la centaine de mètres qui vous sépare du palais d'Ambohitsorohitra, ou **palais Présidentiel** (**7**). Cerné de ministères et de bâtiments officiels, gardé par des militaires en armes, ce bâtiment érigé entre 1890 et 1892 par un architecte français servit de résidence à l'administration coloniale puis de première ambassade de France, avant de devenir la demeure officielle des présidents malgaches. Il fut délaissé en 1990, lorsque le président Didier Ratsiraka fit construire par les Nord-Coréens un nouveau palais présidentiel, à la sortie de la capitale sur la route d'Antsirabe, mais il a retrouvé sa fonction à partir de 2002.



Deux itinéraires s'offrent ensuite à vous.

Le premier consiste à revenir place de l'Indépendance et à descendre les **escaliers** (**8**) escarpés jusqu'au **quartier d'Analakely**. Dues à l'architecte Géo Cassaigne et réalisées à l'époque coloniale, ces 160 marches vous laisseront face aux **pavillons en brique du marché d'Analakely** (**9**), seuls restes de l'ancien marché démantelé du Zoma. Remontant vers le nord l'**avenue de l'Indépendance** (**10**) aux bâtiments des années 1930, vous croiserez sur la droite le nouvel hôtel de ville, bâti en 2010 sur l'emplacement de l'ancien hôtel de ville colonial, détruit en 1972. La belle **gare de Soarano** (**11**), récemment rénovée, ferme l'avenue au nord. Vous pourrez finir votre itinéraire au **marché Pochart** (**12**), qui abrite une part de l'ancien marché du Zoma.

L'autre option depuis la ville haute consiste à emprunter les ruelles du **quartier d'Isoraka**. Vous pourrez vous arrêter pour une brève visite du **musée d'Art et d'Archéologie** (**13**) avant de descendre lentement vers le **lac Anosy** (**14**) et son **monument aux morts** (**15**). Si vous êtes parti suffisamment tôt, les étals du **marché aux fleurs** (**16**) seront encore dressés.

OÙ SE LOGER

Antananarivo ne fait pas exception à la règle selon laquelle il est toujours plus onéreux de se loger dans une capitale. La ville, en contrepartie, propose des hébergements en constante amélioration. Les meilleures adresses étant souvent prises d'assaut, il est sage de réserver, notamment dans les hôtels

de catégorie moyenne, entre juin et août et en novembre-décembre. De nombreux hôtels peuvent envoyer un taxi pour vous accueillir à l'aéroport.

La majorité des hôtels sont situés entre l'avenue de l'Indépendance et la ville haute (Antaninarenina), en passant par Isoraka, mais le quartier d'Ambondrona, de l'autre côte de l'avenue de l'Indépendance, se développe de plus en plus.

Petits budgets

Moonlight Hotel (carte p. 92 ; ☎ 22 268 70 ; hasinaherizo@yahoo.fr ; lalana Rainandriamanpandry ; Ambondrona ; s sdb ext/avec sdb 15 000-16 000/22 000 A, d sdb ext/avec sdb 19 000-28 000/30 000-36 000 A). Le Moonlight n'a rien à envier à certains hôtels de catégorie moyenne, notamment en ce qui concerne la propreté des chambres, en majorité avec sanitaires extérieurs. Les doubles du dernier étage sont spacieuses et claires, tandis que les moins chères, au rez-de-chaussée, sont un peu sombres. L'un des meilleurs choix dans cette gamme de prix.

Hôtel Isoraka (carte p. 92 ; ☎ 22 355 81 ; 11 av du général Ramanantsoa ; Isoraka ; s sdb ext 20 600 A, d/t/q avec sdb 40 600/50 600/60 600 A). Également au chapitre des bons choix, l'Isoraka permet de se loger à prix doux dans le quartier du même nom, qui concentre nombre de bars et de restaurants. Appartenant aux propriétaires de l'hôtel Sakamanga, il offre des doubles claires, agréables et décorées dans des tons de jaune particulièrement pimpants, et des simples très bon marché mais minuscules. Le quartier, en revanche, est assez bruyant. Il est éventuellement possible de contacter cet hôtel via l'adresse e-mail de l'hôtel Sakamanga (voir plus bas).

Le Saint-Antoine (carte p. 92 ; ☎ 033 21 597 19, 032 66 239 56 ; http://hotelstantoine.e-monsite.com ; lalana Andrianary Ratianarivo ; Ampasamadinika ; d avec sdb 40 000-46 500 A ; 🖳). Récemment ouvert à deux pas de l'hôtel Sakamanga, cette adresse située en retrait de la rue dans un bâtiment ocre ne manque pas d'atouts si elle maintient ses tarifs bon marché. Vous y trouverez des chambres claires à la décoration assez soignée, avec ventilateur et TV. L'hôtel dispose d'une annexe (d 46 000 A) dans le quartier d'Ambondrona. Wi-Fi. Un bon rapport qualité/prix dans le centre.

Chez Francis (carte p. 92 ; ☎ 22 613 65, 032 04 301 25 ; hotelchezfrancis@yahoo.fr ; Ambondrona ; d avec sdb 41 500 A). Surplombant la ville basse depuis le quartier d'Ambondrona, Chez Francis doit son succès à ses chambres au confort simple, claires et bien entretenues, et à la grande salle panoramique du dernier étage. Certaines chambres sont situées dans une belle maison à une centaine de mètres de l'hôtel. Un bon rapport qualité/prix.

Hôtel Raphia (carte p. 92 ; ☎ 22 253 13 ; hotelraphia@moov.mg ; lalana Ranavalona III ; ville haute ; d/t sdb ext 30 000/40 000 A, d avec sdb 35 000 A). Les chambres décorées de raphia gagneraient à être un peu mieux entretenues mais elles sont néanmoins confortables et très correctes. Une seule, assez sombre car située au rez-de-chaussée, a sa propre sdb. L'hôtel dispose d'un restaurant, d'un jardin (de poche) agréable pour prendre le petit-déjeuner et d'une terrasse dévoilant un superbe point de vue sur la ville. Ultime recommandation : faites attention à votre tête dans l'escalier ! Le Raphia a ouvert une annexe en face du restaurant Le B.

Hôtel Niaouly (hors carte p. 92 ; ☎ 22 627 65 ; hotel.niaouly@yahoo.fr ; www.niaouly.com ; Ambatovinaky ; d avec sdb 22 000-35 000 A). Un peu à l'écart du centre sur la route menant au *Rova*, le Niaouly remporte de plus en plus de succès auprès des voyageurs à budget limité. Le confort est simple mais les chambres, propres et très correctes, sont toutes dotées de sdb. Les moins chères sont sombres et n'ont pas de vue, mais celles à 30 000 A et au-delà révèlent pour certaines un beau panorama sur la ville. Bon accueil.

Le Jean Laborde (carte p. 92 ; ☎ 22 330 45 ; labordehotel@hotmail.com ; 3 rue de Russie ; Isoraka ; d avec sdb 22 000-44 000 A). Bien placé mais maintenant dépassé par des concurrents plus récents, cet hôtel d'Isoraka propose des chambres propres mais un peu sombres. Évitez celles qui donnent sur la rue, assez bruyante.

Les chambres les moins chères de certaines adresses de catégorie moyenne, comme l'hôtel Sakamanga, s'adaptent aux voyageurs à petit budget.

Catégorie moyenne

Le Sakamanga (carte p. 92 ; ☎ 22 358 09 ; saka@malagasy.com ; www.sakamanga.com ; lalana Andrianary Ratianarivo ; Ampasamadinika ; d avec sdb 16-66 € ; 🖳). Souvent copié et rarement égalé, le "Saka" est une véritable institution de la capitale auprès des voyageurs. Ses secrets ? Des chambres s'adaptant à tous les budgets, des constants travaux d'amélioration tout en gardant l'atmosphère chaleureuse qui est sa marque de fabrique, un jardin qui fait figure

d'oasis au centre de Tana, un bar-restaurant animé et des tarifs raisonnables. Bien placé entre le quartier de l'avenue de l'Indépendance et Isoraka, l'hôtel propose une trentaine de chambres avec sdb, confortables et équipées de TV et de téléphone. Elles se divisent en 4 catégories, "relax" (exiguës mais agréables), "soft" (plus spacieuses), "charm" (une touche de déco et d'équipement en plus, belles sdb, minibar) et "supérieures" (on frise le luxe…). Parmi ses autres atouts, citons les projections de film du dimanche, l'intéressante exposition d'objets et de documents anciens dans les couloirs, le cybercafé et la Wi-Fi gratuite. Le Sakamanga – ce qui signifie le "chat bleu" – pourra éventuellement faciliter vos locations de voiture ou répondre à vos questions via son blog. Rançon du succès : il est impératif de réserver. Carte Visa acceptée.

Résidence Lapasoa (carte p. 92 ; ☎ 22 611 40 ; corossol@malagasy.com ; www.lapasoa.com ; 15 rue de la Réunion ; Isoraka ; d avec sdb 45-60 € ; 🛄). Cette adresse chaleureuse implantée dans une belle demeure traditionnelle du quartier d'Isoraka ne manque pas de charme. Elle propose 10 chambres spacieuses et confortables, avec sdb, TV et minibar. Les moins chères, toutes en boiseries, sont un peu exiguës mais les plus chères, très agréables, valent bien la différence de prix : TV par satellite, lit à baldaquin, déco ethnico-contemporaine, salles de bains à l'italienne avec jolies vasques… Une terrasse et un confortable salon sont mis à la disposition des clients et l'hôtel dispose d'un accès Internet et Wi-Fi. Il est sage de réserver. Carte Visa acceptée.

Rova Hôtel (carte p. 92 ; ☎ 22 292 77 ; www.rovahotel.com ; rue Docteur Vilette ; Isoraka ; d avec sdb 110 000-140 000 A ; 🛄). Mention spéciale à cette adresse d'Isoraka où l'on est accueilli par une grande reproduction de *Guernica* de Picasso. Vous y trouverez une quinzaine de chambres décorées avec goût, équipées de la TV, du téléphone et de la Wi-Fi (gratuite). Un effort particulier a été consacré aux belles sdb. L'hôtel, professionnel et accueillant, dispose d'un salle où sont servis les petits-déjeuners. Un bon choix.

L'Indigo (carte p. 92 ; ☎ 24 220 52 ; jmr.indigo@yahoo.fr ; Isoraka ; d sdb ext/avec sdb 50 000-55 000/65 000-125 000 A ; 🛄). Restaurant chaleureux et coloré du quartier d'Isoraka, L'Indigo se double de quelques chambres d'hôte, à l'étage. Agréables et bien décorées, elles offrent un bon rapport qualité/prix. Les moins chères, mansardées, ne manquent pas de charme, tandis que les plus chères, avec sdb, sont particulièrement vastes. La Wi-Fi et une petite terrasse sont mises à la disposition des clients.

La Ribaudière (carte p. 92 ; ☎ 24 215 25, 032 02 411 51 ; laribaudiere@moov.mg ; www.hotel-laribaudiere.com ; 18 rue Paul Dussac, Analakely ; d avec sdb ventil/clim 68 000/80 000 A). Cette adresse installée dans une demeure traditionnelle merina rénovée avec soin fait l'unanimité pour son accueil. Dans une atmosphère de maison d'hôte, elle propose 11 chambres confortables et décorées avec goût, mais un peu sombres pour certaines. Toutes sont équipées de la TV par satellite et certaines disposent de la clim. La plus chère des chambres ventilées est située dans une annexe, de l'autre côte de la rue. L'hôtel dispose d'un restaurant.

Merina Lodge (carte p. 92 ; ☎ 033 11 385 94 ; merinalodge@wanadoo.mg ; www.merinalodge.com ; làlana Andrianary Ratianarivo ; Ampasamadinika ; d/t avec sdb 27/35 €). À quelques centaines de mètres du Sakamanga, ce petit hôtel est installé dans une maison traditionnelle merina d'où l'on a un joli point de vue sur la ville. Les 5 chambres sont décorées dans des tons jaunes assez pimpants et sont équipées de TV, ventilateur et téléphone. Le confort reste simple mais l'ensemble est agréable, tout comme le petit patio ombragé d'un bananier, idéal pour prendre le petit-déjeuner.

Le Manoir (carte p. 88 ; ☎ 22 657 95 ; lemanoir@moov.mg ; http://takelaka.dts.mg/lemanoir ; 31 rue Andriba ; Mahamasina ; d/q avec sdb 40 000-55 000/76 000 A). Cette maison d'hôte ne manque pas de qualités, mais elle est un peu excentrée dans le quartier du stade de Mahamasina. Installée dans une ancienne demeure typique de l'Imérina rénovée avec soin, elle loue 6 chambres confortables, avec sdb, téléphone et TV. Les plus chères s'agrémentent d'un petit salon et toutes disposent d'un beau mobilier en bois qui, associé au parquet, donne une touche d'élégance aux lieux. Repas sur commande. Réglements par carte Visa acceptés.

Le Cactus Vert (carte p. 92 ; ☎ 22 624 41 ; lecactus-vert@moov.mg ; www.lecactusvert.com ; 15 rue Radama Ier ; Tsaralalàna ; d avec sdb 75 000-80 000 A). C'est l'une des rares adresses de cette gamme de prix installée à deux pas de l'avenue de l'Indépendance. Reconnaissable à sa façade rose, l'hôtel possède des chambres agréables à la décoration chaleureuse, avec TV, baignoire et un petit bar. Le quartier étant bruyant,

mieux vaut opter pour les chambres situées sur l'arrière du bâtiment principal. Règlements par carte Visa.

Palm Hôtel (carte p. 92 ; ☎ 22 253 73 ; palmhotel@moov.mg ; www.palmhotel-madagascar.com ; d avec sdb 135 000 A, studio 198 000 A ; 🛜 🖳). Bien placé entre l'ambassade de France et l'hôtel Sakamanga, le Palm se distingue par ses chambres impeccables et chaleureuses, dont la décoration assez moderne fait la part belle aux boiseries. Toutes sont équipées de TV par satellite à écran plat, clim et connexion Internet. Les studios disposent d'une kitchenette et le "loft", au dernier étage, avec vue panoramique et lit king-size, est assez somptueux (300 000 A). Les tarifs sont un peu surévalués mais des promotions sont parfois proposées. Réglements par carte Visa.

La Varangue (carte p. 92 ; ☎ 22 273 97, 22 251 74 ; varangue@moov.mg ; www.tana-hotel.com ; 17 rue Printsy Ratsimananga ; ville haute ; d avec sdb 64-74 €, suite 84-180 € ; 🅿 🖳). Adresse assez prisée, notamment du fait de son emplacement aux portes du palais présidentiel, cet hôtel de charme doit sa personnalité à son atmosphère cultivant un style rétro. Avant tout réputée pour son restaurant gastronomique, La Varangue propose également 7 chambres confortables mais assez inégales. Les plus chères, au dessus du restaurant, avec boiseries et mobilier ancien, sont les plus chaleureuses. Les plus récentes, auxquelles on accède par la cour, sont plus "modernes" dans leur décoration et manquent un peu de cachet. Toutes sont dotées de la Wi-Fi et de la TV par satellite et l'hôtel, chose rare dans la capitale, dispose de quelques places de parking. Cartes Visa acceptées.

Le Grand Mellis (carte p. 92 ; ☎ 22 234 25, 22 625 35 ; www.madagascar-hotel-mellis.com ; 3 rue Indira Ghandi, Tsaralalàna ; d standard/terrasse/supérieure/suite 150 000/170 000/180 000/200 000-300 000 A ; 🛜 🖳). Bien placé et entièrement rénové et remis au goût du jour, le Mellis propose maintenant des salles de massage, un hammam et une piscine intérieure. Redécoré dans un style coloré, il propose des chambres confortables (un peu petites pour les moins chères) avec clim, TV et téléphone. Préférez celles donnant sur la cour, plus claires et plus calmes, ou celles avec terrasse, à peine plus chères.

Hôtel Brajas (carte p. 92 ; ☎ 22 263 35, 032 07 263 35 ; hotelbrajas@moov.mg ; Ambondrona ; d avec sdb 110 000-150 000 A ; 🛜 🖳). Au cœur du quartier d'Ambondrona, cet établissement récent a le mérite d'être chaleureux, confortable et d'avoir une vraie personnalité : décoration "fusion", coussins indiens, touche contemporaine. Installé dans une haute demeure traditionnelle, ce petit cocon offre des chambres qui semblent presque un peu exiguës tant elles sont équipées : TV à écran plat, mini-chaîne stéréo, minibar, clim, beau mobilier. L'ensemble est raffiné mais un peu confiné, un bar et une salle de restaurant ayant également été installés dans cet espace un peu réduit. Le Brajas n'en est pas moins une bonne surprise si vous recherchez plus le confort que la couleur locale.

Le Pavillon de l'Emyrne (carte p. 92 ; ☎ 22 259 45, 22 259 46 ; lepavillon.reservation@netclub.mg ; www.pavillondelemyrne.com ; 12 rue Rakotonirina Stanislas ; Isoraka ; s/d standard avec petit-déj 65/75 €, s/d supérieure avec petit dej 95/105 € ; 🖳). Reprenant l'atmosphère rétro de La Varangue, cette adresse à cheval entre les catégories "moyenne" et "supérieure" vous accueille dans une maison traditionnelle du secteur "résidentiel" d'Isoraka. L'atmosphère chic et classique des lieux – boiseries, parquets, peintures de militaires en tenue d'apparat… – fait replonger le visiteur quelques décennies en arrière tandis que les chambres, dans le même esprit, ajoutent à cette ambiance une touche contemporaine – TV à écran plat, Wi-Fi, petit salon pour les "supérieures". L'adresse dispose d'une salle de massage et d'un sauna.

Catégorie supérieure

Tous les hôtels de cette catégorie acceptent les réglements par carte Visa.

Hôtel de France (carte p. 92 ; ☎ 22 213 04 ; www.siceh.com ; 34 av. de l'Indépendance ; s/d avec sdb 87-92/92-97 €, petit-déj inclus ; 🅿 🛜). Vieille institution de l'avenue de l'Indépendance, l'Hôtel de France compte 30 chambres confortables, fonctionnelles et bien équipées, mais manquant un peu de charme. Les plus chères jouissent d'une belle terrasse donnant sur l'avenue de l'Indépendance et sont nettement plus spacieuses que les autres. L'emplacement est le principal atout des lieux.

Tana Plaza (carte p. 92 ; ☎ 22 218 65 ; www.siceh.com ; 2 av. de l'Indépendance ; s/d avec sdb à partir de 87/92 € petit-déj inclus ; 🛜 🖳). Appartenant au même groupe que l'Hôtel de France, cette institution de la capitale fait face à la gare. Vous y trouverez des chambres confortables et impeccables, dotées d'une bonne literie mais un peu impersonnelles et exiguës pour les moins chères. L'ensemble est un peu surévalué compte tenu de l'arrivée de concurrents plus

au goût du jour, mais l'établissement dispose d'une belle terrasse donnant sur l'avenue de l'Indépendance. Accès Internet et Wi-Fi.

Tana Hôtel (carte p. 92 ; ☎ 22 313 20, 22 313 26 ; tanahotel@moov.mg ; www.tana-hotel-madagascar.com ; 4 rue Rabehevitra ; Antaninarenina ; d/suite avec sdb 65/120 € ; 🖳). L'un des derniers nés des établissements de "luxe" de la capitale, le Tana Hôtel fait quasiment face à l'hôtel du Louvre, dans la ville haute. Raffiné et international, il décline une ambiance contemporaine et design à base de mobilier sobre et de teintes de beige, mastic et brun rehaussées de tissus de couleur. L'ensemble a une vraie personnalité (certes très éloignée de Madagascar par son atmosphère) et vise en premier lieu la clientèle d'affaires. Les 31 chambres et suites frisent le luxe – belle literie, équipements dernier cri – tout comme les salles de bains au style épuré. L'hôtel dispose d'un Jacuzzi et de salles de massage.

Le Louvre Hôtel & Spa (carte p. 92 ; ☎ 22 390 00 ; www.hotel-du-louvre.com ; 4 place de l'Indépendance ; ville haute ; d standard/supérieure/luxe 85/110/135 € environ, petit-déjeuner inclus ; 🖳). Agrandi et réaménagé en 2010, l'établissement est situé au cœur de la ville haute, dans un bâtiment Eiffel des années 1930. Avant tout fréquenté par la clientèle d'affaires, qui apprécie sa position centrale et son atmosphère moderne et occidentale, il présente des visages contrastés. Les chambres standard, les plus anciennes, sont confortables mais un peu petites et impersonnelles. Les plus récentes, en revanche, sont vastes et présentent une décoration design et contemporaine, dans des teintes de gris sobres à l'extrême. Mention spéciale au très beau spa avec piscine intérieure chauffée, hammam, sauna et jacuzzi, et au bar-restaurant du rez-de-chaussée, baptisé Le 313.

Palissandre Hôtel & Spa (carte p. 92 ; ☎ 22 605 60, 10 làlana Andriandahifotsy ; Faravohitra ; www.hotel-palissandre.com ; s/d "standard" 119/128 € ; s/d "luxe" 142/158 € petit-déjeuner inclus ; 🖳). Cet établissement qui figure parmi les plus confortables de la capitale est l'un des rares de cette catégorie à offrir une piscine extérieure (chauffée) et une ambiance qui ne soit pas 100% occidentalisée. L'omniprésence des boiseries confère en effet un certain charme tropical à cet hôtel qui se double d'un beau spa avec hammam et salles de massage. Les chambres, joliment décorées en faisant la part belle aux bois nobles, sont équipées de TV, clim. et minibar. Préférez celles dont la terrasse donne sur la ville car le quartier, à 10 minutes du centre, réserve un superbe panorama. Accès internet et Wi-Fi.

Hôtel Colbert (carte p. 92 ; ☎ 22 202 02 ; colbert@moov.mg ; www.hotel-luxe-madagascar.com ; 29 rue Prince Ratsimananga ; ville haute ; d avec sdb ancien/nouveau bâtiment à partir de 98/211 € ; 🖳). Trônant au cœur de la ville haute, cette institution ouverte en 1928 s'est doublée d'un nouveau bâtiment grâce auquel elle peut, à nouveau, arborer fièrement ses 4 étoiles. L'hôtel offre ainsi deux visages : d'un côté les chambres de l'ancien bâtiment, surévaluées et vieillottes par leur décoration ; de l'autre celles du "nouveau Colbert" (baptisé "bâtiment Carayon"), cossues et mêlant style classique et confort moderne. Préférez celles avec un petit balcon donnant sur la ville. Toutes sont équipées de clim, TV par satellite, téléphone, minibar et coffre. L'hôtel comprend un business center, deux bars, une pâtisserie, deux restaurants et un centre de remise en forme avec hammam, sauna et petite piscine intérieure.

Tamboho (carte p. 88 ; ☎ 22 693 00, 22 327 75 ; www.hoteltamboho.com ; Tana Water Front ; s/d avec sdb 95-110/102-117 € petit-déj inclus ; 🖳). À 5 minutes du centre-ville dans le nouveau quartier du Tana Waterfront, ce bel établissement ouvert par les propriétaires de l'hôtel du Louvre ne manque pas de personnalité. Surfant sur la mode de l'ethnique chic, il décline une atmosphère raffinée alliant la chaleur des boiseries et des textiles à une décoration contemporaine à base de matériaux bruts – brique, métal. La piscine, les très belles et confortables chambres et la vue sur un plan d'eau artificiel aux portes de la ville lui donnent un côté reposant et zen. L'emplacement, excentré dans un quartier sans réel charme, est en revanche plus pratique pour la clientèle d'affaires que pour les touristes.

Carlton (carte p. 88 ; ☎ 22 260 60 ; contact@carlton.mg ; www.carlton-madagascar.com ; rue Pierre Stibbe ; Anosy ; Anosy ; s/d avec sdb à partir de 185-315/205-335 € selon saison ; 🖳). Inauguré en 1970, l'ex-Madagascar Hilton profile sa massive silhouette de béton grise en bordure du lac Anosy. Ses 171 chambres et suites, confortables et présentant une décoration internationale, maintenant un peu datée, sont équipées de la clim, du téléphone, d'un minibar, d'un coffre, d'un accès Internet et de tous les équipements dont sa clientèle, composée à 80% d'hommes d'affaires, peut avoir besoin. Espace affaires, sauna, piscine, tennis, boutiques, restaurants, bars et salles

de conférences figurent au nombre de ses services, et une chambre est accessible aux handicapés. L'hôtel accueille notamment les rencontres politiques internationales.

OÙ SE RESTAURER

Sans prétendre au titre de ville gastronomique, Tana compte de bonnes tables adaptées à tous les goûts et budgets.

Faire son marché

Un **supermarché Shoprite** (✆ lun-sam 8h30-19h30, dim 8h30-13h) bien achalandé est implanté près de l'avenue de l'Indépendance et du nouvel hôtel de ville. Vous trouverez tout ce que vous pouvez souhaiter dans ses rayonnages, y compris des produits pour bébé, et il accepte les règlements par carte Visa à partir d'une certaine somme.

Les **marchés** de la ville vous fourniront fruits et légumes. Dans la ville haute, La **Hutte Canadienne** vend des produits frais.

Petits budgets

Les rues de Tana sont bordées d'**échoppes** qui vendent de tout, des glaces aux *sambos*. Vous croiserez d'innombrables **hotely** (petits restaurants) plus ou moins corrects autour des gares routières et un peu partout hors du centre-ville. Ils servent des repas malgaches composés de riz, d'un peu de viande et de légumes bouillis. L'hygiène et le décor rebutent certains voyageurs mais les tarifs défient toute concurrence. Les adresses ci-dessous sont à peine plus chères mais nettement plus agréables.

Café Goethe (Cercle germano-malagasy, carte p. 92 ; ☎ 22 214 42, Analakely ; plats 2 500 A environ ; ✆ midi seulement). Au 3e étage de l'immeuble FJKM, auquel on accède en montant quelques marches des escaliers qui grimpent vers la ville haute depuis l'araben ny 26 Jona 1960, le Café Goethe du Cercle germano-malagasy (centre culturel allemand) propose des déjeuners à tout petits prix. On y sert des plats du jour (riz, soupes, mi-sao, plats malgaches) dans un espace calme et accueillant où résonnent parfois les accords d'un piano.

Kass' Dall (carte p. 92 ; ☎ 032 41 471 13 ; Analakely ; plats 5 000-6 000 A environ ; ✆ lun-sam midi seulement). Installée dans une rue donnant dans l'avenue de l'Indépendance (au niveau du magasin Photolab, puis à 50 m à droite), cette minuscule et sympathique adresse apporte un peu de nouveauté dans les déjeuners rapides de la capitale. Dans une atmosphère décontractée et tranquille – on est à la fois très près de l'avenue mais un peu à l'écart de son agitation – on y sert de bons sandwichs, hamburgers, en-cas, salades et jus naturels. La petite salle peinte de couleurs chaleureuses ne compte que quelques tables autour desquelles se pressent employés de bureaux, touristes, résidents, *vazaha* et malgaches. L'idéal pour un déjeuner rapide.

Shalimar (carte p. 92 ; ☎ 22 260 70 ; 5 rue Mahafaka ; Tsaralalàna ; sambos 400-500 A pièce, plat du jour 10 000 A environ ; ✆ lun-sam midi et soir jusqu'à 22h, dim midi). La salle a des airs de cantine mais les spécialités indiennes à prix doux, à consommer sur place ou à emporter, compensent l'ambiance un peu morne et attirent une clientèle indo-pakistanaise d'habitués. Outre les plats du jour, curries, biryanis et poulet tikka, on y vient surtout pour les excellents sambos (samoussas), réputés comme les meilleurs de la ville.

Saka Express (carte p. 92 ; ☎ 24 333 439 ; làlana Andrianary Ratianarivo ; Ampasamadinika ; plats 4 500-15 000 A). Ouvert sur la rue à 10 m de l'entrée de l'hôtel, le snack-pizzeria du Sakamanga propose salades, burgers, paninis et surtout pizzas, dans un décor coloré.

Tsara Ketrina (carte p. 92 ; ☎ 24 240 20 ; Isoraka ; plats jusqu'à 2 200-3 500 A ; ✆ lun-sam midi seulement). Envie de vous attabler dans une petite cantine pour un repas typiquement *malagasy* (malgache) ? Cette adresse est certainement ce que vous cherchez. Pour l'atteindre, vous devrez vous faufiler sur 50 m dans un étroit passage s'échappant de la rue Ramanantsoa, quasiment en face de l'hôtel Isoraka. Dans un décor simple, ce restaurant avant tout fréquenté par des malgaches sert une cuisine familiale à base de riz, porc, zébu, soupes, légumes… (le menu change tous les jours) sans exposer vos estomacs aux risques de certains *hotely*. En dessert, essayez le *koba ravina*, gâteau à base de farine de riz et d'arachides, cuit à l'étouffée dans des feuilles de bananier.

Le Glacier (carte p. 92 ; ☎ 22 202 60 ; 46 Av. de l'Indépendance ; ✆ tlj midi et soir). Véritable institution de l'avenue de l'Indépendance, Le Glacier sert des salades, plats de pâtes, spécialités chinoises et pizzas. Plus avantageuse encore, la rôtisserie extérieure vend de bons *sambos* à emporter. La belle terrasse de l'étage sert des plats du jour dans un cadre plus soigné.

Le Buffet du Jardin (carte p. 92 ; ☎ 22 338 87 ; place de l'Indépendance ; ville haute ; plats 5 000-12 000 A ; ✆ lun-mer et dim 6h-22h, jeu-sam 6h à l'aube). Cette

adresse à la petite salle assez pimpante est avant tout appréciée pour ses horaires, qui permettent aux fêtards de se restaurer à la sortie des discothèques. Plats malgaches, zébu, sandwichs, omelettes.

Le Relais Normand (carte p. 92 ; ☎ 22 207 88 ; 21 arabe Rainibetsimisaraka ; Tsaralalàna ; plats 5 000-10 000 A, menu du jour 9 000 A ; ⊗ fermé dim). Face au marché communal Petite Vitesse, dans la ville basse, cette vieille adresse vous accueille dans une salle plutôt agréable, à défaut d'être animée. La cuisine n'a plus rien de très normand (pieds de porc panés, soupes chinoises, pizzas, rougail saucisses) mais les tarifs sont bon marché.

Minou (carte p. 92 ; ☎ 22 288 62 ; làlana Ranavalona III ; ville haute ; plats 4 000-8 000 A ; ⊗ lun-sam midi et soir). Cette cantine chinoise de la ville haute est située dans une salle un peu morne, mais elle bénéficie d'un beau point de vue sur Tana. Vous pourrez vous y restaurer à petit prix de mines frites, mi sao, bol renversé et autres spécialités chinoises, mais aussi de plats malgaches et de brochettes.

Catégorie moyenne

CUISINE FRANCO-MALGACHE

Les établissements de cette catégorie servent une cuisine française aux accents de l'océan Indien.

Le Sakamanga (carte p. 92 ; ☎ 22 358 09 ; làlana Andrianary Ratianarivo ; Ampasamadinika ; plats 8 000-20 000 A ; ⊗ tlj midi et soir). Le restaurant de l'hôtel du même nom reste une référence, tant pour le cadre que pour sa cuisine familiale bien préparée. À la carte : magret de canard au poivre vert, tournedos de zébu, *romazava*, crevettes sautées à l'ail, filet de mérou à la crème safranée, gratin de fruits de mer… Essayez le foie gras maison et son verre de vin doux ou, en dessert, la "déclinaison au chocolat de Madagascar". Les lieux sont parfois un peu bondés, mais le "Saka" offre un excellent rapport qualité/prix et une atmosphère chaleureuse et décontractée. L'hôtel dispose également d'un restaurant dans le jardin, proposant un buffet le midi, et d'une pizzeria extérieure.

Le B (carte p. 92 ; ☎ 22 316 86 ; 72 av. Grandidier ; Isoraka ; plats 13 000-19 000 A ; ⊗ tlj midi et soir). Salle couleur safran, tentures pourpres, poufs carmin… la nouvelle adresse branchée d'Isoraka n'a pas lésiné sur la déco, et c'est réussi. La cuisine est par ailleurs une bonne surprise, avec des suggestions originales présentées à l'ardoise, comme le rôti de mérou au bacon et fromage (bon et à découvrir), la pastilla de calamars à l'orientale ou le plus traditionnel pavé de thon à la plancha. Chic sans être ampoulé, Le B n'a pas tardé à devenir l'une des adresses à la mode auprès des *vazaha* de la capitale. Avec les deux adresses suivantes, c'est l'une des références du quartier d'Isoraka à l'heure où nous écrivons ces lignes.

Le Kudéta (carte p. 92 ; ☎ 22 281 54 ; 16 rue de la Réunion ; Isoraka ; plats 12 000-20 000 A ; ⊗ tlj midi et soir sauf dim soir). Une jolie salle aux tons ocre et safran décorée dans un style ethnique chic, du mobilier en palissandre, des éclairages et une décoration recherchés et réussis… Cette adresse qui ne manque pas d'allure (ni d'humour, comme le suggère son nom) sert dans la bonne humeur une cuisine inventive et métissée faisant la part belle aux épices, tant côté viande que côté poisson. Mention spéciale aux desserts au chocolat, décliné à toutes les sauces.

La Boussole (carte p. 92 ; ☎ 22 358 10, 032 07 605 03 ; 21 rue du Dr Vilette ; Isoraka ; plats 14 000-18 000 A ; ⊗ tlj midi et soir). Plus cosy que l'adresse précédente, dont elle est séparée par quelques dizaines de mètres, La Boussole vous accueille dans un agréable patio ou plusieurs salles à l'atmosphère assez intime. Si le cadre est moins branché que d'autres adresses d'Isoraka, la cuisine est cependant très convaincante : foie gras à la vanille, tournedos de zébu Rossini, magret de canard au miel (excellent), crème brûlée… Les résidents vantent le carpaccio de zébu et les escargots, lorsqu'ils sont à la carte. Une bonne table.

Le Grill du Rova (carte p. 88 ; ☎ 22 627 24 ; Avaradrova ; plats 12 000 A, menu 25 000 A ; ⊗ tlj midi et soir sauf dim soir). Avec sa petite salle rendue chaleureuse par ses boiseries et sa cheminée, et sa terrasse d'où vous aurez une vue imprenable sur la ville, Le Grill du Rova est l'occasion de s'extraire un peu de l'animation de la capitale. L'établissement se tient en effet sur les hauteurs de la ville, une centaine de mètres avant le palais de la Reine (prévoyez un taxi pour vous y rendre). La carte mise avant tout sur des plats malgaches et des grillades de zébu bien préparées, et des musiciens égayent le repas du dimanche midi. Une étape incontournable sur le chemin du *Rova*.

Zébu original bistro (carte p. 92 ; ☎ 22 299 77 ; 28 rue du Dr Vilette ; Isoraka ; plats 10 000-13 000 A ; ⊗ tlj midi et soir). Dans une belle maison traditionnelle à quelques centaines de mètres de l'agitation d'Isoraka, vous y trouverez une terrasse

accueillante et une salle à la chaleureuse ambiance d'auberge, qui rappelle que le fondateur des lieux – également créateur du Zébu Overseas Board, voir l'encadré p. 338 – ne manque pas d'humour. La carte, comme on pouvait s'y attendre, met le zébu à l'honneur, en filet, en carbonade, en brochettes. Cadre et accueil chaleureux.

CUISINE TRADITIONNELLE MALGACHE

La table d'hôte de Mariette (carte p. 88 ; ☎ 22 216 02 ; 11 Lalana Joel Rakotomalala ; Faravohitra ; repas 42 000 A hors boisson ; ⊗ surréservation uniquement). L'accueillante Mariette Andrianjaka peut s'enorgueillir d'une liste de distinctions impressionnante : diplômée de l'école hôtelière de Nice, étoile d'or de la gastronomie *malagasy*… Tous ces talents se trouvent réunis dans la cuisine de grande tradition malgache servie à sa table d'hôte du quartier de Faravohitra. Dans un décor feutré à l'ambiance très rétro, vous pourrez y goûter une sélection de plats traditionnels souvent oubliés, comme les 7 plats "royaux". La réservation (obligatoire car un nombre minimum de convives est généralement requis) vous permettra de discuter du menu à l'avance.

CUISINE FRANÇAISE

Le Petit Verdot (carte p. 92 ; ☎ 24 392 34, 033 11 806 71 ; 27 Ialana Rahamefy ; ville haute ; plat du jour 7 000 A, plats 7 000-20 000 A ; ⊗ fermé dim). Avec ses alignements de bouteilles, ses plats du jour et ses boiseries, cette petite salle chaleureuse ne déparerait en rien dans l'Hexagone. La carte fait le bonheur de ceux qui éprouvent un peu de mal du pays – civet de sanglier, lapin au cidre, andouillette à la moutarde, assiettes de fromage et de charcuterie – et les plats du jour servis au déjeuner remportent un franc succès. Tout comme la belle carte des vins, proposés au verre, au pot ou à la bouteille.

Le Café de la Gare (carte p. 92 ; ☎ 22 611 12 ; www.cafetana.com ; gare de Soarano ; plats 10 000-14 000 A ; ⊗ tlj midi et soir). À défaut d'accueillir des voyageurs, la gare de Soarano s'ennorgueilit d'abriter cette bonne adresse. Ouvert en 2009, le Café de la Gare décline une belle ambiance de brasserie contemporaine assez chic et propose une cuisine à la hauteur des lieux. La carte – demi-coquelet à la broche, curry de crevettes, rognons à la moutarde…–, qui change régulièrement, est par ailleurs très abordable. Assez feutré le soir, l'établissement est l'un des rendez-vous des résidents le midi grâce aux plats du jour à 10 000 A environ. Brunch le dimanche. Wi-Fi gratuit. Service empressé.

CUISINES DU MONDE

Nerone (carte p. 92 ; ☎ 22 231 18 ; Ialana Ranavalona III ; plats 11 000-14 000 A ; ⊗ lun-sam midi et soir). "Un petit bout d'Italie au cœur de Tana" proclame la carte. Et le fait est qu'on s'y croirait, entre l'accent du patron et la salle aux couleurs de la Méditerranée, sombre comme une *trattoria*. Des pizzas aux déclinaisons de pâtes en passant par les queues de langouste, la carte propose un voyage au pays des *penne*, lasagnes et saltimboccas. Concluez par une coupe de glace artisanale et vous conviendrez que tous les chemins mènent à Rome.

L'Indigo (carte p. 92 ; ☎ 24 220 52 ; Isoraka ; plats 13 000-18 000 A ; ⊗ midi et soir sauf dim). Installé au cœur du quartier d'Isoraka dans une belle maison traditionnelle merina pleine de recoins et d'escaliers, ce qui fait son charme, L'Indigo mise sur les "cuisines du monde" au sens le plus large du terme. Couscous, chili con carne et moussaka permettent ainsi de varier l'ordinaire. Le cadre, presque mexicain dans son inspiration, est également un voyage en soi.

Dun Huang (carte p. 92 ; ☎ 22 669 65 ; 1 rue James Andrianisa, Analakely ; plats 5 000-11 000 A ; ⊗ tlj midi et soir). Rendez-vous de la communauté chinoise de Tana, Dong Huang sert un large éventail de spécialités chinoises à deux pas de la mairie. La lecture complète de la carte nécessite un bon quart d'heure et l'ambiance est 100% chinoise.

Grand Orient (carte p. 92 ; ☎ 22 202 88 ; Kianja Ambiky, Analakely ; plats 8 000-30 000 A ; ⊗ midi et soir sauf dim). Installé depuis 40 ans à deux pas de la gare, dans la ville basse, ce restaurant chinois reste réputé pour ses *tepan* (spécialité cantonaise servie sur une plaque de fonte) et sa fondue chinoise. Le cadre, en revanche, est particulièrement vieillot…

Catégorie supérieure

La capitale malgache compte son lot d'adresses gastronomiques.

La Varangue (carte p. 92 ; ☎ 22 273 97 ; 17 rue Printsy Ratsimananga ; ville haute ; plats 22 000-32 000 A, menu dégustation 125 000 A ; ⊗ lun-sam). Cultivant son ambiance d'auberge d'antan raffinée à deux pas du palais présidentiel, La Varangue ajoute les atouts de son cadre au talent de son chef. On sert en effet dans cette très belle salle ornée de boiseries une cuisine gastronomique dont la réputation n'est plus à faire (les tarifs, en

revanche, ne sont pas à la portée de tous). La lecture de la carte est riche de promesses : tartare de mérou au combava, pressée de foie gras au chocolat grand cru, médaillon de filet de zébu aux morilles… Belle sélection de vins (à partir de 42 000 A), dont quelques grands crus français. Carte Visa acceptée.

Villa Vanille (carte p. 88 ; ☎ 22 205 15 ; place Antanimena ; Antanimena ; plats 15 000-50 000 A ; ⏲ tlj midi et soir). Installée dans une belle demeure traditionnelle, cette bonne table fréquentée par les amateurs de bonne chère et les hommes d'affaires met avant tout la vanille à l'honneur. Le duo de foie gras nature et vanillé, le canard à la vanille, la fricassée de langouste et de cigale de mer à la vanille ou le soufflé (à la vanille !) tiennent ainsi le haut du pavé de la carte, à côté du vol-au-vent de la mer au vieil armagnac et… du couscous. Service attentionné, atmosphère cossue et raffinée, carte Visa acceptée. Animation musicale tous les soirs.

Parmi les autres adresses gastronomiques de la ville, citons **La Table des Hautes Terres** (carte p. 92 ; ☎ 22 605 60, 10 rue Abriandahifotsy, Ambondrona ; menu 28 500 A, plats 20 000 A), au Palissandre Hôtel & Spa ; et **La Taverne** (carte p. 92 ; ☎ 22 202 02 ; 29 rue prince Ratsimananga ; ville haute ; plats 25 000-32 000 A), à l'hôtel Colbert.

Salons de thé et en-cas

Plusieurs salons de thé proposent également quelques produits salés s'alignent le long de l'avenue de l'Indépendance. **La Potinière** (carte p. 92 ; ☎ 22 233 54 ; 35 av. de l'Indépendance ; ⏲ jeu-mar 6h-18h30), sous les arcades en haut de l'avenue, est le plus récent et le plus accueillant. On y sert des gâteaux aussi beaux que savoureux dans une salle agréable et l'endroit est idéal pour le petit-déjeuner, meilleur et moins cher que dans beaucoup d'hôtels de la ville. **Honey** (carte p. 92 ; ☎ 22 318 58 ; 13 av. de l'Indépendance) et **Blanche Neige** (carte p. 92 ; ☎ 22 206 59 ; 15 av. de l'Indépendance), vieilles institutions de la capitale, sont plus anciens par le cadre mais toujours appréciés. Dans la ville haute, la très luxueuse **pâtisserie-chocolaterie de l'hôtel Colbert** (☎ 22 219 52 ; ⏲ tlj 6h30-19h) reste néanmoins la référence pour ses excellentes pâtisseries.

OÙ SORTIR

Cinéma, musique et théâtre

Le **Centre culturel Albert Camus** (carte p. 92 ; ☎ 22 213 75, 22 236 47 ; www.ccac.mg ; 14 av. de l'Indépendance ; ⏲ mar, mer, ven, sam 10h-18h, jeu 14h-18h) organise régulièrement des projections de films récents et des spectacles de danse et de théâtre dans sa belle salle de l'avenue de l'Indépendance. Le programme est disponible à l'accueil.

Plusieurs sites de la capitale accueillent épisodiquement des représentations théâtrales, des ballets et des concerts. Ils ont en général lieu dans l'ancien **théâtre municipal** d'Isotry, dans l'amphithéâtre du **théâtre de verdure Antsahamanitra** (carte p. 92) et, pour les plus importants, au **stade de Mahamasina** (carte p. 88). Le **Café de la Gare** (carte p. 92 ; ☎ 22 611 12 ; www.cafetana.com ; gare de Soarano) assure pour sa part des projections de films le dimanche, tout comme l'**hôtel Sakamanga** (voir p. 102).

Le restaurant **Le Grill du Rova** (carte p. 88 ; ☎ 22 627 24 ; Avaradrova) accueille des musiciens traditionnels malgaches chaque dimanche, de midi au coucher du soleil.

Renseignez-vous également sur les **hira gasy**, concours rituels d'acrobaties, de musique et de discours, qui ont lieu le dimanche dans les villages proches de la capitale. Les programmes et les lieux des manifestations sont en général disponibles dans les quotidiens (vous trouverez des détails sur les *hira gasy* dans la rubrique *Le culte des ancêtres*, p. 59).

LE CCAC, PILIER DE LA VIE CULTURELLE DE TANA

La vie culturelle de la capitale malgache doit beaucoup à l'actif **Centre culturel Albert Camus** (carte p. 92 ; ☎ 22 213 75, 22 236 47 ; www.ccac.mg ; 14 av. de l'Indépendance ; ⏲ mar, mer, ven, sam 10h-18h, jeu 14h-18h). Implanté de longue date sous les arcades de l'avenue de l'Indépendance, le CCAC abrite l'une des plus belles salles de concerts et de spectacle de la capitale. Elle accueille fréquemment des artistes internationaux de passage à Madagascar ou se convertit en salle de cinéma pour des projections de films. Expositions, représentations théâtrales, spectacles de danse et rencontres avec des artistes figurent également au programme des manifestations régulièrement organisées par le Centre.

Vous trouverez le programme des activités du CCAC pour le mois en cours au bureau d'accueil, au rez-de-chaussée.

Bars, clubs et discothèques

La capitale peut s'ennorgueillir de nuits assez animées et joyeuses sous l'impulsion de quelques adresses branchées. Souvent reconnaissables à la présence d'un bouddha – synonyme de branchitude à Tana ! – elles s'animent en général du jeudi au samedi, à partir de 22h30 environ, et côtoient des discothèques dont certaines sont moins fréquentables…

Manson (carte p. 92 ; ☎ 032 05 050 32 ; Isoraka). Impossible de rater ce "drink & flower lounge", situé juste dans l'axe de la rue qui monte à Isoraka depuis la ville basse. Rendez-vous de la jeunesse malgache dorée et des *vazaha* résidents en goguette, ce bar animé et joyeux a donné un nouveau punch à la nuit tananarivienne depuis son ouverture. La terrasse est une échappatoire à la salle souvent bondée.

Mojo Bar (carte p. 92 ; ☎ 22 254 59 ; Isoraka). À quelques centaines de mètres du Manson's, ce bar-lounge décline une ambiance comparable, à base de cocktails et de musique. Les fêtards migrent souvent de l'un à l'autre en cours de soirée.

Palladium (carte p. 92 ; ☎ 24 317 76 ; Antaninarenina). Ouvert sous le nom de Buddha Club et rapidement rebaptisé à la demande du consulat de Thaïlande, cette belle discothèque avec lounge au-dessus du dance-floor ne déparerait pas sous d'autres cieux. Bonne sono et ambiance tropicale chic. L'une des boîtes les plus à la mode lors de notre dernier passage.

Le Bus (carte p. 88 ; ☎ 22 691 00 ; arabe Rainizanabolone ; Antanimena). Autre discothèque en vogue, elle fait scintiller ses néons à quelques centaines de mètres au nord-est de la gare ferroviaire. Le décor, les éclairages, la sono et la programmation n'ont rien à envier à certains clubs de Paris. Le bar-lounge **HdO** (☎ 032 40 234 80) est mitoyen.

Pandora Station (carte p. 92 ; ☎ 22 377 48 ; Ialana Ratsimilaho ; Antaninarenina). Une discothèque particulièrement centrale. L'ambiance et le décor sont à la hauteur du Bus, un zeste de sophistication en moins.

Le 6 (carte p. 92 ; ☎ 032 02 573 65 ; 13 rue des Bijoutiers, Antaninarenina). Une discothèque-bar-lounge de la ville haute, avec grand écran et tables de jeu.

Le Glacier (carte p. 92 ; ☎ 22 202 60 ; 46 av. de l'Indépendance, Analakely). En haut de l'avenue de l'Indépendance, cette institution de la nuit tananarivienne est certes fréquentée par nombre de jeunes filles en quête d'"amis étrangers", mais l'ambiance est joyeuse et décontractée les soirs où des musiciens des côtes y donnent des concerts.

L'Indra (carte p. 92 ; ☎ 22 209 45 ; 8 Ialana Ingereza, Tsaralalàna). L'Indra est réputé à juste titre comme la discothèque la plus "chaude" de la capitale. L'ambiance de cette "boîte à filles" assidument fréquentée par les prostituées est explosive presque tous les soirs. Une lecture de l'encadré intitulé *Où commence le tourisme sexuel ?*, p. 342, pourra s'avérer utile si vous choisissez de vous y rendre.

ACHATS

Vous trouverez de nombreux objets d'artisanat (arts *malagasy*) dans les marchés de la capitale : chaises zafimaniry, sculptures, peintures, broderies, jeux de solitaire aux billes taillées dans des roches colorées, instruments de musique (djembé, valiha et kabosy), objets en raphia, etc.

Les marchés artisanaux les plus réputés sont le **marché Andravoahangy** (carte p. 88) et, dans une moindre mesure, le **marché Pochart** (carte p. 88). Un **grand marché artisanal**, ouvert le dimanche, se tient sur la route-digue, à quelques kilomètres du centre-ville en direction de l'aéroport. Tous les chauffeurs de taxi le connaissent et pourront vous y conduire.

Des **étals de souvenirs** sont installés à même le sol dans la ville haute, aux abords de l'hôtel Colbert et devant le Buffet du jardin. Outre de la vanille et des épices, vous y trouverez des modèles réduits de voitures et de motos réalisés à partir de boîtes de conserve recyclées. Étonnants de réalisme, ils représentent des 2 CV, des camions Simca, des 4 L et autres véhicules encore utilisés sur la Grande Île. Ils figurent parmi les souvenirs les plus originaux et les meilleur marché que vous pourrez trouver. Dans le même genre, vous trouverez dans les escaliers d'Analakely des artisans proposant des tampons sur lequel vous pourrez faire figurer l'image ou le texte de votre choix, réalisés en quelques heures à l'aide de caoutchouc de récupération et d'une lame de rasoir.

Outre ces stands et marchés, des boutiques d'artisanat, du plus traditionnel au plus sophistiqué, ont ouvert dans la ville au cours des dernières années. Quelques adresses :

Le Flamant Rose (carte p. 92 ; ☎ 032 04 820 26, 22 557 76 ; flamant.rose@moov.mg ; 45 av. de l'Indépendance ; Analakely ; ♡ lun-dim 9h-18h). En haut de l'avenue de l'Indépendance, juste avant les pavillons du

marché d'Analakely, cet espace propose un artisanat traditionnel de qualité (raphia, bois, métal) et travaille avec une association prônant un commerce équitable. Les tarifs, fixes et affichés, sont raisonnables.

Art et Jardin (carte p. 92 ; ☎ 22 295 13, 034 13 912 57 ; artetjardinmalagasy@yahoo.fr ; 26 rue du général Ramanantsoa ; Isoraka ; ⏲ lun-sam 10h-18h). En face de l'hôtel Isoraka dans le quartier du même nom. Artisanat traditionnel de qualité.

Rose et Baobabs (carte p. 92 ; ☎ 032 40 615 60 ; làlana Solombavambahoaka 77 ; Ampasamadinika). Sélection d'artisanat traditionnel.

Hazomanga (carte p. 92 ; ☎ 032 02 527 43 ; www.hazomanga.com ; Ampasamadinika ; ⏲ lun-sam 9h-18h30, dim 10h-17h). Bel artisanat, notamment à base de graines, mêlant le savoir-faire traditionnel malgache et le goût occidental.

Ivahona (☎ 032 69 554 78 ; gare de Soarano ; ⏲ lun 9h-18h, mar-sam 9h-20h, dim 9h-19h). Savoir-faire malgache et design européen se conjugent ici autour de créations originales joliment présentées : savons, épices, vêtements, objets design et recyclés un rien "bobo"… Tarifs raisonnables. Ce bel espace est installé dans la gare de Soarano, qui regroupe quelques autres boutiques assez chics.

Fusion Iray (carte p. 92 ; ☎ 22 636 28 ; làlana Rainandriamampandry ; Ambondrona ; ⏲ lun-sam 9h30-18h30 d'avril à sept, lun-sam 9h-18h d'oct à mars). Les tarifs sont nettement supérieurs à la moyenne, mais cette superbe boutique-galerie se distingue par la qualité des objets proposés. Installée dans une belle maison restaurée du quartier d'Ambondrona, elle présente une sélection raffinée d'objets en marqueterie, broderie, vannerie et sculpture, souvent signés de créateurs locaux. Très beau panorama depuis la terrasse.

Bio Aroma (carte p. 92 ; ☎ 22 326 30, 032 05 575 23 ; bioaroma@bleuline.mg ; 101 av. du général Ramanantsoa ; Isoraka ; ⏲ lun-sam 8h-18h, dim 8h30-12h30). Outre une large gamme d'huiles essentielles (cannelle, citronnelle, vétiver, géranium, ylang-ylang, poivre noir…), les produits 100% naturels proposés dans cette jolie boutique d'Isoraka incluent parfums, plantes médicinales et huiles de massage.

Les Jocondes (carte p. 92 ; ☎ 22 384 68 ; teitenmada@yahoo.fr ; làlana Andrianary Ratianarivo ; Ampasamadinika). Vous avez certainement vu ses sculptures, qui ornent de nombreux hôtels et restaurants de la capitale. Le sculpteur français Jean-Jacques Teiten expose et vend ses gracieuses œuvres longilignes dans sa galerie située au milieu de la rue montant à Isoraka.

Les amateurs de T-shirts trouveront leur bonheur dans les boutiques **Baobab Company** et **La T-Shirterie**, rue Andrianary Ratianarivo (la rue de l'hôtel Sakamanga, qui monte vers Isoraka). **Maki Company** est installé près de l'hôtel Mellis, en direction de l'avenue de l'Indépendance.

DEPUIS/VERS ANTANANARIVO

Avion

Reportez vous p. 94 pour les coordonnées des compagnies aériennes installées dans la capitale. Les informations sur les liaisons aériennes, intérieures et internationales, sont regroupées dans le chapitre *Transport*, p. 352.

Taxi-brousse

Des taxis-brousse, taxis-be et minibus relient Tana aux villes et villages environnants, ainsi qu'au reste du pays. Les axes routiers vers l'est (Tamatave) et le sud sont goudronnés et globalement en bon état. C'est également le cas de la longue route menant à Diégo-Suarez (voir l'encadré p. 113). D'autres destinations, notamment Fort-Dauphin (Taolagnaro) posent davantage de problèmes.

GARES ROUTIÈRES

Tana compte trois gares routières, qui accueillent une masse chaotique de taxis-brousse, de minibus, de bus et de taxis-be. Elles sont globalement assez sales et dénuées de services. Il est possible, voire souhaitable, de réserver vos places dans les taxis-brousse pour les longues distances. Les tarifs et temps de parcours indiqués ci-dessous sont indicatifs. Les gares routières étant un peu éloignées du centre-ville, vous devrez prendre un taxi pour vous y rendre.

Gare routière du Nord (Ambodivona-Andravoahangy). Elle dessert notamment Mahajanga (30 000 A environ, 10 heures) et Diégo-Suarez (60 000-70 000 A ; 24 heures). Le déplacement d'une partie de l'activité de cette gare routière vers celle d'Ampasampito semble prévu.

Gare routière de l'Est (Ampasampito). Au début de la route de Tamatave, ce stationnement récent et plutôt bien organisé est le point de départ vers Tamatave (17 000 A, 7 à 8 heures), Moramanga (5 000 A ; 2 heures), Mantasoa, Vatomandry, Ambatondrazaka…

Gare routière du Sud (Fasan'ny Karana). Remplaçant l'ancienne gare routière d'Anosibe, ce stationnement est le plus grand et l'un des plus désorganisés de la ville. Situé à environ 3,5 km au sud-ouest du lac Anosy, il sert de base aux véhicules se dirigeant vers le Sud. Des taxis-brousse partent régulièrement pour Antsirabe (8 000 A, 3 heures 30), Ambositra (15 000 A environ, 5-6 heures), Fianarantsoa (23 000 A, 9 heures), Ranohira, Tuléar (35 000 A, 24 heures environ), Morondava (40 000 A, 20 heures environ),

Fort-Dauphin (70 000 A, 3 jours environ) et Manakara. Des familiales pour Antsirabe partent parfois de la gare routière régionale située quelques centaines de mètres plus au sud de Fasan'ny Karana.

Circuits organisés et location de voiture avec chauffeur

S'il est inutile de s'encombrer d'un véhicule pour circuler dans la capitale, de nombreux voyageurs louent une voiture au départ de Tana pour partir à la découverte du pays. Cette solution, abordable si vous êtes plusieurs, permet de constituer son propre circuit sur mesure et d'éviter la fatigue des trajets en taxi-brousse. Il est quasi impossible aux étrangers non-résidents de louer un véhicule sans chauffeur. Les quelques compagnies internationales de location présentes à Antananarivo, au début de la liste ci-dessous, proposent des véhicules très récents et en excellent état, mais chers. Les voyageurs ont donc en général recours aux chauffeurs indépendants, nettement plus avantageux. Certains hôtels et agences de voyages vous aideront à organiser votre location. Vous trouverez des informations utiles dans l'encadré *Les pièges de la location de voiture*, p. 365. Outre les prestataires mentionnés ci-dessous, des chauffeurs indépendants sont souvent stationnés près de l'hôtel Mellis, à deux pas de l'avenue de l'Indépendance. Certains sont sérieux, d'autres moins… Mieux vaut toujours avoir recours à un chauffeur qu'une personne ou un hôtel de confiance vous a recommandé.

Budget (carte p. 92 ; ☎ 22 611 11, 032 05 811 13 ; www.budget.mg ; 4 av. de l'Indépendance ; Analakely). Près de l'hôtel Tana Plaza, Budget propose des petites voitures à partir de 48 €/jour environ, chauffeur, kilométrage illimité et assurance comprise, carburant et taxes en sus, ainsi que des 4x4 (à partir de 55 €/jour environ mêmes conditions).

Hertz (hors carte p. 88 ; ☎ 22 660 68 ; commercialhertz@sicam.mg ; Enceinte Socimex, route des Hydrocarbures). Véhicules avec chauffeur et assurance (hors carburant) à partir de 50 €/j pour une petite voiture et de 70 € environ pour un 4x4. Hertz dispose également d'un guichet à l'aéroport d'Ivato.

Sixt (☎ 22 297 66, 22 621 50). L'agence, présente à l'aéroport d'Ivato, affiche des tarifs assez comparables aux deux compagnies précédentes.

Jorotours – Joro et Mahery (☎ 032 02 067 93, 034 08 065 73, 033 06 111 91 ; miharintsoa@moov.mg ; www.jorotours.com). Chauffeurs-guides indépendants aussi sympathiques que professionnels, Joro – prononcer "Djouro" – et son frère Mahery connaissent particulièrement bien les pistes malgaches. Ils pourront vous mener à bord de bons 4x4 jusqu'à Tuléar via l'Isalo ou l'Andringitra, mais aussi jusqu'à Fort-Dauphin, entre Tuléar et Fort-Dauphin et éventuellement le long de la côte Ouest, vers Morombe et Morondava. Le tarif habituel est de 120 000 A par jour sur route et de 140 000 A/jour sur piste, carburant en sus. Possibilité d'aller vous chercher à l'aéroport d'Antananarivo. Des prestataires recommandés pour leur sérieux et leur bonne humeur.

Location Parany (☎ 22 303 82, 033 11 744 33 ; locationparany@yahoo.fr ; www.location-madagascar.com). Des lecteurs sont régulièrement satisfaits de cette petite agence familiale qui propose de bonnes berlines et des petits 4x4 à 70 000-80 000 A par jour, carburant en sus.

Andry Andrianarivelo (☎ 032 02 278 25, 034 02 278 25, 22 309 03 ; andryandrianar@yahoo.fr). Ce chauffeur-guide indépendant, sympathique et sérieux, propose de bonnes berlines à partir de 70 000 A par jour et des 4x4 à partir de 100 000 A (tarifs selon l'itinéraire).

Malagasy Tours (carte p. 88 ; ☎ 22 356 07, 032 07 356 07 ; malagasytours@blueline.mg ; www.malagasy-tours.com). Outre de nombreux circuits, ce tour-opérateur sérieux implanté de longue date propose des 4x4 avec chauffeur-guide en simple location, avec possibilité de matériel de camping et de bivouac.

Espace Mada (carte p. 92 ; ☎ 22 262 97 ; espacemada@espacemada.com ; www.espacemada.com ; av. du général Ramanantsoa ; Isoraka). Ce tour-opérateur sérieux loue des berlines (45 €/jour) et des 4x4 (70 €/jour). Le tarif inclut le chauffeur, mais pas le carburant. L'agence est installée à Isoraka, en montant vers la ville haute.

Tany Mena Tours (carte p. 92 ; ☎ 22 326 27 ; av. de l'Indépendance ; tanymenatours@moov.mg ; www.tanymenatours.com). Agence de voyages spécialisée dans les circuits culturels, Tany Mena loue des berlines/4x4 au prix de 50/80 € par jour avec chauffeur et assurance, mais hors carburant.

Évasion sans frontières (carte p. 92 ; ☎ 22 616 69 ; esf@blueline.mg ; làlana Andrianary Ratianarivo ; Ampasamadinika). Outre ses circuits, cette agence sérieuse installée près de l'hôtel Sakamanga propose la fourniture d'un 4x4 récent et de son chauffeur-guide, de tentes et de matériel de camping. Cette solution, proposée en dehors des périodes d'affluence, revient à environ 40 € par jour et par personne sur la base de 2 passagers. Évasion Sans Frontière est une filiale d'Océane Aventures (☎ 22 312 10 ; info@oceane-aventure.mg ; www.oceane-aventure.com), tour-opérateur réceptif de Nouvelles Frontières.

Hôtel Sakamanga (carte p. 92 ; ☎ 22 358 09 ; www.sakamanga.com ; saka@malagasy.com ; làlana Andrianary Ratianarivo ; Ampasamadinika). Le "Saka" peut faciliter la location de berlines avec chauffeur. Renseignez-vous à la réception ou laissez un message sur le blog de son site internet.

TANA-DIÉGO PAR LA ROUTE

La réfection de l'axe RN 4-RN 6, qui relie la capitale à Diégo-Suarez en traversant l'une des régions les moins touristiques du pays, ouvre un nouvel itinéraire aux voyageurs. Cet axe, long de près de 1 200 km, n'est cependant pas de tout repos. Si les taxis-brousse proposent de le parcourir en 24 heures, sachez que cette option est particulièrement éprouvante, voire dangereuse, les chauffeurs alignant les heures de conduite nocturnes. Nous conseillons donc aux amateurs d'avoir recours à un véhicule privé, ou au moins de couper la route en plusieurs étapes.

L'itinéraire offre encore peu de services mais plusieurs options permettent de le fractionner. Port-Bergé (Boriziny ; km 600), à mi-chemin, propose des hôtels simples mais corrects, notamment l'hôtel **Le Monde** (☎ 032 45 964 80). À Antsohihy (km 740), l'hôtel **Biaïna III** (☎ 032 44 176 56) fait l'unanimité. Les villes étapes de Maevatanana (km 330), Ambondromamy (km 430, embranchement de la route vers Mahajanga) et Mampikony (km 520) proposent pour leur part des hébergements rustiques.

Autre option : prendre le temps de découvrir Mahajanga (p. 211) ou le parc national d'Ankarafantsika (p. 219), desservis par des minibus confortables depuis la capitale (voir ci-dessous).

Le Père Pedro (p. 46) a ouvert un village où randonneurs et voyageurs peuvent dormir, baptisé Antolo Zanahary, à 60 km d'Antananarivo en remontant vers le nord.

Transports Première Classe (Mahajanga)

Ce service récent propose une liaison régulière quotidienne vers Mahajanga à bord de voitures et de minibus confortables et climatisés, qui partent à heure fixe. Les départs ont lieu à 7h de l'hôtel Mellis (3 rue Indira Ghandi, Tsaralalàna), qui abrite également les locaux de l'agence. L'arrivée a lieu vers 17h et le tarif (78 000 A) inclut le repas et 20 kg de bagages maximum par personne. Réservation nécessaire, si possible 72 h à l'avance (☎ 032 40 134 76, 033 07 601 66 ; taxifirstclass@yahoo.fr ; www.taxifirstclass.com).

Train

Les liaisons ferroviaires acceptant des passagers sont quasi inexistantes, la société Madarail, qui s'occupe de la remise en état du réseau ferroviaire malgache, donnant la priorité au transport de marchandises. Seule exception à l'heure où nous écrivons ces lignes, la micheline *Viko-Viko* relie en théorie la capitale à Andasibe une fois tous les 15 jours. Elle est limitée à 16 places, au prix de 90 000/130 000 A l'aller simple/aller-retour. Renseignez-vous au bureau de Madarail (www.madarail.mg), qui partage ses locaux avec l'office du tourisme, dans la gare de Soarano.

COMMENT CIRCULER

La plupart des hôtels et des restaurants de Tana sont séparés par de courtes distances. Vous pourrez donc aller facilement à pied de l'un à l'autre. Il est cependant fortement conseillé d'emprunter les taxis une fois la nuit tombée.

Le taxi s'impose par ailleurs pour rejoindre des endroits plus éloignés comme les gares routières, le zoo de Tsimbazaza, voire le *Rova*. Les voyageurs qui ont recours aux bus, bondés et chaotiques, sont particulièrement rares.

Desserte de l'aéroport

L'aéroport national et international d'Antananarivo s'étend à Ivato (prononcez "ivat"), à 14 km au nord du centre-ville. En taxi, comptez environ 30 000/35 000 A de jour/nuit pour vous y rendre depuis le centre-ville. Attention, ce tarif augmente très régulièrement. Le mieux est de faire réserver un taxi par votre hôtel, qui connaît les tarifs en vigueur, ou de demander ce tarif à la réception.

Outre le taxi, Adema (Aéroports de Madagascar) a inauguré en 2009 un service de navette efficace à 10 000 A par personne. Circulant tous les jours de 5h à 20h, ces minibus récents et confortables sont stationnés à droite en sortant du terminal, face à l'aérogare des vols intérieurs, et peuvent vous déposer face aux principaux hôtels. Dans l'autre sens, vous pourrez les appeler à l'avance pour qu'ils viennent vous chercher (☎ 032 07 062 56, 032 07 062 02). Le temps annoncé est de 1 heure mais mieux vaut prévoir large.

Des taxis-brousse – solution très peu pratique pour qui est chargé et doit respecter un horaire d'enregistrement – font la navette

toutes les 15 minutes environ sur la route de l'aéroport. Nous vous déconseillons cependant cette option, longue et peu pratique.

Vous trouverez à l'aéroport d'Ivato des bureaux de change, un bar-restaurant (au 1er étage), quelques boutiques et des nuées de porteurs, chauffeurs de taxi et changeurs d'argent au noir. Les boutiques hors taxes de l'aéroport n'acceptent que les devises.

Bus

La majorité des terminus des bus de la ville se situent sur l'avenue de l'Indépendance, l'araben ny 26 Jona 1960 et aux abords de la gare ferroviaire. Le réseau est confus, les arrêts multiples et la circulation chaotique, ce qui dissuade en général les visiteurs de les utiliser.

Les bus sont par ailleurs particulièrement bondés, notamment entre 7h et 8h30 et de 17h à 18h30. Ils ne font halte qu'aux arrêts officiels : inutile de leur faire signe, de taper des mains ou de siffler pour monter ou descendre ailleurs. Enfin, méfiez-vous des pickpockets.

Compte tenu de la lenteur de la circulation à certaines heures, de l'étroitesse et de l'escarpement des rues, il est souvent plus rapide de marcher. Les taxis sont par ailleurs plus sûrs et plus confortables.

Taxi

Il existe toutes sortes de taxis à Tana, reconnaissables à leur couleur beige, dont encore un grand nombre de 2 CV et de 4 L qui semblent prêtes à rendre l'âme lorsqu'elles montent vers la ville haute. Ceux qui rôdent autour du Carlton, du Colbert et autres grands hôtels pratiquent en général des tarifs supérieurs à la moyenne.

Mettez-vous toujours d'accord sur le prix avant de prendre place (ne cherchez pas un taximètre à Madagascar !). Si vous ne parvenez pas à faire affaire avec un chauffeur, tentez votre chance avec l'un de ses collègues. Les tarifs, cela dit, tendent de plus en plus à être harmonisés et "officiels". Pour les touristes, le tarif de base – une notion très variable – se monte à 4 000 A environ pour toute course en ville, dont Tsimbazaza et les gares routières les plus éloignées. La nuit, attendez-vous à marchander et à payer un plus plus cher (5 000 A environ).

Renseignez-vous auprès des Tananariviens ou de votre hôtel sur les tarifs en vigueur.

ENVIRONS D'ANTANANARIVO

Les environs de la capitale abritent quelques hauts lieux de la splendeur merina, répartis sur les 12 collines qui ceinturent la ville. La localité d'Ivato abrite l'aéroport international et la forêt protégée d'Anjozorobe commence à faire parler d'elle auprès des amateurs d'écotourisme.

VERS LE NORD

Ivato

À 14 km au nord de la ville, la localité d'Ivato est avant tout connue pour accueillir l'aéroport international d'Antananarivo. La ville vit dans l'ombre de ce dernier, dont son nom est devenu synonyme. Quelques magasins d'artisanat et hôtels attendent ceux qui la choisissent pour passer la dernière nuit de leur séjour afin de se rapprocher de l'aéroport.

À VOIR ET À FAIRE

Parc zoologique Croq' Farm (☎ 22 030 71, 034 14 300 20 ; reptel@moov.mg ; 10 000 A ; ⓥ tlj 9h-17h). À 3 km de l'aéroport, Croq' Farm offre un intéressant regard sur la faune malgache. Ses vivariums sont l'occasion d'admirer de superbes spécimens de la faune malgache : caméléons, dont les superbes *Calumna parsonii* et *Pardalis bleu* ; reptiles ; batraciens, parmi lesquels la très jolie *Martella madagascariensis*, minuscule grenouille au corps noir et vert et aux pattes orange vif ; boas… Ce parc respectueux de la faune et de la flore abrite également quelques lémuriens en liberté et un grand nombre de crocodiles du Nil (la vocation première des lieux est l'élevage de ces sauriens). Enfin, un agréable bar-restaurant est dédié à la mémoire du capitaine d'un des clippers les plus rapides à avoir croisé dans les Mascareignes, surnommé "le Reptile". Vous pourrez vous y rendre en taxi depuis la capitale et à pied depuis Ivato.

Marchés artisanaux. Plusieurs petits marchés et boutiques d'artisanat sont regroupés à Ivato. Le "marché artisanal de la route-digue" (ⓥ tlj), l'un des meilleurs de Tana dans ce domaine, se tient entre Ivato et la capitale.

Le Village (☎ 22 451 97, 034 07 129 50 ; www.maquettesdebateaux.com ; village@moov.mg ; Ambohibao ; ⓥ ateliers lun-sam 7h30-16h30, showroom lun-sam 7h30-18h).



À 5 minutes d'Ivato, cet atelier fabrique des maquettes de bateaux en bois réputées dans tout le pays et au-delà. Le Village détient en effet la licence exclusive des *Pen-Duick* d'Éric Tabarly et est l'un des fournisseurs de la boutique du musée de la Marine de Paris. Des emballages spécialement adaptés au transport en avion peuvent être réalisés.

OÙ SE LOGER ET SE RESTAURER

Ivato a vu ces dernières années plusieurs nouveaux hôtels sortir de terre. Le plus remarquable est une tour bâtie par les Chinois (qui ont fait venir des ouvriers de Chine pour la construire, ce qui a a fait grincer des dents), estampillée 5 étoiles et pas encore ouverte lors de notre dernier passage. Tous les hôtels d'Ivato disposent d'un parking.

Le Manoir Rouge (☎ 034 05 260 97, 032 05 260 97 ; patrick@manoirrouge.com ; www.manoirrouge.com ; d sdb ext/avec sdb 11,60-13,60/15,60 € ; plats 6 000-13 000 A). Rendez-vous des voyageurs à petit budget sur le départ, cette adresse est l'une des plus conviviales d'Ivato et l'une des plus proches de l'aéroport (500 m). Vous y trouverez des chambres très correctes et bon marché (les plus chères avec balcon), un agréable salon avec cheminée, une salle de restaurant et un jardin. Pour vous y rendre depuis l'aéroport, tournez à gauche à la sortie de ce dernier, continuez jusqu'à la caserne militaire et jusqu'au village, puis cherchez l'enseigne de l'hôtel.

Sifaka Hôtel (☎ 22 481 32, 032 07 174 67 ; sifaka.auberge@moov.mg ; d sdb ext/avec sdb 51 000/66 000 A ; menu 20 000 A ; 🅿). Coup de cœur pour cette adresse qui s'apparente davantage à une maison d'hôte qu'à un hôtel. Sitôt le seuil franchi, on est séduit par l'atmosphère raffinée de la belle salle de restaurant, joliment décorée. La bonne surprise se poursuit dans les chambres, claires et accueillantes. L'ensemble, calme et doté d'un petit jardin, vous attend à 1,5 km de l'aéroport (à 200 m de la route principale, au niveau du concessionnaire Toyota). Transferts vers l'aéroport 13 000/14 000 A de jour/nuit.

La Terrasse de Tydouce (☎ 24 522 51, 033 11 336 99 ; tydouce@freedsl.mg ; plats 11 500-14 000 A ; 🚫 tlj midi et soir). Ambiance décontractée et bonne cuisine sont la marque de fabrique de cette adresse chaleureuse qui propose quelques chambres d'hôte mais se démarque surtout par son restaurant de spécialités françaises.

À la carte : croustillant de fruit de mer, boudin créole aux pommes, filet mignon sauce roquefort… L'ensemble est situé en bord de route 5 km avant Ivato, dans le quartier de Talatamaty. Une bonne table.

Auberge du Cheval blanc (☎ 22 446 46, 032 62 367 36 ; auberge@chevalblanc.mg ; d 46 500 A ; menus 12 000 A ; (P)). Une rénovation a redonné un coup de jeune à cette institution d'Ivato, installée en bordure de la route principale à 1 km de l'aéroport. Les chambres sont très correctes pour le prix et l'auberge est dotée d'un restaurant. Transfert gratuit pour l'aéroport. Visa et Mastercard acceptées.

Ivato Hôtel (☎ 22 445 10, 22 586 93 ; ivatotel@moov.mg ; d 48 000-68 000 A). À 900 m de l'aéroport (au niveau de La Hutte Canadienne), l'Ivato Hôtel manque un peu de charme et de vie, mais il propose des chambres avec sanitaires assez confortables. Sa salle de restaurant sert des spécialités françaises, chinoises et malgaches à prix raisonnable. Cartes Visa acceptées.

Daniel et Sahondra (☎ 033 11 033 37, 24 900 60 ; soamahatony@moov.mg ; www.soamahatony.com ; Soamahatony ; d sdb commune 64 000 A, d-t avec sdb 77 000 A ; repas 30 000 A). Des lecteurs recommandent ces 5 chambres d'hôtes de charme situées à une quinzaine de minutes d'Ivato et affiliées au label écotouristique Eco Tanana. Sur le côté est du lac d'Ambohibao, l'adresse n'est pas très facile à trouver par ses propres moyens mais un plan est disponible sur son site Internet. Sinon, téléphonez à l'avance pour avoir des indications détaillées ou organiser un transfert.

Orchid Hôtel (☎ 22 44 203, 032 07 56 580 ; orchid.hotel@blueline.mg ; www.orchidhotel-antananarivo.com ; s/d/suite avec sdb 186 000/205 000/275 000 A ; (R) (E)). Impossible de rater la haute façade rectiligne et moderne de cet établissement récent implanté à 2 km de l'aéroport en bordure de la route. Ouvert par une banque chinoise, l'Orchid affiche 3 étoiles (il les mérite) et décline l'ambiance assez continentale des hôtels situés aux abords des aéroports. Outre 68 chambres et 2 suites confortables, avec moquette, balcon et bonne literie, vous y trouverez une piscine, une salle de fitness et deux restaurants. Préférez les chambres donnant sur l'arrière du bâtiment, plus calmes et ouvertes sur le petit lac Ambohibao.

DEPUIS/VERS IVATO

En taxi, la course depuis Tana revient à 30 000/35 000 A environ de jour/nuit. Des taxis-brousse, peu pratiques, font la navette entre Ivato et la gare routière de l'Ouest toutes les 15 minutes environ.

Ambohimanga

Le village d'Ambohimanga (la "colline bleue", prononcez "ambouhimang") servit longtemps de capitale à la famille royale merina et continua à être considéré comme un lieu hautement symbolique même après l'implantation du gouvernement à Tana. À 21 km au nord d'Antananarivo, la colline est inscrite sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2001 en tant que "symbole le plus représentatif de l'identité culturelle du peuple malgache".

L'entrée du village est marquée par la première des sept portes traditionnelles qui conduisent à la crête, en forme de nid d'aigle. À côté repose un immense disque de pierre. Au premier signe de danger, une quarantaine d'esclaves avaient pour mission de le faire rouler devant la porte pour en bloquer l'accès. Le point fort d'Ambohimanga demeure son *rova* (voir ci-dessous).

La région est ponctuée de tombes merina, constituées essentiellement de blocs de ciment nu.

ROVA

Ce **palais fortifié** (10 000 A environ plus guide à négocier ; (V) tlj 9h-17h) s'élève quelques centaines de mètres au-dessus du village d'Ambohimanga. Ancienne demeure royale d'Andrianampoinimerina, qui régna de 1787 à 1810, il est aujourd'hui transformé en musée.

L'histoire rapporte que des sacrifices d'esclaves eurent lieu à l'entrée de l'édifice, et les pèlerins qui viennent encore de tout le pays sacrifient encore parfois des animaux. Autre caractéristique du bâtiment : ses fortifications extérieures ont été construites en utilisant un ciment à base de blanc d'œuf – il en aurait, paraît-il, fallu 16 millions. L'enceinte abrite le palais d'été des anciennes reines, construit en bois sur des plans de Jean Laborde en 1870 (voir l'encadré ci-contre). Il a été restauré avec soin et présente quelques pièces de mobilier européen d'époque. La salle à manger est bordée de miroirs, utilisés par la reine pour vérifier qu'aucun invité n'empoisonne subrepticement son repas.

À côté, le palais du roi date de 1788. Son toit repose en grande partie sur une unique pièce de palissandre. Elle aurait été portée depuis la

L'ÉTONNANT DESTIN DE JEAN LABORDE

Né à Auch en 1805, Jean Laborde commence par travailler dans la forge de son père, maréchal-ferrant. Les rêves de cet entreprenant jeune homme dépassent cependant la Gascogne : après avoir rejoint les rangs de l'armée, il s'embarque pour Bordeaux bien décidé à prendre le premier bateau en partance pour une contrée au nom enchanteur. Ce sera l'Inde, où il débarque vers 1825. C'est vraisemblablement sur le sous-continent, où on lui fait miroiter les riches cargaisons de navires coulés dans le canal du Mozambique, qu'il entend pour la première fois parler de Madagascar. Embarqué sur le *Saint Roch*, Laborde cherchera en vain ces richesses englouties jusqu'au naufrage du navire, en 1831, au large de l'actuelle Vohipeno, sur la côte Est.

C'est donc un homme ruiné qui arrive un jour dans la plantation de Napoléon de l'Estelle, un planteur de canne bien introduit à la cour de la reine Ranavalona I^re^. En l'espace de quelques années, l'ascension de Jean Laborde sur la Grande Île sera stupéfiante. Sur la recommandation de Napoléon de l'Estelle, la reine commence par lui confier la réalisation d'une manufacture de fusils et de canons. L'entreprise est initialement basée à Ilafy, mais Laborde lui préfère rapidement le site de Mantasoa, qui procure à la fois le bois, le minerai de fer et la force hydraulique nécessaires au projet. C'est ainsi une véritable "cité industrielle" qui surgit de terre sur les rives du lac. Fort de l'aide de 10 000 hommes, Laborde crée à Mantasoa une fonderie de canons, une verrerie, une faïencerie, une papeterie, une sucrerie, une savonnerie…

L'influence de ce Gascon sur la cruelle Ranavalona I^re^ – avec qui certains historiens lui prêtent une aventure galante – dépasse cependant le cadre de ces travaux pharaoniques. Conseiller du pouvoir malgache, Laborde est également précepteur du prince Rakotondradama, le futur Radama II. C'est certainement sur les conseils du Français que celui-ci, souhaitant mettre un terme à la politique de plus en plus cruelle et impopulaire de sa mère – qui commence alors à considérer tous les étrangers comme des ennemis potentiels –, demande assistance au roi de France. Ce dernier ne répondra pas, mais la manœuvre sera découverte et Laborde expulsé de la Grande Île, en même temps que tous les Français.

Après quatre années d'exil sur l'île de la Réunion, l'accession au trône de Radama II, en 1861, rouvrira au Gascon les portes de Madagascar, où ses réalisations de Mantasoa ont entre-temps été réduites à néant. Qu'importe ! Revenu en grâce à la cour, Jean Laborde œuvrera dès lors comme ambassadeur officieux de la France. Il meurt à Antananarivo en 1878.

côte est de l'île par 2 000 esclaves, coûtant la vie à 100 d'entre eux. Le sommet du madrier, sculpté, représente une paire de seins censée symboler la polygamie du roi, et donc son pouvoir. Sur l'arrière du bâtiment se tiennent les bains, où le roi faisait ses ablutions – une fois l'an, paraît-il – accompagné de ses 12 femmes et de quelques heureux invités. L'eau du bain, réputée sacrée, était ensuite distribuée aux nombreux amateurs. En suivant les marches jusqu'au sommet, vous aboutirez à un point qui dévoile un large panorama sur Tana.

Le plus simple pour s'y rendre est d'affréter un taxi.

Ilafy

La famille royale merina établit longtemps sa résidence de repos sur la colline sacrée d'Ilafy (prononcer "ilaf"). Au début du XVII^e^ siècle, le roi Andrianasinavalona, qui régna de 1675 à 1710, fonda ce village où il fit construire son *rova*. Il doit son aspect actuel aux modifications apportées par Ranavalona I^re^, vers 1830. Quelques vestiges d'époque sont visibles sur place.

Le taxi est le moyen le plus simple pour s'y rendre depuis la capitale (12 km). Les taxis-brousse à destination d'Ambohimanga pourront aussi vous déposer.

Ambohidratrimo

À 17 km de la capitale sur la RN 4, ce village coiffe une colline exposée au vent, d'où l'on peut observer la ville et ses environs, notamment les jolis lacs du sud et du sud-est. Non loin se dresse un poteau en pierre, sculpté de deux seins, où les femmes stériles venaient jadis prier. Après leur avoir bandé les yeux, on les faisait tourner sept fois sur elles-mêmes avant de les placer en face du poteau et de leur demander de le toucher. Si la femme effleurait le sein gauche, elle devait donner naissance à un fils ; si ses doigts touchaient le sein droit, ce serait une fille.

Anjozorobe

Relié à la capitale par 89 km d'une bonne route goudronnée, Anjozorobe ("là où il y a de grands joncs") commence à intéresser les visiteurs depuis que deux établissements écotouristiques se sont implantées dans ce bel environnement de forêt primaire. Le calme et la beauté d'une nature vierge sont les atouts maitres des lieux.

Protégée suite à la décision de 2003 d'augmenter la surface des aires naturelles du pays et de confier ces territoires à des acteurs autres que Madagascar National Parks, la forêt d'Anjozorobe s'atteint en environ 2 heures 30 de route (RN 3) de la capitale. Les deux hôtels sont ensuite accessibles après 10 km d'une piste de latérite réservée aux 4x4 qui traverse de beaux paysages de forêts et de rizières installées dans des micro-vallées, prenant ça et là de l'altitude pour révéler un large panorama sur l'Imerina. Le site rappelle les paysages du parc d'Andasibe-Mantadia (voir p. 240), mais il est moins fréquenté. Ses forêts abritent plusieurs espèces de lémuriens, assez difficiles à observer car peu habituées à l'homme.

Un petit bureau d'accueil est installé au milieu des 10 km de piste, là ou se séparent les accès menant à chacun des deux hôtels.

OÙ SE LOGER ET SE RESTAURER

Saha Forest Camp (☎ 2261140 ; resa@sahaforestcamp.mg ; www.sahaforestcamp.mg ; entrée 10 000 A ; bungalow d 125 000 A petit-déj inclus ; plats 15 000 A, menu 30 000 A). Bien plus qu'un camp, ce bel hôtel qui se dresse face à la forêt dans un calme absolu a été créé par l'association Fanamby (lire l'interview ci-contre). Soucieuse d'écotourisme et de protection de l'environnement, cet établissement gérée avec les villageois vous accueille sur une très belle terrasse-salle de restaurant près de laquelle sont bâtis 10 bungalows en dur, bois et toile impeccables. Les services incluent un restaurant dont la carte a été élaborée en partenariat avec le restaurant Le Kudéta et des balades en forêt de 1 à 7 h de marche (6 000 à 14 000 A de guidage, jusqu'à 5 pers). Saha Forest Camp, qui s'atteint en marchant 300 m depuis le "parking", propose également des produits bio à la vente (vanille, riz rouge…).

Mananara Lodge (☎ 22 530 70, 033 14 251 81 ; mananaralodge@boogiepilgrim-madagascar.com ; www.mananaralodge-madagascar.com ; entrée 5 € ; bungalow s/d en pension complète 67/106 €). Ouvert par le tour opérateur Boogie Pilgrim à quelques kilomètres de l'adresse précédente, cet autre écolodge offre également des bungalows confortables et propose des randonnées dans la forêt mais il applique des tarifs plus élevés. Transfert depuis Antananarivo 29 € jusqu'à 4 personnes.

COMMENT S'Y RENDRE

Le plus simple est de disposer de son propre véhicule ou d'organiser un transfert par le biais des hôtels. Le village d'Anjozorobe, 10 km avant les hôtels, est relié à la capitale par des taxis-brousse.

VERS L'EST

Station forestière d'Angavokely

Sur le chemin du lac Mantasoa, le village de Carion (Nandihizana) sert de base pour explorer les 690 ha de la station forestière d'Angavokely. Peu fréquentée (vous devrez en théorie demander à l'avance une autorisation d'accès au Service des Eaux et Forêts d'Antananarivo), elle a été créée en vue de préserver la végétation de la région et de la reboiser en pins et eucalyptus. Les lieux se prêtent à la randonnée et les deux pics rocheux de la réserve (dont l'Angavokely, 1 787 m) offrent un large panorama sur Antananarivo et le lac Mantasoa. Vous pourrez également y visiter des grottes et un arboretum.

Lac Mantasoa

Créé en 1937, ce lac de montagne artificiel de 2 000 ha bordé de pins et d'eucalyptus s'étend à 60 km à l'est d'Antananarivo. Apprécié le week-end par certains habitants de la capitale pour ses possibilités d'activités et de randonnée, il offre moins d'intérêt pour les visiteurs, à moins qu'ils aient envie de quelques jours de repos sans trop s'éloigner de la capitale.

Le site est surtout connu pour être associé à la mémoire de Jean Laborde (voir l'encadré p. 117) qui construisit sur les rives du lac un palais d'été pour la reine Ranavalona I^re^ et plusieurs ateliers (armurerie, verrerie, forge…). L'ensemble fut en grande partie inondé et il ne reste que peu de traces de cette "révolution industrielle". Vous pouvez visiter la maison de Jean Laborde dans l'ancien village voisin d'Andrangoloaka, sa tombe dans le cimetière local et les vestiges de l'usine de munitions, signalée par des panneaux. Le lac

INTERVIEW > "LE TOURISME EST UN OUTIL DE CONSERVATION DURABLE"

Serge Rajaobelina est secrétaire exécutif de Fanamby (www.fanamby.org.mg), association malgache créée en 1997 avec l'objectif de gérer de nouvelles aires protégées. L'association a créé des projets touristiques à Anjozorobe (p. 118), Daraina (p. 286) et dans le Menabe.

Quelle est la philosophie de l'action de Fanamby ?

Des centaines d'ONG internationales agissent à Madagascar. L'une de nos caractéristiques en tant qu'organisation malgache est que nous sommes ici dans la durée. Nous voulons être proches du terrain, au cœur des problèmes, en étant implanté directement dans les villages. Il faut passer du temps dans les villages, les vivre au quotidien, pour en comprendre les problèmes et les enjeux. Les situations varient beaucoup de l'un à l'autre, car chacun vit en autarcie et les transports sont souvent difficiles. Chaque village a sa dynamique. Nous voulons aussi maintenir les populations dans les aires protégées que nous gérons, et qu'elles continuent à en utiliser les ressources, mais en bonne intelligence et de façon durable. La finalité est ainsi de faire de l'aménagement du territoire un levier de développement.

Cela semble ambitieux...

Il est temps de sortir du discours sur la pauvreté, l'assistance, et d'essayer de comprendre la richesse des villages. Changer des pratiques ancestrales peut comporter un risque pour les villageois. Mais ils savent aussi que c'est nécessaire car ils ont besoin de plus en plus de ressources. Dans les villages comme partout, les gens veulent une vie meilleure pour leurs enfants. Il y a une demande d'éducation, de santé... Mais la population étant pauvre, le première solution qu'elle voit pour améliorer ses conditions de vie est d'exploiter davantage l'environnement et la forêt. La population du pays augmente, et avec elle la pression sur l'environnement. Dans certaines régions, on déforeste pour créer des rizières.

Il faut donc sortir les populations de leur pauvreté. On ne peut pas parler à des gens dont le souci premier est de manger. Il faut trouver un équilibre entre l'homme, ses besoins et l'environnement, car il est inutile de parler de protection de la biodiversité s'il n'y a pas d'autres alternatives. Dans ce cas-là, les villageois voient à court terme. Or, il nous faut gérer l'environnement à long terme. Introduire cette notion de long terme est l'un de nos défis.

Et le tourisme ?

C'est l'un des outils qui permettent de rapporter des ressources aux villages. D'où notre politique de création de structures touristiques compétitives. Dans les aires protégées que Fanamby gère, comme Anjozorobe, le bâti et le terrain appartiennent aux villageois et les employés sont issus du village. L'idée est de créer des structures hôtelières qui bénéficient directement aux villages, et de faire réaliser aux populations que les touristes viennent dans ces structures grâce à l'environnement qui les entoure. Les villageois voient ainsi qu'un environnement préservé est leur intérêt commun. C'est la même démarche que nous appliquons avec les produits bio et équitables. Le tourisme, ainsi, valorise l'environnement. Développement, environnement et tourisme sont liés dans notre démarche.

Quels moyens particuliers utilisez-vous ?

L'information, comme la station de radio que nous utilisons à Daraina, est la clé. Cette radio rurale, dont nous avons été le promoteur, sert à sortir de l'autarcie et à créer des échanges. À dire par exemple aux paysans des environs quel est le cours auquel il est juste de vendre leur vanille, comment elle se situe sur le marché mondial. À les informer, aussi, de leurs droits et obligations. Créer des échanges, casser l'autarcie, est fondamental.

Au passage, nous contribuons à faire comprendre aux gens que l'économie n'est pas quelque chose qu'ils subissent, mais qu'elle doit être une force, et que c'est à eux de créer les moyens d'améliorer leur existence. On ne peut plus s'appuyer seulement sur l'État et les bailleurs de fonds. Les populations doivent comprendre que leur avenir dépend d'elles-mêmes.

se situe 3 km après le village de Mantasoa. Suivez le chemin principal à travers le village pour atteindre ses rives.

OÙ SE LOGER ET SE RESTAURER

Le Chalet suisse (☎ 42 660 95 ; d avec sdb à partir de 50 000 A). Établissement le moins cher des

abords du lac, le Chalet suisse propose des chambres et des bungalows au confort simple et se distingue par son restaurant, qui sert sur demande raclettes et fondues.

Domaine de l'Ermitage (☎ 42 660 54 ; d avec sdb 85 000 A). Surplombant le lac depuis un beau point de vue, ce domaine à la longue histoire renferme des chambres confortables et propose diverses activités. Les lieux manquent de chaleur au point que certains lecteurs l'ont comparé à l'hôtel qui servit de cadre au film *Shining*...

Le Riverside (☎ 42 660 85 ; riversidehotel@moov.mg ; bungalow d avec sdb 90 000 A). Option la plus chic et confortable des lieux, Le Riverside vous accueille dans un joli site en bordure du lac, 4 km après l'Ermitage. L'hôtel, sans être luxueux, est une étape agréable où vous trouverez des chambres bien décorées, avec TV et téléphone, et des possibilités d'activités.

DEPUIS/VERS LE LAC MANTASOA

Des taxis-brousse rejoignent directement le village de Mantasoa depuis la gare routière de l'Est (Ampasampito) d'Antananarivo. Vous devrez partir très tôt le matin si vous comptez visiter le lac dans la journée.

VERS L'OUEST

Lemurs' Park

À 22 km de la capitale par la RN 1 et à mi-chemin entre Tana et Arivonimamo, **Lemur's Park** (☎ 22 234 36 ; www.lemurspark.com ; adulte/enfant 15 000/8 000 A ; ⊗ tlj 9h-17h) accueille 8 espèces de lémuriens sur un domaine de 4 ha ou 70 espèces de plantes sont représentées. À une heure de route environ de la capitale, ce parc zoologique permet ainsi d'observer les plus sympathiques représentants de la faune malgache en compagnie d'un guide. Vous trouverez sur place un restaurant-snack et une boutique.

Pour vous y rendre, prenez n'importe quel taxi-brousse en partance pour Tsiroanomandidy ou réservez un taxi pour la journée depuis Antananarivo.

Antsahadinta

Antsahadinta ("la forêt de sangsues") est l'un des mieux conservés des villages historiques répartis sur les 12 collines sacrées qui ceinturent Tana. Au sud-ouest de la ville, le site fut fondé par le roi Andriamangarira en 1725. Son *rova* renferme plusieurs tombes en terrasses et un jardin. La grande tombe à droite en entrant dans l'ensemble architectural est celle de la reine Rabodozafimanjaka, l'une des douze épouses d'Andrianampoinimerina. Accusée de trahison, elle dut subir l'ordalie (mise à l'épreuve à l'aide de produits naturels) du tanguin, un violent poison. Nul ne sait si elle y survécut. Un petit musée conte cette histoire en détail.

Le site, à une quinzaine de kilomètres de la capitale, est difficilement accessible. La route est assez mauvaise et les transports publics desservent rarement la localité. Reste la solution de la location de voiture...

Arivonimamo

À 47 km de la capitale sur la route du lac Itasy, Arivonimamo est le centre géographique de l'île. La localité est dominée par le pic vénéré de l'Ambohipanompo, sur lequel reposent plusieurs tombes royales sacrées, malheureusement pillées en 1988. Un grand marché se tient le vendredi dans le village, considéré comme le centre du tissage des linceuls traditionnels (*lamba mena*).

Si Arivonimamo présente en lui-même peu d'intérêt pour le voyageur, un épisode de son histoire mérite en revanche quelques lignes. Le village fut en effet le théâtre de l'un des premiers soulèvements anticoloniaux de Madagascar. Au cours de la nuit du 22 novembre 1895, des membres du Menalamba – les "Lamba rouges", nom donné au premier mouvement nationaliste malgache – attaquèrent l'établissement de la London Missionary Society et tuèrent une famille de quakers anglais, symboles à leurs yeux de l'Europe et de ses entreprises coloniales. La riposte française fut sanglante : elle coûta la vie à 150 insurgés, forçant les derniers rebelles à s'enfuir dans le massif de l'Ankaratra. Un monument, dans le village, commémore les faits. La révolte des Menalamba marqua le début d'une période de troubles de trois années, qui, selon certaines sources, aurait fait 50 000 victimes. Elle fut écrasée par le général Gallieni, qui balaya au passage la monarchie merina et fit exiler la reine. Cet épisode tragique fut longtemps considéré comme le symbole de la lutte nationale malgache contre le pouvoir colonial français, notamment durant la rébellion de 1947.

Lac Itasy

Tout porte à croire que ce lac d'une superficie de 45 km² se forma lorsque la vallée qui l'en-

LES COLLINES DE L'IMERINA

Les collines qui ceinturent la capitale occupent une place à part dans l'histoire de la région et du pays. Douze d'entre elles sont en effet considérées comme sacrées. L'histoire remonte au règne du roi Andrianampoinimerina (1787-1810), qui avait lui-même douze femmes (le chiffre semblait revêtir à l'époque une connotation positive !). On rapporte que c'est afin de sceller l'unité de la région, et en mémoire des 12 souverains qui y régnèrent, qu'il sacralisa douze collines. Lesquelles ? La liste exacte des 12 élues semble s'être perdue dans l'histoire. Les souverains suivants la modifièrent en effet, y ajoutant à leur guise d'autres sites. Si le caractère sacré d'Analamanga (Antananarivo), d'Ambohimanga, de Kaloi, d'Ilafy et de quelques autres est indéniable, le statut exact de certains sites est plus incertain. Quoi qu'il en soit, un grand nombre de villages des environs de la capitale abritent des vestiges de cette époque : *rova* (palais), tombeaux royaux, fortifications… Entretenus par les villageois, ils sont plus ou moins bien conservés et sont souvent assez difficiles d'accès, mais font quasiment tous l'objet de culte et de pèlerinages. Au pays du culte des ancêtres, le souvenir des rois et reines d'hier est une affaire sérieuse. Ambohimanga (p. 116) et Antsahadinta (ci-contre) comptent parmi les témoignages les plus intéressants de cette époque.

toure fut bloquée par une coulée de lave, il y a 8 000 ans. Le lac s'étend près du village d'Ampefy, à 120 km à l'ouest de Tana sur la RN 1. La région a subi une déforestation de grande ampleur, mais les dômes volcaniques qui émergent çà et là du paysage lui confèrent une beauté certaine.

Suivi dans le cadre d'un projet du WWF, le lac sert de refuge à 33 espèces d'oiseaux, dont beaucoup de migrateurs, et a donné son nom à l'ensemble de la région contenue entre les massifs de l'Ankaratra, au sud, et du Bongolava, à l'ouest. Ses rives se prêtent à des randonnées (à l'exception du sud marécageux) mais la baignade est proscrite à cause des risques de crocodiles et de bilharziose. Le lac de cratère Andranotoraha, à environ 5 km au sud d'Ampefy, est supposé abriter un lointain cousin du monstre du Loch Ness…

Le sentier qui part vers l'ouest à 300 m environ au nord du village d'Ampefy traverse un pont et continue sur 5 km jusqu'au village d'Antafofo, où vous pourrez voir l'un des points forts de la région : les belles chutes de la Lily.

VERS LE SUD

Quitter Tana vers le sud est synonyme de RN 7. Véritable colonne vertébrale du pays, cet axe routier goudronné qui mène à Tuléar en 900 km révèle de belles surprises dès la sortie d'Antananarivo, alors que la route longe les contreforts du massif de l'Ankaratra.

Behenjy

À une quarantaine de kilomètres au sud de la capitale par la RN 7, la localité de Behenjy est réputée de longue date pour sa pratique du gavage des canards au maïs, vestige culinaire de la présence coloniale. Quelques producteurs remettent au goût du jour cet héritage depuis quelques années, en produisant un excellent foie gras qui justifie à lui seul un arrêt à Behenjy. Recommandons particulièrement une adresse :

Le Coin du foie gras (☎ 033 11 239 59, 24 731 22 ; dégustation à partir de 2 500 A ; ✉ ouvert tlj). Impossible de rater ce bâtiment situé en bordure de la route, au cœur du bourg. Mention spéciale à l'assiette de dégustation à 7 500 A, proposant 3 variétés : nature, au poivre vert et aux raisins. De quoi commencer en beauté un périple sur la RN 7…

Ambatolampy

Première localité d'importance que vous croiserez sur la route du sud, Ambatolampy se situe à 68 km de la capitale, à l'intersection de la RN 7 et de la voie de chemin de fer. Planté au milieu du paysage de collines du massif de l'Ankaratra, le bourg est réputé pour ses ateliers de **fabrication d'ustensiles en aluminium**, utilisés dans tout le pays. Prenez le temps de regarder le travail des artisans, qui moulent l'aluminium recyclé dans une variété de sable locale. Plusieurs ateliers sont implantés aux abords du restaurant Au rendez-vous des Pêcheurs. Une agence bancaire de la BTM est installée dans le bourg.

OÙ SE LOGER ET SE RESTAURER

La Pineta (☎ 42 493 02 ; alapineta@hotmail.fr ; www.madagascar-passion.com ; d sdb ext 26 000 A, bungalow avec sdb 32 000 A ; plats 6 500-10 000 A). Installée dans une

maison centenaire bien restaurée, La Pineta ne manque pas de charme. Côté cuisine, on y sert des spécialités à base de foie gras, mais aussi des suggestions originales inspirées d'Italie ou d'Afrique du Nord, comme le couscous ou le tagine de zébu aux olives. Côté hôtel, cette adresse accueillante offre 3 chambres et un bungalow au confort simple, mais agréables et bon marché.

Au Rendez-vous des Pêcheurs (☎ 42 492 04 ; d 30 000-40 000 A ; plats 9 000-14 000 A ; menus 12 000-24 000 A ; ⓥ tlj midi et soir jusqu'à 20h). Bienvenue dans cette véritable institution d'Ambatolampy ! L'atmosphère de cette adresse ouverte en 1901 mérite à elle seule un arrêt. On s'attable avant tout dans cette salle au décor désuet pour deux spécialités : les écrevisses à l'armoricaine et les cuisses de grenouilles. Des chambres un peu anciennes, simples mais propres, sont disponibles à l'étage. Toutes sont équipées de sdb mais les moins chères disposent de toilettes extérieures.

DEPUIS/VERS AMBATOLAMPY

Ambatolampy est desservie par les taxis-brousse de la gare routière du Sud (Fasan'ny Karana) de Tana.

Station forestière et piscicole de Manjakatompo

Créée en collaboration avec l'agence allemande GTZ, cette réserve couvre 7 808 ha de forêts, de plaines, de montagnes, de chutes d'eau et d'étangs. Elle renferme un terrain de camping et offre de bonnes possibilités de randonnée. Outre la flore, vous pourrez y observer près de 38 espèces d'oiseaux, dont la tourterelle peinte. En théorie, vous devrez demander à l'avance une autorisation d'accès au Service des eaux et forêts d'Antananarivo pour vous y rendre. Il semble cependant possible d'obtenir un billet à l'entrée de la réserve ou en s'adressant au chef du cantonnement des eaux et forêts d'Ambatolampy, près du marché.

La station se trouve à 17 km d'Ambatolampy, au nord d'Ankeniheny. Des taxis-brousse sporadiques relient Ambatolampy et Ankeniheny, à 1 km de l'entrée de la station. Les transports sont théoriquement plus fréquents les lundis et jeudis, jours de marché à Ankeniheny. La piste étant mauvaise, un véhicule 4x4 est conseillé.

Un *fady* particulièrement respecté contre le porc est en vigueur dans le massif de l'Ankaratra.



Le Centre

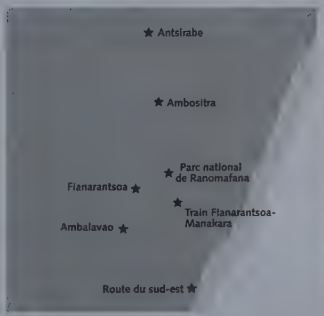
Au sud de Tana, les hauts plateaux s'étendent vers Antsirabe, Fianarantsoa et au-delà, jusqu'à ce que leurs collines onduleuses, leurs plaines et leurs rizières verdoyantes cèdent la place aux paysages arides de la partie la plus méridionale de l'île. Ces Hautes Terres – elles dépassent en fait rarement les 1 300 m d'altitude – sont le domaine des Merina et des Betsileo. Les premiers se concentrent autour d'Antananarivo. Les seconds dressent leurs étroites maisons de brique rouge dans une large zone ceinturant la ville de Fianarantsoa, cœur de leur territoire.

L'autre carte de visite de la région est l'omniprésence des rizières. Caractérisées par un climat souvent frais, les Hautes Terres rassemblent en effet la majorité des ressources agricoles de Madagascar. Le riz est ici roi, et sa culture rythme les paysages. Selon la saison, le décor est marqué par le vert intense des plants fraîchement repiqués, le brun dense des mottes labourées, les reflets miroitant des rizières inondées ou l'animation de l'époque des récoltes. Fierté des Betsileo, les rizières en terrasse témoignent des origines indonésiennes de la culture malgache.

La RN 7, itinéraire de près de 950 km qui traverse les plateaux dans sa route vers Tuléar et le Grand Sud malgache, est le fil conducteur des Hautes Terres. La majorité des villes et des sites de ce chapitre sont desservis par cet axe majeur pour l'économie du pays, apprécié à juste titre des visiteurs pour sa richesse et sa variété.

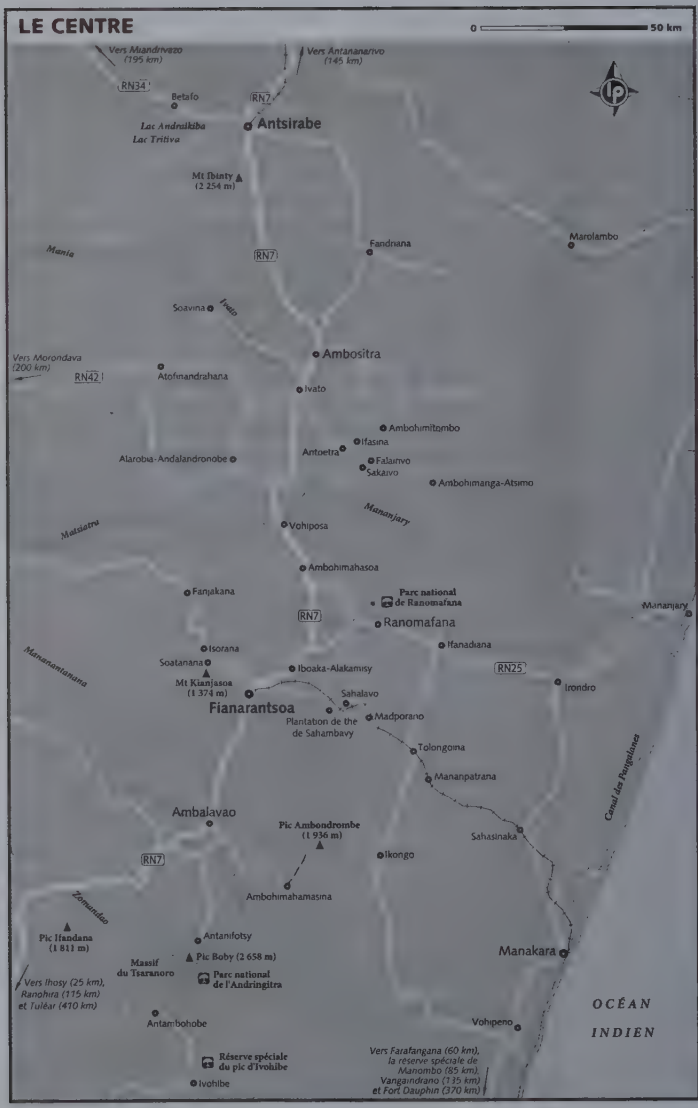
Fianarantsoa, enfin, donne accès à la côte Sud-Est, à l'exceptionnel parcours ferroviaire reliant Manakara et à un itinéraire vers Fort-Dauphin que les "pistards" apprécieront.

À NE PAS MANQUER



- L'atmosphère de la ville thermale d'**Antsirabe**, "capitale" des pousse-pousse (p. 125)
- Le **marché d'Ambositra** et les villages de sculpteurs zafimaniry des environs (p. 133).
- Les **lémuriens** du parc national de Ranomafana (p. 138)
- Le **voyage en train** de Fianarantsoa à Manakara : le plus captivant de la Grande Île (p. 147)
- La **ville haute de Fianarantsoa**, "zone protégée à intérêt historique et architectural" (p. 142)
- Le **marché aux zébus d'Ambalavao**, chaque mercredi et jeudi matin (p. 150)
- Avoir la chance d'assister à une **cérémonie de famadihana**, ou retournement des morts (p. 50)
- La **route du sud-est** jusqu'à Fort-Dauphin, pour les plus aventureux (p. 152)

PRINCIPALES ETHNIES : MERINA, BETSILEO


LE CENTRE
0
50 km
Vers Miandrivazo (195 km)
Vers Antananarivo (145 km)
RN34
Betafo
RN7
Lac Andrinkiba
Lac Tritiva
Antsirabe
Mt Ibinty (2 254 m)
Marolambo
Mania
Fandriana
RN7
Soavina
Ivato
Ambositra
Vers Morondava (200 km)
RN42
Atofinandrahana
Ivato
Ambohimitombo
Ifasina
Antoetra
Alaroba-Andalandronobe
Falamvo
Sakaivo
Ambohimanga-Atsimo
Mananjary
Matsiatra
Vohiposa
Ambohimahasoa
Fanjakana
Parc national de Ranomafana
RN7
Ranomafana
Mananjary
Ifanadiana
Isorana
Soatanana
Iboaka-Alakamisy
RN25
Irondro
Mananantanana
Mt Kianjasoa (1 374 m)
Sahalavo
Fianarantsoa
Madporano
Plantation de the de Sahambavy
Tolongoina
Mananpatrana
Canal des Pangalanes
Ambalavao
Pic Ambondrombe (1 936 m)
Sahasinaka
RN7
Ikongo
Ambohimahamasina
Zomandao
Pic Ifandana (1 811 m)
Antanifotsy
Pic Boby (2 658 m)
Massif du Tsaranoro
Parc national de l'Andringitra
Manakara
Vers Ihosy (25 km), Ranohira (115 km) et Tuléar (410 km)
Antambohobe
OCÉAN INDIEN
Vohipeno
Réserve spéciale du pic d'Ivohibe
Ivohibe
Vers Farafangana (60 km), la réserve spéciale de Manombo (85 km), Vangaindrano (135 km) et Fort Dauphin (370 km)

MERINA ET BETSILEO, PEUPLES DES HAUTES TERRES

C'est sur les Hautes Terres, avec les Merina et les Betsileo (regroupés sous le nom d'Ambaniandro) que se révèle le mieux la composante indo-malaise de la mosaïque ethnique de la Grande Île. Au nombre des peuples les plus dominants dans l'histoire de Madagascar, les Merina – dont le territoire, l'Imerina, s'étend de part et d'autre d'Antananarivo – présentent les traits les plus asiatiques. Leur organisation fut longtemps régie par un système de castes défini par la couleur de la peau. On distinguait ainsi les *andriana* (nobles), les *hova* (roturiers) et les *andevo* (travailleurs). L'histoire de la dynastie merina fut aussi mouvementée que prépondérante pour l'histoire de Madagascar. Au XVIII[e] siècle, le roi merina Radama I[er] unifia l'île, parfois par la violence, réalisant le vœu de son père, qui voulait que son royaume "ne possède d'autre frontière que la mer". Les Merina sont avant tout riziculteurs, tout comme les Betsileo ("ceux qui sont invincibles"), qui occupent la partie sud des Hautes Terres. Les plateaux malgaches s'ornent de leurs hautes maisons de brique rouge à balustrade et de leurs superbes cultures en terrasses. Les Betsileo sont en effet maîtres dans la riziculture et l'irrigation.

La tradition du retournement des morts – *famadihana* – est avant tout présente sur les Hautes Terres de Madagascar.

ANTSIRABE

Modeste village lors de sa fondation en 1872 par le missionnaire norvégien G.T. Rosaas, Antsirabe – "Là où il y a beaucoup de sel" – se développa à l'époque coloniale, lorsque son altitude (1 500 m) et les vertus curatives de son eau (on vous dira qu'elle guérit tout !) en firent une station thermale. Un demi-siècle plus tard, cette localité d'environ 160 000 âmes, surnommée la "Vichy malgache" et située à 169 km au sud de la capitale, présente deux visages : celui d'une paisible ville d'eau aux avenues tirées au cordeau, et celui d'un actif centre économique. Elle abrite notamment le siège de la brasserie Star, à qui l'on doit la Three Horses Beer, et les usines de textile de la société Cotona.

L'une des villes les plus intéressantes du pays par son urbanisme, son atmosphère particulière et ses nombreux artisans, Antsirabe est une localité agréable pour passer quelques jours, le temps de goûter son ambiance, d'explorer ses environs proches et d'apprécier sa fraîcheur. Antsirabe est en effet réputée comme l'une des localités les plus "froides" du pays.

Orientation

Antsirabe se subdivise en trois zones. La ville basse, animée et poussiéreuse, regroupe le marché couvert quotidien et la plupart des commerces et des bureaux. Au nord de la cathédrale, les larges avenues rectilignes de la "ville coloniale" témoignent des efforts des urbanistes pour faire d'Antsirabe la "Vichy malgache". La Grande Avenue, l'artère principale, relie la gare ferroviaire à l'Hôtel des Thermes, qui surplombe le lac Ranomafana. Enfin, une zone plus industrialisée concentre la brasserie Star, la filature de coton Cotona et une manufacture de tabac à l'ouest du plan d'eau. Le marché Asabotsy se tient chaque jour à l'ouest du lac. Il est plus important le samedi.

Renseignements

ACCÈS INTERNET

Cyber Kool (✆ tlj 8h30-24h). Le principal cybercafé de la ville, face au marché, à côté de la BMOI. 30 A/min, 300 A minimum.

Zandina (✆ 44 480 66, 034 17 984 22 ; 5 rue Maréchal Foch). Cette pizzeria qui borde le Cercle Mess mixte se double d'un cybercafé (1h gratuite pour les clients, sinon 30 A/min).

ARGENT

Les banques sont regroupées avenue de l'Indépendance. Toutes sont équipées de distributeurs automatiques acceptant les cartes Visa et proposent des opérations de change.

BFV-SG (✆ lun-ven 8h-16h).

BMOI (✆ lun-ven 8h-11h30 et 14h-16h30)

BOA (✆ lun-ven 8h-11h30 et 14h-16h30)

CA-BNI (✆ lun-ven 8h-11h et 14h-16h)

POSTE ET TÉLÉPHONE

Le beau bureau de poste d'Antsirabe est implanté près de l'avenue principale. Antsirabe est reliée aux réseaux de téléphonie mobile du pays.



À voir et à faire

DÉCOUVERTE DE LA VILLE

Antsirabe mérite quelques heures de visite. Son **urbanisme colonial** et sa personnalité en font l'une des villes plus intéressantes du pays. La "Vichy malgache" est également célèbre pour ses nombreux **artisans** (voir l'encadré ci-contre), qui révèlent un savoir-faire étonnant compte tenu des faibles moyens à leur disposition. La visite de leurs ateliers est l'un des moments forts d'un séjour à Antsirabe (les pousse-pousse se feront un plaisir de vous y mener !). Vous trouverez par ailleurs de nombreux stands de vendeurs de **pierres semi-précieuses** dans l'enceinte du Cercle Mess mixte (voir p. 128). Les locaux de la **ZOB** (voir l'encadré p. 338), étonnante ONG dont la vocation est de prêter des zébus à des familles de paysans pauvres, sont implantés près du marché. Vous pourrez leur rendre visite et, pourquoi pas, souscrire un plan d'épargne Zébu auprès de cet organisme dont le slogan est "faire rire les riches pour aider les pauvres".

Les **environs de la ville** offrent de bonnes possibilités d'activités, et Antsirabe est une bonne base pour organiser un circuit vers l'ouest (descente de la Tsiribihina, tsingy du Bemaraha…). Des guides ne manqueront pas de vous aborder dans les hôtels et les restaurants.

THERMES

Pompeusement baptisé "Centre national de crénothérapie et de thermoclimatisme", mais simplement désigné par les tireurs de pousse

sous le nom de "thermal", l'**Établissement thermal d'Antsirabe** (✉ lun-ven 7h-12h ; sam-dim 7h-10h30) témoigne aujourd'hui d'un certain laisser-aller. Vous n'aurez certainement guère envie d'y "prendre des eaux", mais le centre mérite un bref détour pour son atmosphère et son laç. Créé pour l'agrément, ce plan d'eau empêche les gaz des eaux de source de s'échapper. L'eau des sources chaudes d'Antsirabe est censée guérir les rhumatismes et les problèmes de foie ou de vessie. Une piscine d'eau thermale est ouverte au public à proximité des thermes.

BRASSERIE STAR

À la sortie de la ville sur la route de Betafo, la **brasserie Star** (☎ 44 481 71 ; usine.antsirabe@star.mg ; gratuit ; ✉ mar-jeu 8h-11h et 14h-16h sur réservation), célébrée chaque jour par les milliers de consommateurs de sa célèbre THB, est ouverte certains jours à la visite à condition de prévenir à l'avance de sa venue.

ACTIVITÉS

Quelques prestataires proposent des activités à Antsirabe et dans ses environs : randonnée, circuits en VTT, équitation…

Rando Raid VTT (☎ 032 04 900 21 ; randoraidmadagascar@yahoo.fr). Ce prestataire sérieux propose une large gamme d'activités. Outre la location de VTT (7 000/10 000 A la demi journée/journée, 15 000/20 000 A pour les modèles avec suspension) et de motos (à partir de 30 000/40 000 A la demi-journée/journée), l'agence propose des randonnées sur les crêtes bordant la ville (demi-journée à 125 000 A, guide et transfert en voiture inclus). Les plus intrépides pourront faire un baptême d'ULM, et le sympathique Jean-Marc, patron de l'agence, propose également des balades à cheval dans les collines des environs. Il sait de quoi il parle : il a effectué le tour de Madagascar à cheval, en deux ans. L'agence envisageait de louer des quads lors de notre dernier passage.

RaVaKa – Randonnées Vakinankaratra (☎ 44 498 87 ; 033 11 283 22 ; ravakarando1@yahoo.fr ; 90 rue Ralaimongo). Cette petite agence propose des itinéraires de randonnée autour d'Antsirabe, en faisant étape dans des maisons traditionnelles betsileo aménagées en gîtes d'étape.

Les amateurs de **randonnées équestres** pourront s'adresser à Jean de Dieu Rakotondrafara (☎ 033 14 633 51). Réputé comme l'un des meilleurs guides d'équitation de la ville (à partir de 40 000 A la demi-journée sur la base de 2 pers), il travaille souvent avec Rando VTT. L'hôtel Villa Salemako (ci-dessous) organise aussi des randonnées à cheval (22 000 A/1h et 65 000 A la demi-journée).

Où se loger

PETITS BUDGETS

€ Villa Salemako (☎ 44 495 88, 032 40 317 17 ; salemako-julia1@yahoo.fr ; d sdb commune 25 000-30 000 A, d/q avec sdb 40 000/45 000 A). Grande maison cossue reconnaissable au gigantesque *aloalo* qui orne sa façade, la Villa Salemako est un peu austère mais elle possède des chambres confortables offrant un excellent rapport qualité/prix. Balades à cheval et service de blanchisserie figurent parmi ses services. Le petit-déjeuner s'accompagne de confitures et de sirop d'orange maison. Repas sur demande.

LES ARTISANS D'ANTSIRABE

Fabricants de pousse-pousse, de charrettes à zébu ou de miniatures, travail de la corne, forgerons… la visite des nombreux ateliers d'artisans d'Antsirabe est l'un des points forts de la ville. Nombre d'entre eux sont rassemblés derrière le *bazary-be*, d'autres disséminés en ville. Leurs ateliers ne sont pas toujours très faciles à trouver mais les tireurs de pousse de la ville ne demanderont rien de mieux que de vous y mener. Ne manquez pas, par exemple, de rendre visite à la minuscule **Confiserie Marcel** (☎ 44 499 71, confiseur.marcel@laposte.net ; ✉ tlj jusqu'à 13h), à l'entrée de la route menant à Betafo. Le sympathique Marcel, son chapeau betsileo rivé sur la tête, perpétue la tradition des bonbons *gasy*, berlingots à base de sucre de canne aromatisés à la poire, à la fraise, à la vanille, au coco ou aux amandes. La visite révèle tous les secrets de fabrication des bonbons, mous ou durs. Non loin, l'atelier **Les 6 frères** (✉ 033 03 175 29), se spécialise dans le travail de la corne de zébu, chauffée pour être transformée en objets décoratifs. Un peu plus éloigné du centre mais également à ne pas rater, l'habile fabricant de miniatures **Mamy** (✉ 44 961 20, 032 42 693 00 ; mamyminiature@mel.moov.mg ; www.mamygina.mcnyh.org) montre tous les matériaux récupérés et réutilisés pour fabriquer un modèle réduit de vélo ou de pousse-pousse : rayons de roues en fil de pêche, cadre en câble de frein, pneus en tubes de perfusion périmés… Près du bazary-be, vous pourrez voir des fabricants de charrettes à zébus, dont le cerclage des roues, en métal de récupération, est forgé sur place, et de pousse-pousse.

Chez Billy (☎ 44 952 00, 032 45 740 71 ; d/t/q sdb commune 16 000-19 000/24 000/31 000 A). Rendez-vous des voyageurs à petit budget, cette adresse sans prétention doit son succès à son atmosphère décontractée et animée. Chez Billy, installé sur le côté du marché couvert, loue des chambres avec sanitaires extérieurs au confort simple mais particulièrement bon marché. Préférez celles des étages supérieurs, plus calmes. L'établissement accueille fréquemment des musiciens en soirée et dispose d'une terrasse. Possibilité de repas et de location de VTT.

Hôtel Hasina (☎ 44 485 56 ; hotelhasina@moov.mg ; d sdb ext/avec sdb 29 000-31 000/34 000-38 000 A ; Ⓟ). Bien situé, le Hassina présente deux visages : les chambres du bâtiment ancien (au-dessus de la réception) sont assez défraîchies et dotées de sanitaires un peu hésitants, tandis que celles de l'édifice moderne sont certes plus petites, mais plus gaies et dotées de sanitaires récents. La réception se trouve dans la cour.

Bed & Breakfast Villa Nirina (☎ 44 486 69, 032 46 237 69 ; d/t sdb commune 39 000/65 000 A petit-déj inclus). Établissement familial, la villa Nirina loue des chambres d'hôte un peu exiguës mais paisibles. L'ensemble est correct et propre.

Le Retrait (☎ 44 050 29 ; d avec sdb 33 000-45 000 A ; Ⓟ). Un court chemin de terre, en face de la principale station-service de la ville, mène à cet établissement dont les chambres, correctes, manquent un peu de charme mais sont propres et bien équipées.

Cercle Mess mixte (☎ 44 483 66 ; d toilettes ext/avec sdb 12 000/20 000 A ; Ⓟ). Ce vaste bâtiment utilisé pour loger l'armée malgache est ouvert au public 24h/24. Vous y trouverez des chambres propres mais un peu défraîchies. L'enceinte du bâtiment abrite de nombreux stands de marchands de pierres semi-précieuses. Les tarifs sont le principal atout des lieux.

CATÉGORIES MOYENNE ET SUPÉRIEURE

Les chambres d'hôte et les hôtels poussent comme des champignons à Antsirabe, donnant à la la ville un grand choix d'hébergements de catégorie moyenne.

Couleur Café (☎ 032 02 200 65 ; couleurcafe@moov.mg ; www.couleurcafeantsirabe.com ; d/t avec petit-déj 75 000/100 000 A environ ; Ⓟ 🖵). Mention spéciale à cette très agréable maison d'hôte que vous trouverez à 250 m de la gare. Bâtie autour d'un petit espace gazonné, elle décline une série de bungalows en brique avec cheminée mêlant le style malgache à une décoration contemporaine – on pourrait presque parler de design ! – fraîche et originale jusque dans les plus petits détails. Les hôtes peuvent également utiliser l'agréable salon, avec TV, accès Wi-Fi et showroom d'épices. Couleur Café est sans conteste l'adresse qui a le plus de charme de la ville à l'heure où nous écrivons ces lignes. L'accueil se démarque aussi par sa gentillesse. On cherche en vain la fausse note… Repas sur demande.

Les Chambres du voyageur (☎ 032 40 866 22, 40 866 22 ; androdenys@yahoo.fr ; www.chambres-voyageur.com ; d/t 65 000-70 000/80 000 A ; Ⓟ 🖵). Également au chapitre des meilleures adresses de la ville, cet établissement est un peu à l'écart (derrière la gare, à 5 minutes du centre), mais il compense ce relatif inconvénient par son accueil et son très beau jardin à l'atmosphère quasi japonisante, flanqué d'un plan d'eau. Les chambres de style traditionnel sont confortables et joliment décorées, à défaut d'être immenses, et l'adresse a reçu une distinction pour son approche environnementale responsable. Repas sur demande. Un bon rapport qualité/prix.

La Résidence – Maison de retraite d'Antsirabe (☎ 44 483 47 ; mra@moov.mg ; www.residence-sociale-antsirabe.org ; studio/appt d 59 000/74 000 A ; Ⓟ). Surprenante, accueillante, attachante… ainsi pourrait-on décrire cette maison de retraite à l'entrée de la ville reconvertie en partie dans le tourisme faute de pensionnaires. Rénovée pour l'occasion, elle propose des chambres et des studios particulièrement confortables, avec parquet, mobilier en bois, jolis tissus et décoration soignée, dans une grande demeure aux longs couloirs et au porche à colonnes. Un émouvant petit musée rappelle l'histoire de cette bâtisse ouverte en 1935. Repas sur demande.

Le Trianon (☎ 44 051 40, 032 73 444 11 ; hotel.letrianon@gmail.com ; s/d/q 41 000/51000/61000 A ; 🖵). Autre adresse de charme installée dans une maison ancienne et cultivant sans nostalgie le souvenir de la Madagascar de naguère, le Trianon propose des chambres impeccables, décorées dans les tons clairs et dotées de mobilier en bois. L'ensemble, qui se double d'un restaurant, est implanté en face du Cercle Mess, non loin du centre-ville. Espérons que cette adresse, qui a fréquemment changé de gérant au cours des dernières années, maintiendra ces tarifs. Wi-Fi, TV par satellite.

Résidence Camélia (☎ 44 488 44 ; camelia@moov.mg ; www.laresidencecamelia.com ; av. de l'Indépendance ; d standard/supérieure/prestige 65 000/90 000/117 000 A). Le jardin fleuri et l'emplacement central sont les

atouts principaux de cette maison d'hôte. Les chambres sont confortables et agréables, mais elles nous ont semblé surévaluées par rapport aux adresses concurrentes, notamment pour les plus chères. Repas sur réservation.

Hôtel Vatolahy (☎ 44 937 77, 033 05 825 58 ; hotalvatolahy@hotmail.fr ; d/q 60 000-70 000/90 000-100 000 A ; Ⓟ). Grand bâtiment en brique de style betsileo, cette adresse récente est une bonne surprise grâce à ses chambres dont la décoration sort un peu de l'ordinaire : jolis carrelages, sdb ouverte sur la chambre, ensemble soigné. Restaurant.

Green Park Hotel (☎ 44 051 90, 034 08 725 13 ; greenparktsara@yahoo.fr ; bungalow d /q 31 000-41 000 A). Un peu à l'écart de l'agitation de la ville, vous y trouverez des bungalows ronds en brique, surplombant un jardin et un plan d'eau bien entretenus. L'ensemble est reposant – un peu trop aux yeux de certains – et présente un bon rapport qualité/prix. Location de VTT.

Soa Guest House (☎ 032 02 279 90, 033 15 279 90 ; soa_guesthouse@hotmail.com ; d 45 000-60 000-79 000 A ; Ⓟ). À 2 km du centre le long de la RN 7, en direction du nord, la Soa Guest House ne manque pas d'atouts si vous êtes en voiture. Dans une jolie maison bien entretenue, bordée d'une varangue et d'un petit jardin, vous y trouverez des chambres impeccables dans un environnement calme. Petit-déjeuner et repas sur demande.

Hôtel des Thermes (☎ 44 487 61 ; sht@moov.mg ; d 87 000/125 000 A en basse/haute saison, suites à partir de 122 000/175 00 A ; Ⓟ 🖃). Vestige de l'époque coloniale, l'Hôtel des Thermes garde un certain charme et une indéniable grandeur grâce à son architecture grandiloquente, à sa piscine et à son jardin sur lequel veille un chêne séculaire. Les tarifs se justifient davantage par l'ambiance des lieux et leur histoire que par les chambres, certes confortables, mais dont la décoration rappelle les années 1960. Les nostalgiques et ceux qui aiment les ambiances un peu décalées apprécieront. L'hôtel dispose d'un bar-restaurant.

Arotel (☎ 44 485 74 ; arotel.inn@moov.mg ; d 115 000-150 000 A ; Ⓟ 🏊 🖃). Sentiment mitigé pour cet hôtel qui compte parmi les plus chics de la ville. Ses chambres sont incontestablement confortables et bien équipées (TV, téléphone, clim, chauffage) mais l'ambiance est un peu triste. La piscine, le billard, le beau jardin et les courts de tennis en terre battue sont les meilleurs atouts des lieux. L'hôtel proposait des tarifs promotionnels lors de notre dernier passage. Règlements par carte Visa acceptés.

Où se restaurer

Antsirabe compte de nombreux *hotely* bon marché et quelques bons restaurants. La plupart des hôtels servent des repas.

Le Pousse-pousse (☎ 032 40 275 26, 032 07 191 97 ; rue Radama ; plats 5 000-13 000 A, plat du jour 9 000 A ; Ⓥ fermé mer). Repris par de nouveaux propriétaires tout en gardant le cap d'origine, cette adresse qui se tient derrière le marché, en plein centre-ville, se distingue en premier lieu par son cadre : une salle couleur safran où l'on prend place dans des sièges de pousse-pousse. Outre la carte mêlant spécialités habituelles et plats plus originaux – navarin d'agneau, poêlée océane, langue de zébu… –, demandez les plats et desserts du jour. Une adresse chaleureuse et accueillante. Service continu et soirées musicales.

Le Trianon (☎ 44 051 40, 032 73 444 11 ; plats 8 000-25 000 A ; Ⓥ tlj midi et soir). Installée dans une ancienne demeure coloniale restaurée, face au Cercle Mess, cette adresse chaleureuse à l'atmosphère rétro sert des plats de zébu et quelques suggestions originales, comme la choucroute de la mer ou le cassoulet "toulousain". Bons menus à 10 000-15 000 A le midi.

Zandina (☎ 44 480 66, 034 17 984 22 ; 5 rue Maréchal Foch ; plats 8 000-10 000 A ; Ⓥ tlj midi et soir). Bordant le Cercle Mess, cette adresse récente dont le nom signifie "multicolore" propose des pizzas au feu de bois dont on dit qu'elles sont les meilleures de la ville. La salle et la terrasse, agréables, se doublent d'un cybercafé proposant 1 heure de connexion gratuite aux clients du restaurant.

L'Arche (☎ 032 02 479 25 ; plats 4 000-10 000 A ; Ⓥ lun-sam midi et soir). Fréquentée de longue date par les voyageurs à petit budget, L'Arche ne paie pas de mine par son cadre mais elle sert des plats bon marchés : saucisses purée, spaghettis, entrecôte, crabe farci, spécialités malgaches… La cuisine n'a rien d'exceptionnel mais l'accueil est souriant.

Auberge Chez Jenny – Green Park Hotel (☎ 44 990 22, 033 12 127 78 ; plats 8 000-15 000 A environ ; Ⓥ lun-sam midi et soir). Restaurant du Green Park hôtel, Chez Jenny se distingue par sa petite salle coquette au-dessus d'un plan d'eau. À la carte : pizzas, camarons à la vanille, filet mignon de zébu, magret de canard caramélisé à l'ananas…

Salon de thé Mirana (☎ 033 11 044 28 ; plats 2 000-5 000 A ; Ⓥ mar-jeu 7h-18h30 ; ven-dim 7h-20h30).

POSY-POSY

Ils s'appellent Nina, Air France ou encore Francine, arborent des couleurs vives, attirent l'attention des clients ou dégagent la voie à l'aide de leur clochette et semblent omniprésents. Depuis qu'ils ont été importés d'Inde par des missionnaires anglais au début du XIX[e] siècle et popularisés par les Chinois venus construire les lignes de chemin de fer du pays, les pousse-pousse font autant partie de la vie d'Antsirabe que son établissement thermal. Considérée comme la capitale des *posy-posy*, Antsirabe est l'une des seules villes malgaches de l'intérieur à avoir recours à ce moyen de locomotion, plus caractéristique des villes côtières. Pieds nus, les tireurs de pousse sillonnent la ville et arpentent inlassablement ses rues défoncées pour quelques milliers d'ariarys.

Certains visiteurs s'en plaignent, jugeant leur pression trop insistante. Aux yeux des *vazaha*, les pousse-pousse sont par ailleurs un moyen de locomotion d'un autre âge, chargé de références coloniales désagréables, à plus forte raison à Tuléar, où leur grande taille donne réellement l'impression d'"hommes-chevaux". Faut-il pour autant les bouder ? Pas si sûr. Car pour ces hommes qui louent en général leur machine à un propriétaire pour un forfait quotidien d'environ 3 000-5 000 A, le *posy-posy* est un gagne-pain.

Ne pas surcharger les machines est un moyen d'"adoucir" ce mode de transport, tout comme se répéter que les Malgaches sont les premiers à y avoir recours. Une autre solution consiste à échanger, le temps d'un essai, votre place avec celle du conducteur. Vous constaterez que les machines sont bien équilibrées et que, à défaut d'être de tout repos, ce métier n'est pas à proprement parler un esclavage. Si vous y êtes vraiment allergique, reste l'indifférence : ils se lasseront et cesseront d'insister.

Vous pourrez visiter des ateliers de fabrication de pousse-pousse dans le quartier du *bazary-be* d'Antsirabe.

Proche de la cathédrale, ce salon de thé sert des petits-déjeuners et pâtisseries, mais aussi quelques plats bon marché : soupes, pâtes, sandwichs, *mi-sao*…

Parmi les hôtels proposant également des possibilités de restauration, citons **Couleur café**, **Les Chambres du voyageur**, la **Villa Salemako**, la **Résidence Camélia**, l'**Hôtel des Thermes** (menu 23 000 A) et l'**Arotel** (restaurant Le Mascar'inn, plats 8 500-13 000 A).

Ceux qui souhaitent faire leurs courses pourront pousser la porte du **supermarché Shoprite** (✉ lun-sam 8h-19h, dim 8h-13h), près du marché couvert.

Où sortir

Les pousse-pousse d'Antsirabe rêvent tous de conduire leurs clients au **Tahiti** (☎ 44 488 40 ; ✉ tous les soirs à partir de 21h), la discothèque de l'hôtel Diamant, sitôt la nuit tombée. Vous la trouverez à l'extrémité nord de la ville.

Vous pourrez également vous renseigner sur le programme de l'active **Alliance française** (☎ 44 482 49 ; rue de l'Alliance française ; www.alliancefr.mg/Alliances/afantsirabe.php).

Achats

Outre les objets que vous pourrez acheter dans les ateliers d'artisans de la ville (voir l'encadré p. 127), notamment les bonbons, pousse-pousse miniatures et objets fabriqués en corne de zébu, quelques boutiques des abords de la gare proposent de l'artisanat en palissandre et en raphia, ainsi que des broderies et du papier antaimoro.

Antsirabe est également un lieu d'échange et de vente de pierres semi-précieuses : tourmaline, béryl, aigue-marine, améthyste, quartz rose. En ville, les marchands sont rassemblés dans l'enceinte du Cercle Mess mixte. Vous pourrez également faire votre choix sur les stands de gemmes installés au bord du lac Andraikiba (voir page suivante).

Depuis/vers Antsirabe

TRAIN

Le service ferroviaire entre Antananarivo et Antsirabe n'était plus en service lors de notre dernier passage. Sa réouverture semblait cependant à l'étude…

TAXI-BROUSSE

Le stationnement des taxi-brousse d'Antsirabe est installée au nord de la ville.

Le long de la RN 7, des taxis-brousse et taxis-be la quittent à intervalles réguliers vers Ambositra (7 000 A ; 2 heures), Fianarantsoa (15 000 A ; 7 heures), Ambalavao (18 000 A environ), Tuléar (35 000 A ; 15 heures) et Antananarivo (8 000 A ; 3 heures 30).

Antsirabe est également le nœud des transports publics desservant l'ouest de Madagascar, notamment Morondava (35 000 A ; 14 heures) et Miandrivazo (15 000 A ; 6 heures). Des services relient enfin Mahajunga (30 000 A ; environ 16 heures).

Chaque compagnie possède son guichet. Mieux vaut commencer par faire le tour des compagnies pour vérifier l'état du véhicule et le taux de remplissage avant de faire son choix (les compagnies desservant les mêmes destinations ne sont pas nécessairement côte à côte).

À l'ouest de la ville, le stationnement des taxis-brousse installé en plein marché Asabotsy dessert des villages des environs, dont Betafo (1 000-1 500 A environ).

Transports locaux

La ville s'explorant facilement à pied, il n'est pas obligatoire de prévoir un moyen de transport. Antsirabe est cependant indissociable de ses pousse-pousse, qui ne manqueront pas de vous solliciter. Régnant sur la cité, ils se révèlent plus nombreux, plus pittoresques – et souvent plus exaspérants – ici que dans n'importe quelle autre ville du pays (voir l'encadré *Posy-posy*, ci-contre). Si vous rechignez à les utiliser, rappelez-vous qu'ils sont le gagne-pain de leurs tireurs et qu'ils peuvent se révéler pratiques, par exemple pour faire le tour des artisans de la ville.

Renseignez-vous à votre hôtel sur les tarifs en vigueur. Le prix d'une course en ville ne dépasse théoriquement pas 1 000 A, mais on essaye souvent d'obtenir davantage des *vazaha*.

ENVIRONS D'ANTSIRABE

Lacs Andraikiba et Tritiva

Ces lacs d'origine volcanique, situés dans les collines à l'ouest de la ville, sont l'occasion de belles randonnées à pied ou à VTT.

À défaut d'être le plus beau, le **lac Andraikiba**, à 7 km d'Antsirabe par la route de Morondava, est le plus étendu. Au XIX[e] siècle, la reine Ranavalona II en fit son lieu de villégiature, avant que les Français ne le transforment en centre de navigation de plaisance (le Club nautique est à présent désert et livré à l'abandon). Vous pourrez vous y baigner et vous promener sur ses rives. On raconte que le lac est hanté par le fantôme d'une jeune fille enceinte qui se serait noyée en rivalisant avec une autre nageuse pour épouser un prince merina. Les villageois murmurent qu'on peut l'apercevoir chaque jour à l'aube, se reposant sur un rocher au bord des eaux…

Niché au creux des collines à 18 km au sud-ouest d'Antsirabe, le **lac Tritriva** offre davantage d'intérêt. Selon les conditions atmosphériques, ses eaux d'un bleu profond semblent enchanteresses ou menaçantes, et on affirme que le niveau de ses eaux baisse curieusement pendant la saison des pluies et monte durant la sécheresse. Observez bien sa forme et vous verrez se dessiner les contours de Madagascar. Entouré d'à-pics, le lac se longe facilement à pied en suivant un agréable sentier. Ayant saisi tout l'attrait d'un tel cadre, la population locale demande généralement une contrepartie financière pour que vous puissiez y accéder, laquelle vous donne droit à un guide francophone et à deux ou trois gamins accompagnateurs.

Ici aussi, les eaux du lac renferment une légende tragique, version locale de Roméo et Juliette. Deux amants maudits par le sort se seraient jetés du haut de la falaise après qu'on leur eut refusé la permission de se marier. Leur amour perdurerait dans les entrelacs de deux buissons d'aubépines qui surplombent les eaux. Sur la berge, vous découvrirez la tombe d'un Chinois qui se noya en tentant de traverser le plan d'eau à la nage. Deux *fady* (interdits) s'appliquent à la région : ne pas transporter de viande de porc et ne pas nager dans le lac.

OÙ SE LOGER ET SE RESTAURER

Hôtel Dera (☎ 033 11 928 08, 034 11 928 08 ; d 14 000 A ; bungalows d toilettes ext/avec toilettes 30 000-40 000 A ; plats 3 000-9 000 A, menus 19 000 A). L'unique hôtel des rives du lac Andraikiba propose des bungalows à l'architecture un peu tarabiscotée, petits mais corrects. Le restaurant offre un cadre agréable pour le déjeuner. L'ensemble, surtout fréquenté le week-end, séduira les amateurs de calme.

Le **camping** est théoriquement autorisé aux abords des lacs.

DEPUIS/VERS LES LACS ANDRAIKIBA ET TRITIVA

La majorité des voyageurs visitent les lacs dans la journée depuis Antsirabe. Les taxis-brousse desservant Betafo (1 000-1 500 A) ou Talatakely constituent le moyen de transport le plus économique pour rejoindre le lac Andraikiba depuis Antsirabe. Le plan d'eau s'étend à environ 1 km de la piste principale,

qui continue sur une douzaine de kilomètres jusqu'au lac Tritriva. La meilleure solution reste le VTT...

Betafo

À 22 km à l'ouest d'Antsirabe, ce village merina traditionnel mérite un arrêt si vous êtes en route vers les lacs. Ses arcades et ses délicates décorations de fer forgé en font un bel exemple de l'architecture des Hautes Terres. Remarquez également l'église catholique, derrière le stationnement des taxis-brousse.

Des **vatohaly**, stèles de pierre dont les inscriptions gravées rendent hommage aux prouesses des chefs militaires de jadis, se dressent entre les divers bâtiments. L'une d'elles, placée sur un piédestal au centre du marché, date de la fin du XIX^{e} siècle. De nombreuses stèles sont disséminées dans les environs.

Le site se compose d'un quartier commerçant et d'une vieille ville, plus intéressante. À 1 km au nord, elle est surplombée par le **lac Tatamarina**, d'origine volcanique. À l'extrémité nord du plan d'eau, une petite route circulaire passe devant un cimetière abritant les sépultures des souverains locaux. Les abords du lac offrent de jolies vues sur les rizières et vous découvrirez, au nord, quelques petites chutes d'eau (demandez votre chemin).

En rebroussant chemin sur 5 km à travers champs depuis le lac, vous atteindrez les **chutes d'Antafofo** et leurs roches de basalte, que traverse une cascade de 20 m sur deux niveaux. Chaussez-vous correctement, car le sentier peut être boueux par endroits.

Les visiteurs font généralement l'aller-retour dans la journée depuis Antsirabe et s'arrêtent au village sur la route des lacs.

DEPUIS/VERS BETAFO

Des bus et des taxis-brousse (1 000-1 500 A) partent régulièrement du stationnement d'Asabotsy, à l'ouest d'Antsirabe. Vous pouvez aussi emprunter un VTT, la route de Betafo étant plate et plutôt bonne.

D'Antsirabe à Ambositra (90 km)

Un trajet sans difficulté : sur une bonne route goudronnée, il prend environ 2 heures en taxi-brousse. Vous pourrez ainsi apprécier le paysage, d'abord composé de rizières en terrasses, puis progressivement plus montagneux et minéral. Environ 25 km avant Ambositra, les restes du pont de Fatihira, dynamité en 2002 et reconstruit depuis avec un financement de l'UE, témoignent de la crise politique qui a conduit à l'arrivée au pouvoir de Marc Ravalomanana, évincé à son tour sept ans plus tard.

AMBOSITRA

Les sources divergent quant à l'origine du nom d'Ambositra (prononcer "ambouchtr" ou "amboustr"). Il signifierait selon certains "là où il y a des eunuques", tandis que d'autres affirment qu'il fait référence à des "bœufs gras castrés", jadis parqués au *rova* qui surplombe la ville. Une autre version, plus romantique, affirme que le nom est la déformation de l'appellation "ville des roses" !...

Quoi qu'il en soit, Ambositra est un lieu paisible et agréable pour faire étape entre Antsirabe et Fianarantsoa. Considérée comme l'une des "capitales" de l'artisanat du pays, elle est l'occasion de découvrir le travail des artisans de la ville et des sculpteurs zafimaniry des villages environnants, et de faire un peu de marche à pied. Ne ratez pas son marché du samedi, aussi animé que coloré.

Orientation

La rue principale se sépare en une fourche à l'entrée nord de la ville. Ses deux branches se rejoignent après 1 km environ. Celle de gauche se dirige vers la partie de la ville la plus animée et les banques. Celle de droite monte vers le quartier dit "administratif", où se trouvent l'église, le presbytère, le commissariat, la poste, les boutiques d'artisanat et quelques hôtels.

Renseignements

ARGENT

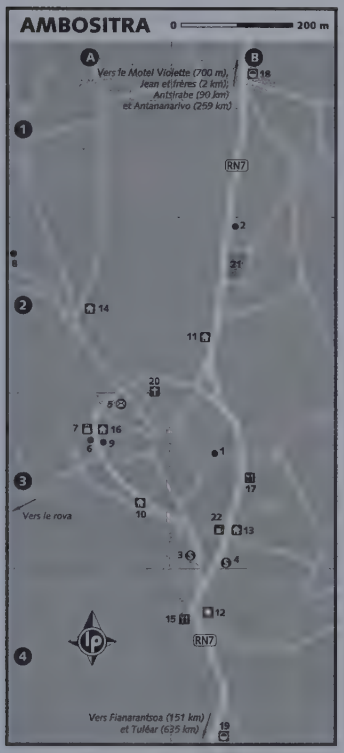
BFV-SG (☎ 47 712 44 ; rue principale ; ⏲ lun-ven 7h30-12h et 13h30-16h30, sam 7h30-13h). Distributeur automatique acceptant les cartes Visa.

CA-BNI (☎ 47 711 29 ; rue principale ; ⏲ lun-ven 8h-11h et 14h-16h). Distributeur automatique acceptant les cartes Visa.

BOA (☎ 47 713 85 ; rue principale ; ⏲ lun-ven 8h-11h et 14h-16h)

CENTRE CULTUREL

Alliance Franco-malgache (☎ 47 713 52 ; www.alliancefr.mg/Alliances/afambositra.php). Derrière la mairie, elle propose notamment des journaux et des magazines français.



RENSEIGNEMENTS
Alliance franco-malgache 1 B3
BFV-SG 2 B2
BOA 3 B3
CA-BNI 4 B3
Poste 5 A3

À VOIR ET À FAIRE
Amoron'i Mania (Tsi-Tours) 6 A3
Boutiques d'artisans 7 A3
Couvent des Bénédictines 8 A2
Maison des guides Tsanga Tsanga 9 A3

OÙ SE LOGER ET SE RESTAURER
Hôtel Angelino 10 A3
Hôtel Mania 11 B2
Hôtel Nambinina 12 B4
Hôtel-Restaurant Jonathan 13 B3
L'Artisan Hôtel 14 A2
L'Oasis 15 B4
Le Grand Hôtel 16 A3
Ny Tana Masoandro 17 B3

TRANSPORTS
Stationnement des taxis-brousse vers le Nord 18 B1
Stationnement des taxis-brousse vers le Sud 19 B4

DIVERS
Cathédrale 20 A2
Marché permanent 21 B2
Station service 22 B3

Grand Hôtel pour la qualité de ses objets en bois.

Les prix demandés dans les boutiques sont toujours négociables. Vous aurez une idée des tarifs chez **Jean et Frères**, magasin d'artisanat de qualité implanté à l'entrée nord de la ville, environ 2,5 km avant le centre, où les tarifs sont affichés. Vous pourrez enfin acheter de l'artisanat, et à meilleur prix, au village d'Antoetra (reportez vous à *Villages zafimaniry* et *Antoetra* p. 135).

Frédier, guide de randonnée sérieux, fondateur d'Amoron'i Mania (voir page suivante), propose parfois aux voyageurs souhaitant acheter de l'artisanat sans se charger dans leur voyage d'acheminer leurs achats vers Antananarivo ou de s'occuper de leur expédition en port dû (réglement à réception).

POSTE ET TÉLÉPHONE

La poste est installée quelques centaines de mètres au-dessus de la cathédrale. Ambositra est reliée aux réseaux de téléphone mobile du pays.

À voir et à faire

ARTISANAT

Ambositra est l'une des villes les plus actives de Madagascar dans le domaine de l'artisanat. Vous trouverez en ville des dizaines de boutiques d'art *malagasy* – sculptures, articles en marqueterie, paniers… – qui se copient souvent les unes les autres avec un talent variable. Certaines offrent l'occasion de voir les artisans au travail. Recommandons **L'Artisan**, en face du

MARCHÉ

Le grand marché coloré qui prend possession de la ville chaque samedi est le point d'orgue du calendrier hebdomadaire de la ville. Accordez-lui un peu de temps si vous passez par Ambositra un samedi, ce que nous vous conseillons. Vous pourrez au passage admirer les balcons de bois travaillé des habitations de la rue principale, beaux exemples d'architecture betsileo.

RANDONNÉE

Les abords proches de la ville offrent de bonnes possibilités de balades et de randonnées. Des prestataires locaux proposent notamment des circuits vers le *rova* (palais) qui surplombe Ambositra et en direction

des villages zafimaniry, célèbres sculpteurs sur bois. Vous trouverez des précisions sur les lieux à visiter à la rubrique *Environs d'Ambositra*, page suivante.

Amoron'i Mania (☎ 032 47 648 26, 033 72 778 67 ; frediguid@yahoo.fr ; http://guidesmadagascar.skyblog.com). Créée par Frédier, l'un des guides les plus efficaces et des plus sérieux de la ville, cette association propose des randonnées accompagnées vers le rova d'Ambositra et les villages zafimaniry, ainsi que des circuits plus longs, jusqu'aux côtes Est ou Ouest. Les tarifs sont d'environ 25 000/45 000 A par demi-journée/journée, jusqu'à 4 personnes. Frédier, généralement présent à l'Artisan Hôtel, dispose d'une voiture (50 000 A par jour, en sus des frais de guidage).

Maison des guides Tsanga Tsanga (☎ 032 04 621 28, 032 42 155 98). Installée dans un petit guichet à une dizaine de mètres du Grand Hôtel, cette coopérative propose des circuits comparables à ceux de Amoron'i Mania. Comptez 25 000 à 40 000 A environ selon le circuit (jusqu'à 4 personnes). Pour Antoetra et les villages zafimaniry, prévoyez 40 000 A par jour (et environ 120 000 A si vous avez besoin d'une voiture).

Où se loger

€ L'Artisan Hôtel (☎ 032 51 996 09, 034 04 642 53 ; artisan_hotel@yahoo.fr ; chambres d 35 000 A, bungalows d/t 37 000/49 000 A ; (P)). Cette adresse récente n'a pas tardé à faire l'unanimité dans une ville où la qualité de l'hébergement a longtemps laissé à désirer. Autour d'un petit espace gazonné, un peu à l'écart du centre, cet ensemble de style betsileo se compose de chambres, au-dessus du restaurant, et de bungalows. Ces derniers sont un peu exigus mais décorés de belles boiseries et marqueteries, comme les chambres. C'est l'adresse la plus confortable et accueillante de la ville à l'heure où nous écrivons ces lignes.

Motel Violette (☎ 47 710 84, 032 56 117 23 ; motel-violette@moov.mg ; chambre d 28 000 A, bungalows 2/5 pers 40 000-50 000/65 000 A ; (P)). En bordure de la route à l'entrée nord de la ville, à environ 1,5 km du centre, le Motel Violette figure également parmi les bons choix. Outre les chambres surplombant le restaurant (et donc un peu bruyantes), il propose, de l'autre côté de la route, une série de bungalows avec sdb et eau chaude, propres et faisant face à un petit jardin calme et fleuri. Un bon rapport qualité/prix.

Hôtel Mania (☎ 47 710 21, 033 15 005 13 ; toursmania@moov.mg ; d/t/q 30 000/32000/46 000 A ; (P)). Après avoir été l'un des meilleurs choix dans le centre de la ville, l'hôtel Mania est maintenant un peu dépassé par ses concurrents, mais il reste une bonne option. Vous y trouverez des chambres très correctes, même si l'ensemble est un peu confiné. Ne vous laissez pas décourager par la minuscule porte en métal du rez-de-chaussée, peu engageante. L'hôtel propose des 4x4 en location (120 000 A par jour hors carburant).

Hôtel Angelino (☎ 47 711 92 ; lit en dortoir 15 000 A, d sdb commune/avec sdb 35 000/44 000 A). En plein cœur de la ville, l'hôtel Angelino se présente comme une maison de guingois proposant des chambres au confort simple mais correctes. Elles s'ouvrent pour la plupart sur une petite terrasse révélant un beau panorama sur les rizières qui bordent la ville.

Le Grand Hôtel (☎ 47 712 62, 034 47 712 62 ; fabricestephane1@gmail.com ; lit en dortoir 10 000 A, d sdb ext/avec sdb 15 000/25 000 A). Derrière ce nom un peu pompeux se dissimule un établissement au confort réduit à sa plus simple expression, qui a connu des jours meilleurs. Le principal atout des lieux est le prix et le fait que l'adresse, plutôt conviviale, reste un rendez-vous des voyageurs à petit budget. L'hôtel organise des circuits dans les environs, notamment à destination de villages de brodeuses et de tisseuses de soie.

Mentionnons également :

Hôtel-Restaurant Jonathan (☎ 47 713 89 ; d avec sdb 25 000 A). Au cœur de la ville. Chambres correctes et bon marché. Restaurant.

Hôtel Nambinina (☎ 032 63 240 79 ; d avec sdb à partir de 25 000 A). Comparable au précédent, presque en face du restaurant l'Oasis.

Où se restaurer

€ Ny Tana Masoandro (☎ 47 713 65 ; plats 5 000-8 000 A ; ⊗ tlj midi et soir). Impossible de rater cette grande maison peinte de couleurs vives – jaune, rouge et vert – au milieu de la ville. Rare adresse malgache à être assidument fréquentée par les *vazaha*, Ny Tana Masoandro doit avant tout son succès au dynamisme de sa cuisinière, Josie. Elle prépare des plats traditionnels – *ravitoto*, *romazava*, porc aux haricots, langue de zébu – et des suggestions plus "occidentales", comme le steak de zébu-frites.

Le Grand Hôtel (☎ 47 712 62, 034 47 712 62 ; plats 7 000-12 000 A ; ⊗ tlj midi et soir). Les nappes à carreaux donnent une ambiance d'auberge de province au restaurant du Grand Hôtel. On sert dans ce cadre un peu désuet une

cuisine correcte, au carrefour de la France, de Madagascar et de la Réunion voisine : magret de canard au miel et gingembre, rôti de zébu, *romazava*, rougail saucisses, tripes à la mode de Caen. Concerts certains soirs.

Motel Violette (☎ 47 710 84, 032 56 117 23 ; plats 5 500-25 000 A ; ✉ tlj midi et soir). L'une de ces adresses où la carte est prévue pour satisfaire tous les goûts. Dans une salle plutôt agréable, le Motel Violette sert des grillades de zébu et de fruits de mer, mais aussi des pizzas et des spécialités chinoises, sans oublier le foie gras "maison".

L'Artisan Hôtel (☎ 032 51 996 09, 034 04 642 53 ; plats 8 000-10 000 A). Le dernier né des hôtels de la ville se double d'un restaurant qui offre la possibilité de dîner soit dans la salle, soit sous la varangue. Rien de très original côté cuisine – magret de canard au miel, steak de zébu, crevettes aux fines herbes… – mais les lieux sont agréables.

L'Oasis (☎ 47 713 01, 032 41 00 374 ; plats 3 000-7 000 A environ ; ✉ midi et soir jusqu'à 21h sauf dim soir). La terrasse de l'étage est le principal atout de cette cantine du centre qui ne paie pas de mine mais sert des spécialités chinoises correctes à prix doux. L'Oasis ferme le soir vers 21h (dernière commande une demi-heure plus tôt).

Depuis/vers Ambositra

Ambositra dispose de deux stationnements de taxis-brousse. Celui desservant Antsirabe (7 000 A) et Tana se trouve à un carrefour situé à l'extrême nord de la ville, assez loin du centre. Des minibus relient Fianarantsoa et le Sud depuis le stationnement des taxis-brousse de la sortie sud, proche du centre.

D'Ambositra à Fianarantsoa (151 km)

La RN 7, goudronnée mais sinueuse, offre des paysages variés sur ce parcours : forêts de conifères et d'eucalyptus, rizières, premiers agaves, douces montagnes… Ce trajet, peu éprouvant en taxi-brousse, demande environ 3 heures 30.

ENVIRONS D'AMBOSITRA

Rova de Tompon'anarana

À 4 km d'Ambositra, sur une hauteur au sud-ouest de la ville, ce *rova* (palais) d'un ancien roi du Betsileo est constitué de deux petites maisons de bois noires construites autour d'un *kianja*, fosse gazonnée faisant office de place publique. Il fut fondé vers 1700-1740 par le roi Razaka, de la dynastie des Zamakonpanalina, à qui le roi Radama I[er] porta un coup fatal au début du XIX[e] siècle. L'ensemble n'est pas d'un intérêt stupéfiant – le palais original a été reconstruit après le passage du cyclone Geralda en 1994 – mais le panorama vaut le coup d'œil. Un petit musée présente quelques objets, pierres, portes et volets du palais d'origine. L'entrée est gratuite mais vous pouvez laisser un pourboire au gardien. Les guides (voir le paragraphe *Randonnée d'Ambositra*, p. 133) demandent environ 25 000 A pour un tour des rizières bordant le site et une visite du *rova*.

Villages zafimaniry

Les villages des Zafimaniry, maîtres-sculpteurs sur bois réputés dans toute l'île, se nichent au cœur des forêts situées à l'est d'Ambositra. Leur architecture particulière, l'exceptionnel artisanat en palissandre des Zafimaniry, la découverte de ce groupe ethnique de quelques dizaines de milliers d'âmes et une belle balade dans les environs d'Ambositra comptent parmi les attraits de la visite.

Antoetra, le village principal et le seul accessible en voiture, est relié aux autres hameaux

LES ZAFIMANIRY, "DESCENDANTS DE CEUX QUI DÉSIRENT"

Sous-groupe des Betsileo ne comptant que quelques centaines d'âmes, les Zafimaniry sont concentrés au sud-est d'Ambositra. Leur organisation sociale complexe, aux nombreux *fady*, est mal connue. Les "descendants de ceux qui désirent", nom dont l'origine reste obscure, vivent en petits groupes de quelques dizaines de foyers disséminés dans la forêt. La couleur noirâtre de leurs maisons de bois et de feuillage est due à l'absence de cheminée : le feu est fait à même le sol, au nord, tandis que la partie sud est réservée aux invités. Les greniers sur pilotis et les fenêtres et portes sculptées de motifs géométriques sont les autres particularités de l'habitat de cette ethnie attachée à la tradition. On doit aux Zafimaniry, sculpteurs chevronnés, les chaises de bois constituées de deux pièces de palissandre droites – l'assise étant perpendiculaire au dossier – que l'on voit partout à Madagascar.

juchés sur le massif – notamment Ifasina et Sakarivo, les plus facilement accessibles –, par un réseau de sentiers forestiers. Les villageois d'Antoetra et d'Ifasina commençant à être habitués à considérer les touristes comme une manne, de nombreux guides conseillent de consacrer deux jours aux villages pour pouvoir aller plus loin. Renseignez-vous sur les *fady* locaux et promenez-vous le plus discrètement possible.

ANTOETRA

Mâtiné de culture betsileo, Antoetra est le moins "traditionnel" des villages zafimaniry. Il reste cependant le seul accessible en voiture et vous pourrez y découvrir l'architecture particulière des habitations zafimaniry. C'est également le meilleur endroit pour acheter du bel artisanat en palissandre à des prix défiant toute concurrence.

Les villageois vous demanderont d'acquitter une taxe de passage de 3 000 A par visiteur.

Papavelo Mada Trekking (☎ 26 036 85, 032 02 344 99 ; www.papavelotrekking.com ; papavelo@malagasy.com), tour-opérateur spécialisé en randonnée basé à Tana, a ouvert aux abords des villages un établissement proposant camping (7 000 A), gîte (dortoir de 5 pers 10 000 A/pers) et petits bungalows traditionnels (d 15 000-20 000 A). L'ensemble offre un hébergement simple, propose des repas et sert de point de départ à de nombreux circuits de randonnée. Les itinéraires, de 2 à 6 jours, sillonnent le pays zafimaniry ou rejoignent Ranomafana, Ambalavao ou la ligne FCE. Comptez 20 000 A par jour (plus nourriture) pour les guides et 15 000 A pour les porteurs et les cuisiniers.

RANDONNÉE D'ANTOETRA À IFASINA

Les services d'un guide sont indispensables pour rejoindre le village d'Ifasina, perché dans la forêt au-dessus d'Antoetra. Cette randonnée facile d'environ 1 heure 30 grimpe jusqu'à un petit plateau. En chemin, vous croiserez des stèles décorées de cornes de zébu et des cultures de maïs et de haricots sur brûlis avant d'apercevoir le village, précédé de ses rizières qui tapissent une petite vallée.

Ifasina se compose de quelques dizaines de maisons de bois serrées les unes contre les autres habitées par des nuées d'enfants, dont l'accueil est parfois jugé trop pressant. Outre les maisons traditionnelles et les greniers sur pilotis, vous verrez une école, une église catholique et les ruines d'un temple protestant, qui témoignent de la présence de missionnaires durant quelques années. Les villageois demandent d'acquitter une taxe de passage de 2 000 A par personne.

Cet itinéraire d'une journée peut être complété par la visite d'autres villages les jours suivants. Prévoyez de l'eau et une protection solaire.

DEPUIS/VERS ANTOETRA

Après 15 km de bonne route jusqu'à Ivato (sur la RN 7), 26 km de mauvaise piste caillouteuse mènent à Antoetra (1 heure 30 depuis Ambositra), d'où il est possible de continuer à pied jusqu'à Ifasina (1 heure 30 environ) et les autres villages. Les plus courageux pousseront jusqu'à Sakarivo (4 heures de marche après Ifasina) et au-delà.

Un taxi-brousse rejoint Antoetra depuis Ambositra le mercredi, jour de marché. Les autres jours, les guides d'Ambositra (voir p. 132) pourront vous aider à trouver un moyen de transport.

Aucun sentier n'étant balisé, un guide est obligatoire pour randonner dans la région. Vous trouverez des coordonnées et tarifs à la rubrique *Randonnée d'Ambositra*, p. 133.

Réserve privée de Ialatsara

À mi-chemin entre Ambositra et Fianarantsoa, cette petite structure également appelée **Lemur Forest Camp** (☎ 75 614 42 ; kimbaforest@moov.mg ; www.madagascar-lemuriens.com ; 15 000 A) est implantée sur un espace de 2 500 ha de forêt primaire. Dirigée par un sympathique couple franco-malgache et facilement accesssible, elle offre l'occasion de découvrir quelques-uns des habitants des forêts malgaches, dont 6 espèces de lémuriens et 7 de caméléons, des boas et des oiseaux.

Des visites guidées sont proposées à la demi-journée (20 000 A de 1 à 4 pers), le matin avant 9h si vous voulez voir des lémuriens. Avec un peu de chance, vous croiserez la route de propithèques de Milne-Edwards, suivis dans le cadre d'un projet initié par Conservation International.

Les lieux abritent également un jardin botanique regroupant des plantes médicinales et vivrières, mais aussi des orchidées, et présente une reconstitution de maison traditionnelle betsileo (visite musée et jardin 10 000 A).

Si vous souhaitez y dormir, la réserve propose un hébergement en bungalows de bois et toile (bungalow 25 000 A ; menu 22 000 A, sur réservation) qui offrent un confort rustique (on vous fera chauffer de l'eau sur demande) et séduiront les amateurs d'écotourisme authentique. Un projet de bungalows plus confortables, avec sanitaires, eau chaude et cheminée (65 000 A) était en cours lors de notre dernier passage. Le livre d'or témoigne de clients ravis de leur séjour.

La réserve est implantée dans un virage de la RN 7, à 7 km au nord du village d'Ambohimahasoa.

RANOMAFANA

À environ 60 km de route goudronnée au nord-est de Fianarantsoa, en direction de Manakara, le site de Ranomafana ("eau chaude") est connu depuis l'époque coloniale pour ses eaux thermales. Signe des temps, les curistes ont cédé la place aux écotouristes et c'est maintenant pour la végétation et les lémuriens du parc national du même nom (voir page suivante), dont l'entrée se situe à 7 km du bourg en direction de Fianarantsoa, que les visiteurs affluent vers Ranomafana.

Un bureau de Madagascar National Parks est fléché vers la gauche à l'entrée du village en venant de Fianarantsoa. Il n'est pas nécessaire de s'y rendre pour acheter les billets d'accès au parc, vendus à l'entrée.

Un circuit intéressant depuis Fianar consiste à prendre le train jusqu'à Manakara, à y passer une journée ou deux et à revenir en taxi-brousse à Fianarantsoa via Ranomafana.

Renseignements

Les services proposés dans ce petit village sont très limités. Il n'existe ni banque ni téléphone public à Ranomafana, mais la localité est reliée aux réseaux de téléphones portables.

À voir et à faire

Le **parc national** du même nom (voir page suivante) est la principale raison qui conduit les visiteurs à Ranomafana. Vous pourrez aussi vous rendre à l'ancien **centre thermal**, dont les eaux chaudes ont donné son nom à la ville. Il se situe à 250 m environ de l'Hôtel des Thermes par un petit chemin qui enjambe la rivière. Ses soins sont censés être souverains contre les rhumatismes, l'asthme, la tension, les troubles gastriques et la stérilité, mais on imagine mal qu'on puisse se sentir mieux après s'y être baigné vu l'état de délabrement des installations. À plus forte raison depuis qu'une crue causée par un cyclone a emporté en 2008 la passerelle qui y mène, réparée de bric et de broc. Vous pourrez nager dans la piscine extérieure (5 000 A) ou vous faire masser (10 000 A).

L'hôtel Centrest gère deux petites **réserves**, à 7 et 12 km à l'est de la localité. Renseignez-vous à la réception.

Où se loger et se restaurer

Plusieurs hébergements, dans toutes les gammes de prix, jalonnent les 7 km de route qui séparent l'entrée du parc du village en lui-même. Ils sont présentés ci-dessous dans l'ordre où vous les rencontrerez en arrivant de Fianarantsoa. Les chauffeurs de taxi-brousse peuvent vous déposer à l'adresse de votre choix.

Gîte Rianala (☎ 033 14 905 69, 24 368 42 ; lit en dortoir 10 000 A, d 40 000 A ; plats 6 500-8 500 A). L'emplacement et les tarifs sont les principaux atouts des lieux. Ce gîte est en effet installé juste à l'entrée du parc et propose des hébergements bon marché. Il possède deux dortoirs de 8 lits superposés, avec une douche (eau chaude) et des toilettes communes. Les chambres, en revanche, sont moins intéressantes. Des tables et des barbecues, ainsi qu'une dizaine d'emplacements abrités par des auvents, attendent les campeurs en contrebas (si vous n'avez pas de tente, renseignez-vous au bureau de l'entrée du parc, certains guides en proposent parfois en location). Des plats corrects sont servis sur la terrasse.

Setam Lodge (☎ 24 310 71, 22 234 31 ; setamlodge@setam-madagascar.com ; d basse/haute saison 90 000/130 000 A ; menu 35 000 A ; Ⓟ). L'un des hôtels les plus récents et les plus confortables (et donc l'un des plus chers !) de Ranomafana, Setam Lodge est installé à environ 1,5 km de l'entrée du parc. Les points forts des lieux ? De jolis bâtiments couleur safran coiffés de toits en ravenala, une agréable salle de restaurant avec vue sur la forêt, un jardin fleuri et des chambres impeccables, avec rideaux colorés, sol en carrelage et chauffage d'appoint.

Domaine Nature (☎ 033 05 588 61 ou contact via Destination Mada ☎ 22 310 72, www.domainenaturemada.com ; bungalows d basse/moyenne/haute saison 88 4500/104 000/114 500 A ; menu 20 000 A ; Ⓜ). Quatre kilomètres après l'entrée du parc en direction du village, Domaine Nature se distingue par sa

conception : les bungalows, face au massif boisé, sont reliés entre eux par des passerelles en bois. Décorés en faisant la part belle aux boiseries, ils nous ont cependant semblé surévalués. Évitez ceux situés de l'autre côté de la route, qui s'atteignent par des escaliers assez sportifs. L'hôtel dispose également de mini-suites, d'un bar-restaurant et d'une piscine.

Centrest (☎ 034 16 524 33 ; centrestsejour@gmail.com ; chambres d avec sdb 100 000 A ; bungalows d "économiques" sdb ext/avec sdb 30 000/60 000 A ; plats 10 000 A, menu 20 000 ; P). Le premier atout de cette adresse confortable et accueillante est de s'adapter à (presque) tous les budgets. Vous y trouverez en effet des bungalows en semi-dur, simples mais plutôt bon marché, et des chambres impeccables et décorées avec goût, dont les balcons de certaines s'ouvrent sur un beau point de vue. Le jardin de cette adresse accueillante est la fierté de la maîtresse des lieux.

D'autres établissements vous attendent dans le village.

La Palmeraie (☎ 033 09 637 42, 034 31 680 69 ; d/q sdb ext 20 000/25 000 A). Vous trouverez ce petit hôtel malgache sans prétention au cœur du village, au début du chemin qui monte vers le petit bureau de MNP. Ses chambres offrent un confort rustique et les sanitaires sont sommaires, mais des travaux d'amélioration étaient prévus lors de notre dernier passage. L'ensemble, qui se distingue avant tout par ses petits tarifs, est comparable au gîte Rianala question confort.

Chez Gaspard (☎ 033 01 155 05 ; bungalow d 38 000 A). Difficile de trouver meilleur rapport qualité/prix ! Géré par une mission catholique, Chez Gaspard vous attend juste derrière l'église, au milieu du village. Les 10 bungalows, avec parquet et sdb, sont simples mais accueillants et particulièrement propres (on peut compter sur les sœurs à ce sujet). Autre atout des lieux : l'adresse est située dans un charmant jardin fleuri, en bordure d'un petit cours d'eau. L'accueil a lieu à la mission, derrière l'église.

Ihary Hôtel (☎ 033 12 857 22, 034 13 434 57 ; d 50 000 A ; P). En bordure de la rivière à la sortie est du village, il ne brille pas par son charme mais il loue des bungalows en bois et en brique, avec sdb et eau chaude, assez confortables.

Hôtel Manja (☎ 033 09 01 022, 034 13 176 22 ; d 20 000-42 000 A ; hotelmanja@gmail.com ; plats à partir de 5 000 A). Environ 400 m après la sortie du village en direction de Mananjary, le Manja a bâti plusieurs types de chambres au fil des années. Les moins chères, en falafa, sont vraiment rustiques et surévaluées ; les meilleures sont très correctes mais obligent à monter un long escalier particulièrement raide. L'adresse est surtout appréciée pour son restaurant servant sur commande des écrevisses pêchées dans la rivière voisine.

Depuis/vers Ranomafana

L'ancienne piste (RN 45) menant à Ranomafana, longtemps synonyme de boue et de calvaire routier, a cédé la place au goudron fin 2005. Il est ainsi possible de rejoindre le parc et la localité depuis Fianarantsoa en 1 heure 30 (comptez davantage en taxi-brousse). Si vous avez la chance d'attraper un véhicule très tôt à Fianarantsoa, ou si vous vous déplacez avec votre propre véhicule, vous pourrez effectuer une brève visite du parc dans la journée (demandez au taxi-brousse qu'il vous dépose à l'entrée du parc et non au village de Ranomafana). Vous pouvez aussi dormir sur place.

Le retour en taxi-brousse de Ranomafana à Fianarantsoa n'est pas toujours très facile. Il n'existe pas de gare routière à Ranomafana et vous devrez attendre au bord de la route le passage d'un véhicule ayant une place libre. Les taxis-brousse en provenance de Mananjary ou de Manakara passent à Ranomafana vers 17h. Si vous êtes seul ou à deux, vous devriez trouver des places relativement facilement. Si vous êtes nombreux, il est plus sûr de vous séparer ou d'essayer de négocier un véhicule "spécial" depuis Ranomafana.

Vers l'est, la RN 25, goudronnée elle aussi, relie Ranomafana à Irondro, Mananjary et Manakara (7-8 heures).

De nombreux hôtels et agences de voyages de Fianarantsoa proposent des excursions d'une journée à Ranomafana. Certains offrent des formules intéressantes, sur plusieurs jours, qui associent une partie du trajet en train et l'autre en VTT ou à pied dans la forêt primaire. Reportez-vous p. 143.

PARC NATIONAL DE RANOMAFANA

Créé en 1991, le parc de Ranomafana vise à faire cohabiter en harmonie la faune, la flore, les visiteurs et les villageois. L'un des plus visités de l'île, il est réputé pour l'observation des lémuriens – même si les visiteurs

repartent parfois déçus de ne pas en avoir vu davantage – des reptiles et des amphibiens. Les 40 000 ha de ce parc de forêt humide s'échelonnent à une altitude oscillant entre 800 et 1 200 m. Une multitude de cours d'eau, qui dévalent jusqu'à la Namorona, sillonnent ses collines boisées. En dépit du déboisement qui sévissait autrefois dans la région, la partie la plus orientale du parc conserve encore de vastes secteurs de forêt primaire.

La saison sèche (d'avril à octobre) est la meilleure période pour visiter le parc. C'est également à cette époque que les sangsues et les moustiques sont les plus rares. La température oscille entre 20 et 25° C dans la journée, mais peut tomber jusqu'à 10° C en soirée.

L'entrée du parc est située à 7 km du village de Ranomafana en direction de Fianarantsoa, en bordure de la route nationale.

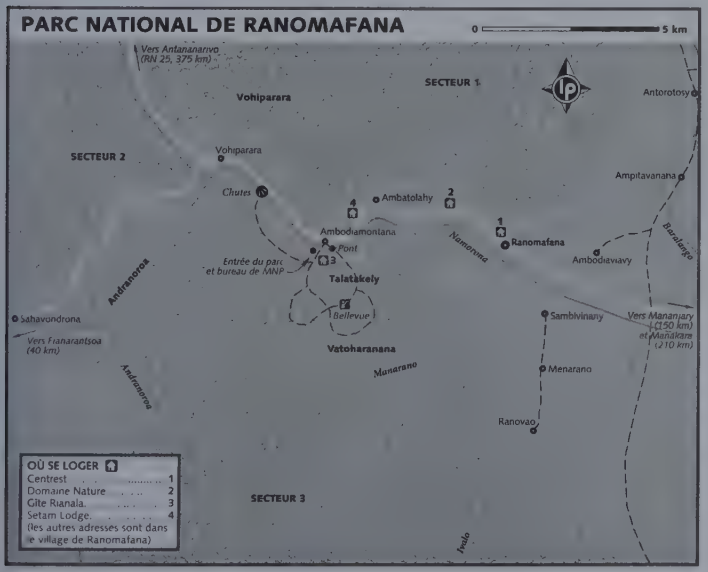
Permis et guides

Les billets d'entrée sont vendus à l'entrée du parc, au tarif de 25 000/37 000/40 000/50 000 A pour 1/2/3/4 jours et plus.

Les guides sont présents au bureau d'accueil. Leurs tarifs – officiels et affichés – varient selon le circuit. Comptez 15 000 A pour le circuit de 2 heures, 22 000 A pour 3 heures et 35 000 A les 4 heures. Le circuit "spécial ornithologie" revient à 20 000 A (2 à 3 heures) et les treks à 60 000 A par jour.

Faune et flore

Le parc accueille une quarantaine d'espèces de mammifères, dont 12 variétés de lémuriens (ne vous étonnez pas si certains portent des colliers : ils ont été posés par les scientifiques afin d'observer leur comportement). Vous devriez apercevoir assez facilement des makis à ventre roux, des propithèques diadème et des makis à front rouge. Avec beaucoup de chance, vous surprendrez un hapalémur doré (*Hapalemur aureus*, découvert en 1986 et endémique du parc) en train de mastiquer une pousse de bambou. Plus rare encore, l'hapalémur à nez large (*Hapalemur sinus*), dont on croyait la variété éteinte jusqu'à sa redécouverte à Ranomafana en 1972 et en 1980, est tout aussi friand de bambou. L'espèce, menacée d'extinction, ne compterait plus que quelques dizaines d'individus.



L'interdiction des visites nocturnes en vigueur lors de notre dernier passage (renseignez-vous pour savoir si elle est toujours d'actualité) empêche d'observer l'avahi laineux, le chirogale moyen, la fossane et le fossa (*Cryptoprocta ferox*). Cela dit, ces espèces se laissent difficilement approcher…

Le parc abrite par ailleurs 96 espèces d'oiseaux (dont 68 endémiques) issues de 38 familles, et ses forêts regorgent de geckos, de caméléons et de grenouilles aux couleurs vives. S'y ajoutent des hôtes moins appréciés, les sangsues, très fréquentes à Ranomafana.

Si la plupart des visiteurs viennent pour la faune, la flore n'en demeure pas moins riche avec ses orchidées, ses fougères arborescentes, ses palmiers, ses mousses, ses nombreuses plantes à fleurs et ses bambous géants. 278 essences d'arbres et de buissons (dont 81 ne poussent que dans la région) ont été recensées, ainsi que de nombreuses plantes plus petites. À l'entrée du parc, procurez-vous la brochure d'informations sur la flore qui décrit à merveille les innombrables fougères et palmiers locaux.

Découverte du parc

Seule une partie de la réserve, appelée Talatakely, est ouverte au public. Trois sentiers pédestres traversent cette partie du parc : le **circuit Edena** (2 heures), le **circuit Varibolomena** (3 heures) et le **circuit Vatoharanana** (4 heures). S'y ajoute un itinéraire à vocation ornithologique d'une durée de 2 à 3 heures, le **circuit Sahamalaotra**, qui s'effectue tôt le matin et doit être réservé à l'avance.

Il est difficile de conseiller tel circuit ou tel autre. L'observation des animaux dépend du temps que vous passerez sur place, du nombre de groupes de visiteurs présents dans le parc en même temps que vous (les attroupements autour des lémuriens les font parfois fuir), et bien sûr… de la chance.

Où se loger et se restaurer

Reportez-vous à la rubrique *Où se loger et se restaurer* de *Ranomafana*, p. 137.

Depuis/vers le parc national de Ranomafana

À moins d'être motorisé, la marche, le stop et d'éventuels taxi-brousse de passage sont les seules possibilités pour parcourir les 7 km de route goudronnée qui séparent le village de Ranomafana de l'entrée du parc.

Les possibilités d'accès au parc en taxi-brousse depuis la côte Est ou Fianarantsoa sont détaillées dans la rubrique *Depuis/vers Ranomafana*, p. 138.

FIANARANTSOA

Centre intellectuel et académique historique de la Grande Île, Fianarantsoa (prononcer "Fianarantsou") est la capitale de la province du même nom. C'est également l'un des foyers du catholicisme malgache grâce au travail acharné des missionnaires, à qui l'on doit l'édification de la statue de la Vierge qui veille sur la localité. La ville "où l'on apprend le bien" fut fondée le 1er juin 1830, lorsque la reine Ranavalona Ire décida de bâtir une capitale intermédiaire entre Antananarivo et les provinces méridionales. Localité importante et laborieuse, elle abrite près de 140 000 habitants. Cœur de l'une des régions agricoles les plus productives du pays, Fianarantsoa est réputée pour ses vignobles et son thé.

Pour les visiteurs, "Fianar" est avant tout une ville de transition entre les Hautes Terres et le sud du pays, et le point de départ du bel itinéraire ferroviaire vers Manakara (reportez-vous à l'encadré *La mer au bout des rails*, p. 147). Si la ville en elle-même ne présente pas un intérêt exceptionnel, le quartier de la ville haute mérite que l'on s'attarde entre ses ruelles et ses clochers.

Orientation

Fianarantsoa se subdivise en trois grands secteurs. La ville basse regroupe la poste centrale, la gare ferroviaire, les stations de taxis-brousse, quelques restaurants et hôtels. La nouvelle ville, où se concentrent les banques et plusieurs bons hôtels, la surplombe. Juché au-dessus de l'ensemble, le quartier historique de la ville haute, majoritairement piétonnier, fourmille d'églises, d'escaliers et de ruelles pavées.

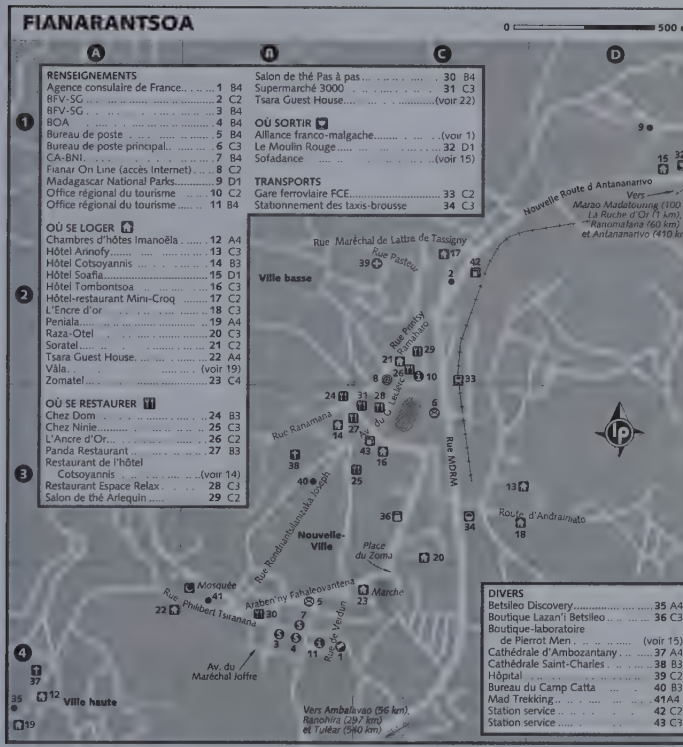
Renseignements

ACCÈS INTERNET

Les connexions restent assez lentes à Fianarantsoa. Plusieurs cybercafés sont installés aux abords de la rue Printsy Ramaharo, derrière le stade, notamment **Fianar On Line**.

AGENCE CONSULAIRE DE FRANCE

Elle partage ses locaux avec l'**Alliance franco-malgache** (☎ 75 503 54 ; ✉ mar-mer-ven 9h-11h), à



l'extrémité de la "rue des banques", derrière la mairie.

ARGENT

Les banques de Fianarantsoa sont majoritairement rassemblées dans la nouvelle ville, non loin de l'Alliance franco-malgache et de la Tsara Guest House. Elles sont parfois réticentes à accepter les chèques de voyage mais elles changent les devises et sont toutes équipées de distributeurs automatiques acceptant les cartes Visa.

BFV-SG (☎ 75 505 52 ; rue Philibert Tsiranana ; ⓥ lun-ven 7h30-11h30 et 14h-16h). La BFV-SG dispose aussi d'une agence dotée d'un distributeur automatique au nord de la ville basse, le long de la rue principale (☎ 75 504 49 ; ⓥ lun-ven 7h30-11h30 et 14h-16h, sam 8h-13h).

BOA (☎ 75 500 54 ; rue Philibert Tsiranana ; ⓥ lun-ven 8h-11h et 14h-16h). En théorie, avances sur Mastercard.

CA-BNI (☎ 75 506 28 ; rue Philibert Tsiranana ; ⓥ lun-ven 8h-11h et 14h-16h).

OFFICES DU TOURISME

ORTF (office régional du tourisme de Fianarantsoa ; ☎ 75 904 67 ; ortfianar@moov.mg). Dispose de locaux dans la ville haute, entre la mairie et l'Alliance franco-malgache, et d'un bureau situé dans le quartier qui fait face à la gare, dans un bâtiment beige sans nom. Vous obtiendrez davantage de renseignements auprès de prestataires touristiques privés ou aux hôtels Tsara Guest House et Cotsoyannis.

Madagascar National Parks (MNP ; ☎ 75 512 74 ; ⓥ lun-ven 8h-12h et 14h-18h). L'association nationale pour la gestion des aires protégées est installée derrière

l'hôtel Soafia, au bout d'un chemin qui part en face de la station service Jovenna (tournez à gauche en arrivant à l'église). Rares sont les visiteurs qui s'y rendent, les bureaux d'accueil des parcs des environs – Ranomafana, Andringitra, Isalo – disposant de toutes les informations nécessaires.

POSTE ET TÉLÉPHONE

Le **bureau de poste principal** (✉ lun-ven 8h-11h et 14h-16h) se situe en face de la gare ferroviaire. Il existe également un bureau dans la nouvelle ville, près du quartier des banques. Fianarantsoa est très bien desservie par les réseaux de téléphonie mobile.

À voir et à faire

Perchée au-dessus de la nouvelle ville, la **ville haute** mérite une visite pour l'atmosphère particulière de ses ruelles et le nombre impressionnant d'églises qu'elle regroupe – certains la surnomment "le Vatican" ! Reportez-vous à l'encadré ci-dessous pour en savoir plus.

En ville, faites un détour par la boutique-laboratoire du photographe internationalement reconnu **Pierrot Men** (voir *Achats* ; p. 146), dans l'enceinte de l'hôtel Soafia. Le dimanche, ne ratez les fougueux **matchs de football** qui se tiennent dans le stade. Les tickets sont particulièrement bon marché, notamment ceux des gradins, plus animés que la tribune où la fanfare militaire fait parfois résonner ses cuivres durant la mi-temps. Pour les amateurs, un **boulodrome** est implanté en face du stade (rappelons que les Malgaches ont été champions du monde de pétanque en 1999).

Dans un tout autre registre, renseignez-vous sur l'actualité de l'**usine Karenjy** (☎ 75 510 04 ; www.lerelais.org/madagascar). Créée dans les années 1980, cette usine de montage automobile qui vécut moins d'une dizaine d'années produisit quelques centaines de véhicules *vita malagasy* ("made in Madagascar"), à partir de moteurs Renault et d'une carrosserie en fibre de verre rappelant celle des Méhari. L'usine, à la sortie de la ville, a été reprise et remise en service par Le Relais, partenaire d'Emmaüs s'intéressant à des projets socio-économiques visant à procurer des emplois plutôt qu'à "assister" les populations. L'objectif est de fabriquer une centaine de véhicules sur trois ans, mais aussi, à terme, de proposer des visites de Fianarantsoa à bord de ces véhicules rustiques et bon marché. Renseignez-vous auprès de l'usine ou de l'hôtel Zomatel, partenaire du projet.

Les **environs de Fianarantsoa** – Ambalavao, plantation de thé de Sahambavy, vignobles du Betsileo – méritent également une visite. Cela dit, nombre de visiteurs ne s'arrêtent

TANANA AMBONY, LA HAUTE VILLE DE FIANARANTSOA

"Zone protégée à intérêt historique et architectural", Tanana Ambony, la ville haute de Fianarantsoa, n'a pas d'équivalent à Madagascar. Située à 800 m environ au-dessus de la nouvelle ville, la Fianar originelle fut fondée le 1er juin 1830 par la reine Ranavolana Ier. Construite par des soldats merina, elle avait pour vocation de devenir la capitale des provinces du Sud et d'asseoir le pouvoir de cette reine qui a laissé un cruel souvenir dans le pays betsileo.

L'imposante cathédrale d'Ambozantany n'est pas, tant s'en faut, le seul lieu de culte de la ville haute. Parfois surnommée "le Vatican", elle accueille en effet de nombreuses églises, représentant tous les courants de la religion catholique. Le *rova* (palais) qui se dressait naguère à son sommet n'a pas survécu à l'histoire. Une école primaire occupe maintenant son ancien emplacement. Outre un superbe panorama, vous pourrez y voir la pierre où celle qui fut surnommée la "Caligula malgache" faisait naguère exécuter les condamnés à mort. Ranavalona Ier fit également creuser un lac artificiel, pour se rappeler le lac Anosy de sa chère Antananarivo.

Si elle nécessite encore et toujours des travaux de restauration, Tanana Ambony a néanmoins préservé le charme de ses maisons serrées les unes contre les autres, de ses escaliers et de ses balcons de bois sculpté. En déambulant le long de ses rues pavées et pentues, vous apercevrez ça et là des bâtiments récemment restaurés avec brio et transformés en gîtes – dont un superbe presbytère – par la fondation Heritsialonina, liée à la Tsara Guest House, et des volontaires britanniques. Au milieu des escaliers, l'accueillante et agréable petite terrasse du **snack Imanoëla** (☎ 033 11 891 23) est parfaite pour boire un verre.

Des bus desservent régulièrement la ville haute. Leurs arrêts, bien indiqués, sont disséminés en ville. Le mieux est de s'y promener le dimanche matin, lorsque tous les habitants de Fianarantsoa convergent dans leurs plus beaux atours vers les églises.

INTERVIEW > "ÉVITER L'ASSISTANAT"

Chargé de mission à Madagascar pour Le Relais, branche d'Emmaüs qui prône un développement s'appuyant sur le travail plutôt que sur l'assistanat, Luc Ronssin est l'un des artisans de la remise en marche de l'usine de voitures Karenjy, à Fianarantsoa.

Quelle est la démarche du Relais à Madagascar ?
Notre objectif est de mettre en place une démarche socio-économique viable et adaptée aux réalités et aux valeurs locales, qui soit une alternative aux modèles actuels de développement des entreprises classiques et des ONG. Pour nous, la finalité est l'homme et son développement. Le capital n'est qu'un outil économique pour y parvenir. Nous nous battons ainsi avec les armes du marché et une logique marchande pour développer des projets autonomes financièrement, éviter l'assistanat et rééquilibrer les échanges "Nord-Sud". Les emplois créés sont essentiellement destinés à des personnes en très grande exclusion, qui s'engagent à participer à la démarche aux travers de trois valeurs : l'accueil, le travail et la solidarité. Chacun participe à la vie de l'entreprise, qui s'engage à fournir des conditions de travail dignes. Nous avons par exemple créé une mutuelle de santé et de micro-crédit, gérée par les salariés.

Comment en êtes-vous arrivé à vous intéresser à Karenjy ?
Par curiosité. Ingénieur mécanicien de formation, j'ai voulu visiter cette usine de montage automobile à l'abandon (voir ci-contre), à la fois par goût de la technique et par intérêt pour l'histoire de Madagascar. Il s'est avéré qu'il y restait un outil industriel en plus ou moins bon état. Nous étions à la recherche de projets pour réinvestir les fruits économiques issus du travail de notre atelier de tri de vêtements d'occasion et avons décidé de relancer Karenjy. Nous nous intéressons également au matériel agricole et aux énergies renouvelables.

Quels sont vos autres projets en cours ?
Le tri et la revente de friperie sont le principal projet et le cœur de métier du Relais. Il fournit du travail à 55 personnes. Viennent ensuite la construction automobile (Soatao), un atelier de confection haute couture à partir de textile de récupération (Gash'mlay) et la remise en route d'une rizerie à vocation éthique. Ces quatre projets fournissent du travail à 100 personnes.

en ville que pour sauter à bord du **train FCE**, qui relie la ville à Manakara (voir l'encadré p. 147) ou organiser leur visite du **parc national de Ranomafana** (p. 138).

Circuits organisés et location de voitures avec chauffeur

Betsileo Discovery (☎ 75 502 06, 032 05 516 12 ; tsaraguest@tsaraguest.com ; www.tsaraguest.com). L'agence de voyages de l'hôtel Tsara Guest House pourra vous aider à trouver un chauffeur-guide pour descendre dans le Sud et organiser vos excursions dans les environs. Pour les visites de la ville et de ses environs, la Tsara Guest House a recours à des guides compétents et fidélisés, notamment Serge (☎ 032 07 221 37 ; sergefianarmada@yahoo.fr) et Julio. Les itinéraires proposés incluent la visite de la ville haute (7 000 A) et des environs de Fianar (40 000-50 000 A environ), la plantation de thé de Sahambavy (demi-journée, 68 000 A), un dimanche à Soatanana (journée, 95 000 A), le parc de Ranomafana (journée 149 000 A), une découverte de la forêt à l'est de la ville et une descente en pirogue de la rivière Mahatsiatra (journée 122 000 A). Le transport est inclus dans ces tarifs, et des itinéraires de randonnée sont également au programme. L'accueil a lieu soit à l'hôtel, soit à l'agence installée dans la ville haute.

Mad Trekking (☎ 75 503 73, 032 02 221 73 ; mad.trekking@moov.mg). Cette agence locale sérieuse spécialisée en randonnée propose les programmes classiques des environs de Fianarantsoa (Sahambavy, Ranomafana, forêt de la côte Est…) mais aussi des raids en VTT jusqu'à la côte Sud-Est et des circuits de plusieurs jours dans les parcs nationaux de l'Andringitra et de l'Isalo, ou l'ouest du pays. Installé en face de la Tsara Guest House, Mad Trekking propose également des locations de voitures légères (60 000 A/jour) et de 4x4 avec chauffeur (100 000 A/jour). Tarifs sur demande selon le circuit et le nombre de participants (environ 45 € par jour tout compris).

Sudmadatrek (☎ 032 04 243 44, 75 932 68 ; www.sudmadatrek.org). Tiana Andriamiarisoa et sa société Sudmadatrek proposent une large palette de circuits, en voiture, à pied dans l'Isalo et l'Andringitra, mais aussi mêlant randonnée et pirogue dans le massif du Makay. Tiana dispose de plusieurs années d'expérience dans les

environs de Fianarantsoa et est recommandé par des lecteurs.

Marao Madatouring (☎ 034 20 916 22, 034 02 064 95 ; www.maraomada.com). Autre prestataire reconnu, cette agence installée à l'entrée de la ville, non loin de la discothèque Le Moulin rouge, organise des locations de voitures légères et de 4x4 et des circuits vers l'Andringitra, le fleuve Tsiribihina, etc.

Bureau du Camp Catta (☎ 033 15 347 19, 75 923 58, 032 44 634 95 ; www.campcatta.com ; rue Rondriantsilanizaka Joseph). Cette structure d'hébergement et de loisirs sportifs installée dans la très belle vallée du Tsaranoro (voir p. 165), au sud de la ville, dispose d'un bureau de réservation dans ce centre.

Hôtel Cotsoyannis (☎ 75 514 72, 032 40 209 86 ; www.hotel.cotsoyannis.mg). L'hôtel (voir ci-contre) propose des séjours dans de beaux bungalows installés dans le superbe cadre naturel de la baie de Salary, sur la côte Ouest.

Hôtel Arinofy (☎ 75 506 38, 032 43 09 199). Voitures légères en location à 100 000 A par jour, carburant compris.

Où se loger

PETITS BUDGETS

Raza-Otel (☎ 75 519 15 ; 034 75 519 15 ; d/t sdb commune à partir de 20 000/28 000 A). L'un des meilleurs choix à petit budget, car central et assez calme, cette maison blanche située derrière le marché dispose de quatre chambres d'hôte simples par leur confort, mais propres et bien décorées. Possibilité de camper dans le jardin. L'hôtel propose des repas en table d'hôte et organise des circuits touristiques et gastronomiques. Pour vous y rendre depuis la place du marché, descendez le chemin à gauche de l'hôtel Plazza Inn, à l'angle du PMU.

Hôtel-restaurant Mini-Croq (☎ 75 907 68, 033 12 202 02 ; d sdb ext/avec sdb à partir de 17 000/26 000 A). Le bâtiment ne paie pas de mine vu de l'extérieur, mais cette adresse, dont la réception se trouve dans la cour, offre un honnête rapport qualité/prix. Ses chambres avec sdb offrent un confort correct, tandis que celles avec sanitaires extérieurs sont plus vétustes. Le quartier, animé et populaire, est un peu bruyant.

Hôtel Arinofy (☎ 75 506 38, 032 43 091 99 ; d sdb ext/avec sdb 23 600/25 600 A, q avec sdb 40 600 A ; (P)). En haut de la rue qui part vers l'est depuis le stationnement des taxis-brousse, l'hôtel Arinofy est un peu excentré mais calme et bon marché. Préférez les chambres de l'étage, plus claires et accueillantes que celles du rez-de-chaussée. L'hôtel – qui mériterait davantage de travaux d'entretien – dispose d'une terrasse, d'un jardin et d'un restaurant (dont des lecteurs ont été déçus), et organise des locations de voiture. Il est parfois possible de planter sa tente dans le jardin. Le prix et la proximité du stationnement des taxis-brousse sont ses principaux atouts.

L'Encre d'or (☎ 75 906 10, 032 02 941 95 ; d 16 000-20 000 A). Comparables à l'adresse précédente pour le confort et l'emplacement, mais plus récentes, ces chambres d'hôte vous accueillent sur le chemin qui mène à l'hôtel Arinofy depuis la gare routière. Les 5 chambres proposent un confort simple mais bénéficient d'une touche de déco, de mobilier en bambou, et sont propres. Rien n'indique l'adresse de l'extérieur.

La Ruche d'Or (☎ 75 506 14, 032 02 03 657 ; ch/bungalows d 25 000/30 000 A). Excentré en bordure de la RN 7 à 2 km de la sortie nord de la ville, La Ruche d'or séduit en premier lieu ceux qui veulent fuir l'animation de la ville. Les bungalows, face aux rizières, sont très corrects pour le prix demandé. Le patron peut théoriquement arrêter le train du matin pour prendre des voyageurs à l'hôtel si vous en faites la demande à l'avance.

Ajoutons une adresse située dans la haute ville, quartier d'atmosphère mais peu pratique si vous avez beaucoup de bagages :

Chambres d'hôtes Imanoëla (☎ 033 11 891 23 ; snackimanoela@yahoo.fr ; d sdb ext 12 000-20 000 A). Dans les escaliers menant au sommet de la haute ville, cet agréable snack loue des chambres chez l'habitant dans les maisons alentour. Surtout utilisées par les étudiants britanniques venus travailler à la restauration du quartier, elles offrent un hébergement rustique mais propre et sont l'occasion de découvrir le mode de vie *malagasy*. Les chambres sont dotées de moustiquaires et il est possible de faire chauffer de l'eau pour la douche. Tarif dégressif à partir de 2 nuits (12 000 A).

CATÉGORIES MOYENNE ET SUPÉRIEURE

Tsara Guest House (☎ 75 502 06, 032 05 516 12 ; tsaraguest@tsaraguest.com ; www.tsaraguest.com ; d sdb ext à partir de 35 000 A, d avec sdb, tél et TV à partir de 73 000 A, d "luxe" à partir de 110 000 A). La Tsara Guest House tient avec brio la promesse contenue dans son nom – littéralement "la belle maison d'hôte". Cet îlot de calme, joliment décoré et impeccablement entretenu, où les chambres "supérieures" frisent le luxe, est doté d'un agréable jardin et d'un restaurant de qualité. Les chambres "voyageurs", avec sdb extérieure, offrent un excellent rapport qualité/

prix. La pension accepte les cartes Visa et Mastercard mais les commissions rendent ce moyen de paiement peu intéressant. Il est quasiment obligatoire de réserver.

Hôtel Cotsoyannis (☎ 75 514 72, 032 40 209 86 ; cotso@malagasy.mg ; www.hotel.cotsoyannis.mg ; d avec sdb 22/28 € en basse/haute saison, lit supp 6 € ; Ⓟ). Également au chapitre des bons choix, cet hôtel calme et accueillant situé dans la ville basse, à proximité du stade, a été récemment rénové. Ses chambres avec parquet et moustiquaire sont colorées, confortables et accueillantes, bien qu'un peu petites. La jolie cour intérieure abrite un restaurant. Le "Cotso" organise des séjours dans la baie de Salary, sur la côte Ouest (voir ci-contre).

Hôtel Tombontsoa (☎ 75 514 05 ; www.hotel-tombontsoa.com ; s 35 000/40 000 en basse/haute saison, d à partir de 45 000/53 000 A en basse/haute saison ; Ⓟ). L'une des bonnes options de la ville (à condition d'apprécier les maximes catholiques, affichées un peu partout), le Tombotsoa est bien placé, dispose d'une piscine et propose des chambres impeccables de propreté avec TV, balcon et sdb. Certaines disposent d'une baignoire et la majorité ont vue sur le stade. L'hôtel semble cependant accueillir tous les mariages de la ville, ce qui le rend bruyant certains soirs.

Zomatel (☎ 75 507 57/67/97, 032 40 509 67, zomatel@zomatel.com ; www.zomatel-madagascar.com ; s/d/t s/d/t 40 000/80 000/95 000 A, d/suites nouveau bâtiment 100 000-120 000/150 000 A ; Ⓟ Ⓡ). L'ensemble se décline en deux bâtiments. Le plus ancien propose des chambres confortables mais sans réel charme, tandis que le plus récent est l'un des plus confortables de la ville. Sur la rue, ce grand édifice en brique qui semble viser la clientèle d'affaires abrite une belle piscine intérieure chauffée et des chambres à la décoration moderne et sobre, avec TV, minibar et accès Internet. Restaurant et parking sur place.

Vàla et **Peniala** (Vàla ☎ 032 43 635 98, vala.house@yahoo.fr, d 32 000-42 000-50 000 A ; Peniala ☎ 032 40 486 56 ; peniala.house@yahoo.fr d/t 32 000/67 000 A). Mention spéciale à ces deux adresses de la ville haute. Leur existence est l'aboutissement d'une belle histoire : il y a quelques années, le propriétaire de la Tsara Guest House entreprit de restaurer d'anciennes demeures du quartier historique et de les transformer en gîtes. Vàla et Peniala, deux belles adresses au confort simple mais débordant de charme, sont le résultat de ces efforts. Le gîte Vàla compte 3 chambres doubles, dont 2 avec lits superposés (les moins chères). Quelques centaines de mètres plus loin, Peniala est une superbe demeure ouverte sur un large panorama, où sont aménagées deux chambres impeccables. Les deux adresses sont dotées de confortables salons avec cheminée et cuisine et sanitaires. Des repas peuvent être cuisinés sur demande (16 000-20 000 A), ce qui compense l'inconvénient des lieux : Vàla et Peniala sont situées loin des restaurants et de l'animation, et la ville haute s'avère peu pratique si vous avez beaucoup de bagages.

Soratel (☎ 75 516 66, 033 08 98 888 ; www.soratel.com ; d/t avec sdb 36 000-40 000/46 000 A, petit-déj inclus). Au cœur de la ville, face à l'Ancre d'Or, ce grand établissement à l'atmosphère chinoise un peu morne est surtout pratique si vous devez prendre le train tôt le matin. Vous y trouverez des chambres confortables et bien équipées, avec balcon, mais sans réel charme. La réception se situe au 4e étage de l'immeuble.

Hôtel Soafia (☎ 75 503 53 ; fax 75 505 53 ; soafia.hot@moov.mg ; www.soafia-hotel.com ; s/d avec sdb 42 000-47 000/57 400 A ; Ⓟ ✕ Ⓡ). Cet établissement, qui fut un temps le plus luxueux de Fianarantsoa, dresse ses faux airs de pagode chinoise à l'extrême nord de la ville. L'ensemble manque de vie et n'est pas du dernier cri question décoration mais les chambres sont confortables, entretenues et bien équipées (clim., TV, téléphone, minibar).

Où se restaurer

PETITS BUDGETS

Ceux qui souhaitent faire eux-mêmes leurs emplettes pourront se diriger vers le **Supermarché 3000** (☎ 75 509 31 ; ⓜ lun-sam 8h-12h et 15h-18h30 ; dim 8h-12h), situé dans la ville basse, en face du restaurant Chez Dom.

Outre les adresses ci-dessous, avant tout fréquentées par les Malgaches, nombre de voyageurs à petit budget se retrouvent **Chez Dom** ou à **l'Ancre d'or** (voir page suivante), dont les tarifs sont très raisonnables.

Restaurant Espace Relax (☎ 75 929 45 ; plats 4 000-10 000 A ; ⓜ fermé lun). L'adresse petits budgets qui avait le vent en poupe lors de notre dernier passage fait face au stade. Pizzas, plats de pâtes, zébu et spécialités *malagasy* y sont servis dans la bonne humeur. Karaoké le vendredi soir.

Chez Ninie (☎ 75 502 95 ; plats 3 000-5 000 A environ). À voir cette minuscule façade cachée dans la basse ville, on n'imagine pas l'enfilade de salles et le petit jardin qui se dissimulent

dérrière. Visiteurs étrangers et malgaches s'y côtoient autour de plats simples : *mi-sao*, poulet rôti, zébu frites… Sans prétention et bon marché.

Salon de thé Pas à pas (☎ 75 903 80 ; plats 3 000-5 000 A). L'adresse bon marché de la ville haute, dans le quartier des banques, avait des horaires fantaisistes lors de notre dernier passage. Brochettes, samoussas, plats de poulet et de zébu, soupes chinoises…

Salon de thé Arlequin (☎ 75 509 83 ; ⓥ lun-sam 8h-12h et 14h-18h, dim 8h-12h). Installé dans le pâté de maisons qui fait face à la gare, ce salon de thé qui résonne de l'inimitable accent russe de la patronne calmera vos petites faims ou vos envies de petit-déjeuner.

CATÉGORIES MOYENNE ET SUPÉRIEURE

Chez Dom (plats 7 000-12 000 A ; ⓥ lun-sam jusqu'à 22h et plus). Rendez-vous n° 1 des touristes dans la ville basse, cette petite salle chaleureuse sait s'adapter à tous les goûts et tous les budgets avec une cuisine goûteuse et copieuse. Les suggestions du jour sont présentées à l'ardoise : omelette aux girolles, rougail saucisses, magret au poivre vert… La salle colorée et pimpante et la collection impressionnante de rhums arrangés participent au succès des lieux.

L'Ancre d'Or (☎ 033 05 216 66 ; snacks et plats 2 000-10 000 A ; ⓥ fermé dim). Atmosphère décontractée pour cette adresse située en face du Soratel, ce qui en fait la plus proche de la gare. Outre des snacks et des en-cas (omelettes, sambos), on y sert dans la bonne humeur une belle sélection de plats malgaches et français : filet de zébu, tournedos Rossini, fondue bourguignone, crevettes au lait de coco, coquelet grillé. L'un des rendez-vous de la ville à l'heure de l'apéritif, l'Ancre d'Or dispose d'une belle salle et d'une terrasse qui est certainement le meilleur observatoire de la vie de Fianarantsoa.

Tsara Guest House (☎ 75 502 06 ; plats 11 500-15 500 A ; ⓥ tlj midi et soir). L'adresse la plus raffinée de Fianarantsoa connaît des hauts et des bas mais reste la référence pour le cadre et l'originalité de la carte, où se côtoient foie gras à l'ananas, magret de canard poêlé au miel caramélisé, filet de zébu mijoté au basilic et aux oignons, poisson à la vanille. L'adresse n'oublie pas les spécialités végétariennes et le service est impeccable.

Restaurant de l'hôtel Cotsoyannis (☎ 75 514 72, 032 40 209 86 ; plats 8 000-13 500 A ; ⓥ tlj midi et soir). Outre le "zébu à toutes les sauces", spécialité des lieux, la carte mise sur l'éclectisme, du foie gras maison au curry de porc en passant par les pizzas (au feu de bois, certes, mais on est loin de l'Italie). Le véritable point fort des lieux est le cadre : un agréable jardin en plein centre de la ville.

Panda Restaurant (☎ 75 505 69 ; plats 5 000-10 000 A environ ; ⓥ lun-sam midi et soir). Standards de la cuisine sino-malgache et spécialités de gibers sont la principale carte de visite de cette adresse implantée de longue date. La salle est peinte de couleurs vives mais l'ambiance souvent un peu éteinte.

Chez Papillon, qui fut pendant des décennies l'une des références gastronomiques de Madagascar, avant de péricliter doucement, avait définitivement fermé lors de notre dernière visite.

Où sortir

Pour boire un verre en soirée, prenez la direction de **Chez Dom** ou de **L'Ancre d'or** (voir *Où se restaurer*). Côté discothèques, vous aurez le choix entre deux adresses : le **Moulin Rouge** (ex-Mada Club ; ⓥ mer-dim à partir de 21 h), à la sortie nord de la ville, et le **Sofadance** (ⓥ mar-sam), dans l'enceinte de l'hôtel Soafia. Ce dernier se double d'une salle de jeux.

L'**Alliance franco-malgache** (☎ 75 515 71, www.alliancefr.mg/Alliances/affianar.php) organise régulièrement des activités et des manifestations. Renseignez-vous sur son programme lors de votre passage.

Achats

Ne ratez pas la boutique-laboratoire de **Pierrot Men** (☎ 75 500 23 ; pieromen@moov.mg ; ⓥ lun-sam 8h-12h et 15h-18h), photographe dont l'œuvre a été récompensée par de nombreuses publications, expositions et prix internationaux. Aussi sympathique que talentueux, il vend des tirages originaux dans différents formats, ainsi que des cartes postales, dans sa boutique-labo située dans l'enceinte de l'hôtel Soafia.

Dans un autre registre, la **Boutique Lazan'i Betsileo** (☎ 75 901 27, 033 17 123 12 ; ⓥ lun-sam 8h-19h) vend la production, inégale, de ce viticulteur implanté au sud de la ville.

Depuis/vers Fianarantsoa

TRAIN

Fianarantsoa est reliée à Manakara, sur la côte Est, par une ligne de chemin de fer qui constitue un voyage à elle seule. Bon an, mal

an, malgré pannes et cyclones, elle continue son service dans des conditions précaires et reste un lien vital pour les populations à l'est de la ville. Pour de nombreux visiteurs, l'atmosphère de ce train dont la voie et le matériel roulant remontent à l'époque coloniale est l'un des points forts d'un séjour à Madagascar (reportez-vous à l'encadré ci-dessous).

Le fonctionnement de la ligne, baptisée FCE – Fianarantsoa-côte Est –, dépend de l'état du matériel, toujours à la merci d'éventuelles pannes. Le convoi ne comporte que trois wagons, dont deux de 2e classe. La 1re classe, à défaut d'être confortable, est nettement moins bondée. Lorsque tout va bien, les départs ont lieu de Fianarantsoa les mardi, jeudi et samedi à 7h. Dans l'autre sens, le convoi quitte Manakara à 6h45 les mercredi, vendredi et dimanche.

Comptez 13 000/18 000 A en 2e/1re classe pour ce trajet haut en couleur mais un peu

LA MER AU BOUT DES RAILS

Les 163 kilomètres de voie ferrée qui relient Fianarantsoa à Manakara – passant du pays betsileo aux forêts des Tanala pour atteindre la côte des Antaimoro – constituent un voyage à eux seuls. Encore faut-il que le train veuille bien rouler et que les voies ne soient pas endommagées... La voie, qui utilise des rails fabriqués à la fin du XIXe siècle et saisis à l'Allemagne en 1918, accuse en effet les assauts du temps, tout comme le matériel roulant, estampillé 1956. Cahin-caha, sur ses rails mal fixés et dans le crissement des roues qui patinent, le convoi continue d'effectuer trois fois par semaine, dans chaque sens, le trajet de Fianarantsoa à la côte Est. Baptisée FCE (Fianarantsoa-côte Est), la ligne fut construite par les Français et les Chinois entre 1926 et 1936 afin de permettre l'exportation des produits agricoles malgaches vers l'Europe. Le projet colonial avait pour ambition de l'intégrer à un réseau ferroviaire incluant Tamatave et Antananarivo, mais le tronçon entre Antsirabe et Fianarantsoa ne fut jamais réalisé. Plus de 60 ans après, son importance économique reste cruciale pour la région : la FCE désenclave les villages et leur permet d'acheminer leur production de café et de bananes vers les marchés, transportant plusieurs dizaines de tonnes de marchandise à chaque voyage à la saison des récoltes.

Venant de Fianarantsoa, le convoi croise d'abord la plantation de thé de **Sahambavy** (km 21), puis le village de **Ranomena** ("l'eau rouge" ; km 38) célèbre pour ses écrevisses, avant de monter et de franchir une succession de tunnels que séparent de superbes paysages boisés (vous pourrez peut-être monter dans la motrice en demandant au machiniste). Sa route le mène ensuite au pied de l'impressionnante **cascade de Mandriampotsy** (km 48), que l'on aperçoit brièvement sur la droite, avant d'arriver en pays tanala. À **Madporano** (km 54), il s'engage dans la région de la banane, dont **Tolongoina** (km 62) est la plaque tournante, avant d'atteindre **Manampatrana** (km 79). Ce gros bourg animé reconnaissable à ses maisons sur pilotis marque le milieu du parcours. La voie atteint ensuite le **lit de la Faraony** et continue sa descente dans un paysage luxuriant. À **Sahasinaka** (km 116), elle rejoint la route dans une apothéose de ravenalas. Il ne reste plus alors qu'à traverser des rizières et une gigantesque **palmeraie** avant que l'océan Indien ne se profile à l'horizon. Enfin, le clou du trajet : la voie ferrée coupe la **piste de l'aéroport de Manakara** avant d'atteindre son terminus, dans un crissement de métal !

Dix-sept arrêts, tous aussi colorés les uns que les autres, jalonnent ce parcours que ponctuent 67 ponts et 48 tunnels. On peut au passage y acheter viande, saucisses, *sambos*, écrevisses, mandarines, bananes, oranges, pommes-cannelles, litchis, etc.

Vitale pour des dizaines de milliers d'agriculteurs, la liaison ferroviaire Fianarantsoa-Manakara est fragile. La vétusté du matériel et le manque de moyens risquent continuellement de provoquer son arrêt, comme ce fut encore le cas en 2010 suite au passage du cyclone Hubert. Il est donc toujours nécessaire de vérifier les horaires en gare de Fianarantsoa.

Au-delà des aléas techniques, les conditions du voyage et sa durée dépendent également du chargement des marchandises et donc de la saison des récoltes. Le trajet dans le sens Manakara-Fianarantsoa, à cause du dénivelé de plus de 1 000 m, est plus long, et souvent le train est plus bondé que dans l'autre sens.

La brochure *La FCE – Guide du voyageur*, parfois disponible à Fianarantsoa et à Manakara, fourmille de précisions sur ce train hors du commun. Vous trouverez le détail des horaires et tarifs à la rubrique *Train* de Fianarantsoa, ci-contre.

éprouvant : il nécessite 8 à 9 heures au départ de Fianar et 9 à 10 heures depuis Manakara. Cet écart s'explique par la pente, le convoi descendant les plateaux dans un sens (Fianarantsoa se situe à une altitude de 1 100 m) et les gravissant dans l'autre. Si vous optez pour la 1re classe, comme la majorité des voyageurs étrangers, vous devrez en plus acquitter le prix d'une réservation, à effectuer au moins la veille (7 000 A). Préférez les places à gauche dans le sens Fianarantsoa-Manakara. La ligne transite par de nombreuses gares dont celle de Sahambavy, à 21 km, à proximité d'une plantation de thé.

Le matin du départ, présentez-vous à l'incroyable **gare de Fianarantsoa** (☎ 75 513 54/55/56 ; fce@blueline.mg ; 🕒 lun-sam 8h-11h et 14h30-17h), qui n'est pas sans évoquer la Suisse de par son architecture, au moins une demi-heure avant le départ.

À défaut de prendre place à bord du train, vous pourrez toujours assister au spectacle de son arrivée à Fianar, vers 15h30-16h, pour le prix d'un ticket de quai.

TAXI-BROUSSE

Des voitures et des minibus quittent le stationnement des taxis-brousse de Fianar, dans la ville basse, pour s'élancer sur la RN 7. Ils relient ainsi Ambalavao (1 heure 30 ; 3 000 A), Ihosy, Ranohira (6-7 heures ; 15 000-20 000 A selon le véhicule), Tuléar (10 heures ; 30 000 A), Antsirabe (5 heures ; 18 000 A) et Antananarivo (9 heures ; 23 000 A).

Les principales localités de la route de l'Est sont également desservies quotidiennement. Comptez environ 2 heures pour rejoindre Ranomafana, 6 heures pour Mananjary et 7 à 8 heures pour Manakara.

Les trajets sur les axes non goudronnés sont bien sûr plus délicats. Prévoyez au moins 2-3 jours et 75 000 A pour atteindre Fort-Dauphin ou Morondava, au terme d'un épuisant parcours.

Transports locaux

Vous pourrez facilement vous déplacer à pied en ville. Le taxi se révèle néanmoins parfois pratique, notamment pour rejoindre l'hôtel Soafia ou la ville haute. Le bus n° 22 monte à cette dernière.

De Fianarantsoa à Ambalavao (56 km)

La RN 7 est goudronnée et "roulante" tandis qu'elle quitte Fianarantsoa vers le Sud. Elle commence par rejoindre le village de Berangotra, célèbre pour avoir servi de modèle au dessin qui figurait sur les anciens billets de 500 francs malgaches. Les cordes en sisal vendues au bord de la route témoignent ensuite de l'aridité croissante de la région à mesure que l'on descend des plateaux, mais le paysage reste agricole et laisse la place à quelques vignobles. Le massif de l'Andringitra se profile une dizaine de kilomètres avant Ambalavao. La RN 7 atteint son altitude maximum sur ce parcours.

SOATANANA, LE "VILLAGE BLANC"

À une trentaine de kilomètres de mauvaise piste de Fianarantsoa, le village de Soatanana et la communauté religieuse qu'il héberge, le Fifohazana, ont une histoire originale. Elle commence en 1893 par la révélation mystique d'un des habitants du village, Dada Rainisoalambo. Alors qu'il est tombé gravement malade, Dieu lui apparaît en rêve et lui ordonne d'abandonner ses pratiques traditionnelles animistes et de les remplacer par la foi chrétienne. L'histoire rapporte que Rainisoalambo écouta le conseil et recouvra la santé. Il convertit ensuite son entourage, puis d'autres, jusqu'à fonder un village de 5 000 habitants, dont 4 000 adeptes du Fifohazana venus des quatre coins de Madagascar. Selon les règles de la communauté, les adeptes sont habillés de blanc, vénèrent l'Esprit saint, prient et cultivent le riz. Soatanana n'est pourtant pas seulement une histoire de miracles comme il en existe des centaines dans le monde. Au-delà de la foi qui l'anime, la communauté est aussi un modèle social : non seulement le village est plus propre et ordonné qu'aucun autre, ou presque, du pays, mais chacun consacre une journée de travail par semaine aux rizières communautaires, qui servent à nourrir les plus démunis.

La messe dominicale est le temps fort de la vie de Soatanana. Dès les premières heures, les adeptes convergent vers la grande église du village en une foule compacte, vêtue d'un blanc immaculé.

L'agence Betsileo Discovery de Fianarantsoa (voir p. 143) propose aux visiteurs de passer un dimanche dans le village.

ENVIRONS DE FIANARANTSOA

Les hôtels, guides et agences de voyages de Fianarantsoa organisent la visite des environs de la ville. La majorité des sites peuvent cependant se visiter en indépendant. Le parc national de Ranomafana, l'un des plus visités des environs de la ville, est traité p. 138.

Vignobles

Dès les années 1950, des Français plantèrent les premières vignes sur les coteaux de la vallée de l'ancien royaume de l'Isandra. Réalisant combien le pays betsileo se prêtait à la vigne, une société suisse créa une association dans les années 1970 et fournit les fonds nécessaires à la promotion de la viticulture sur les plateaux malgaches. Fianarantsoa et la région de Haute Matsiatra, qui la borde au sud, demeure aujourd'hui le centre de la production viticole de la Grande Île, même après le départ des Suisses, remplacés après 1985 par des Français, des Malgaches et des Chinois.

Nombre de vignobles s'étendent au nord-ouest de la ville, le long de la route d'Ambositra. Celui de **Soavita** se situe à quelques kilomètres au nord d'Ambalavao. Le plus important, le plus connu et le plus accessible est le **domaine de Lazan'i Betsileo** ("la célébrité du Betsileo", ☎ 75 502 75 ; ✉ lun-sam), à 14 km au sud de Fianar en bordure de la RN 7.

Précisons que les vins produits à Madagascar déçoivent souvent fortement les palais occidentaux. D'autant plus que les conditions de transport et la mauvaise qualité des bouchons nuisent au produit final, notamment en ce qui concerne les rouges (les blancs et les gris, notamment le clos Malaza et le Lazan'i Betsileo, s'en sortent mieux).

Plantation de thé de Sahambavy

La plantation **Sidexam de Sahambavy** (☎ 75 919 62, 75 511 56 ; visite en période d'usinage/hors période d'usinage 5 000/7 000 A ; ✉ visite lun-ven 7h30-15h30) offre l'occasion d'en savoir plus sur l'univers de cette boisson internationalement répandue qu'est le thé. La visite des ateliers révèle en effet toutes les différentes étapes qui mènent à la réalisation d'un *dust* ou d'un *broken pekoe*. Les feuilles commencent par être mises à flétrir afin de perdre une part de leur humidité naturelle. Elles sont ensuite broyées et découpées en petits morceaux, puis mises à fermenter, opération au cours de laquelle elles s'oxydent et passent du vert au brun. Reste à les sécher au four et à les trier selon leur taille. Le thé le plus fin, appelé *dust*, est aussi le plus fort. Le plus gros, ou *broken pekoe*, est le plus parfumé. Mieux vaut visiter les ateliers le matin, lorsque l'activité est plus importante (l'usinage a lieu 2 à 3 jours par semaine, selon la récolte). En pleine saison, entre octobre et avril, jusqu'à 20 t de feuilles sont traitées chaque jour.

L'exploitation emploie une centaine de préparateurs et près de 400 cueilleurs. Une faible part de ses 500 t de production annuelle alimente le marché national. Le reste est expédié au Kenya, où se tient le marché international du thé pour l'Afrique. La visite se conclut par une dégustation, avant une visite libre des champs de thé. Si la visite des ateliers peut être décevante en basse saison, celle des plantations révèle de beaux paysages de collines couvertes de buissons de thé, sur lesquelles les silhouettes des cueilleurs font des taches colorées.

La plantation se situe à une vingtaine de kilomètres à l'est de Fianarantsoa. Ses bâtiments se dressent à 500 m de la gare de Sahambavy (3e arrêt sur la ligne de train Fianarantsoa-Manakara) et du Lac Hôtel.

OÙ SE LOGER ET SE RESTAURER

Lac Hôtel (☎ 75 518 73 ; lachotel@moov.mg ; www.lachotel.com ; bungalows d/t 70 000/80 000 A ; bungalows familiaux et suites 100 000-150 000 A ; menu 22 000 A). Unique hôtel de Sahambavy, ce bel établissement bâti en bordure du lac ne manque pas de charme et séduit les amateurs de calme. Régulièrement entretenus, ses bungalows se déclinent en diverses versions. Les standard, confortables et bien équipés, sont répartis dans un petit jardin. Ceux bâtis sur pilotis au-dessus du lac sont plus agréables encore. Quant à la "suite nuptiale", elle frise carrément le luxe. L'hôtel propose également une cabane dans les arbres (70 000 A) et des studios équipés de kitchenette, pouvant accueillir jusqu'à 4 personnes, sont proposés dans une annexe distante de 800 m. Les tarifs de l'hôtel ont nettement augmenté, mais ils incluent dorénavant la location de pédalos et de kayaks, en plus des cours de tennis. Le lac, construit pour les besoins de l'irrigation, est en revanche impropre à la baignade. Le restaurant sert de bonnes spécialités chinoises, malgaches et françaises.

DEPUIS/VERS SAHAMBAVY

Vous pourrez rejoindre la plantation et le lac en empruntant un taxi-brousse se dirigeant vers Ranomafana et en descendant au village d'Ambalakely, 13 km après Fianarantsoa. Des taxis-brousse irréguliers parcourent ensuite les 13 km restant jusqu'à la plantation.

Autre solution : avoir recours aux services des taxis-ville de Fianarantsoa, avec lesquels vous devrez négocier âprement.

Il est également possible d'emprunter le train vers la côte Est depuis Fianar, en descendant au troisième arrêt – Sahambavy – une petite heure après le départ (voir page précédente). Le convoi atteint théoriquement Sahambavy vers 14h30. Faites-vous confirmer l'horaire à votre arrivée à la gare.

AMBALAVAO

Bordant la RN 7 à 56 km au sud de Fianarantsoa, Ambalavao (25 000 habitants) est célèbre pour l'architecture betsileo de ses habitations, son marché aux zébus et ses ateliers de fabrication de papier Antaimoro et de tissage de soie sauvage. C'est également la localité la plus proche du parc national de l'Andringitra et de la vallée voisine du Tsaranoro (voir p. 165)

Détendue et agréable, Ambalavao marque la fin des Hautes Terres – d'où son nom, qui signifie "la nouvelle vallée". Il est facile de s'y rendre dans la journée depuis Fianar, mais vous pourrez aussi choisir d'y séjourner si vous souhaitez faire une halte en allant vers le Sud. Les cérémonies de *famadihana* ("retournement des morts") y sont fréquentes.

Localité modeste, Ambalavao offre peu de services mais dispose de bons hôtels. Un **bureau de Madagascar National Parks** (MNP ; ☎ 75 340 81, 033 12 340 81, 033 12 507 18 ; pnandringitra@yahoo.fr), à l'entrée nord de la localité, pourra vous renseigner sur le parc national de l'Andringitra voisin (voir p. 165).

À voir et à faire

MARCHÉ AUX ZÉBUS

Célèbre dans toute l'île, le marché aux zébus d'Ambalavao se tient le mercredi et le jeudi matin. L'un des plus importants du pays, il voit de nombreux troupeaux converger vers la ville tout au long de l'année. Le spectacle de ces gigantesques rassemblements de bovins et le manège des vendeurs comptent parmi les points forts de la visite de la ville.

FABRIQUE DE PAPIER ANTAIMORO

Installé dans l'enceinte de l'hôtel Aux Bougainvillées, cet **atelier artisanal** (☎ 75 340 01, 032 46 351 35 ; auxbougainvilleesambalavao@gmail.com ; 🕒 lun-sam 7h30-11h30 et 13h-17h, dim 7h30-14h30 ; entrée gratuite) qui réserve un bon accueil à ses visiteurs est l'une des fiertés de la ville. Vous y découvrirez toutes les étapes de la fabrication de ce papier, à partir d'une écorce originaire de la côte Sud-Est de l'île (voir l'encadré ci-contre). Vous pourrez acheter sur place papier à lettres, enveloppes et autres objets. Mieux vaut visiter l'atelier le matin, lorsque les feuilles de papier sèchent au soleil.

ATELIERS DE TISSAGE DE SOIE SAUVAGE

La ville est aussi réputée pour sa soie sauvage, nettement plus rustique que la soie d'élevage mais présentant de beaux coloris naturels. Filée à la main, elle sert à la réalisation des traditionnels *lamba mena* (linceuls) et de vêtements d'apparat. Entreprise familiale, l'atelier **Soalandy** (☎ 033 14 987 45), installé en bord de route face à l'hôtel Tropik, présente toutes les étapes de la fabrication, de l'élevage des vers à soie au tissage en passant par la filature. Vous pourrez également découvrir cette matière naturelle dont la tradition se perdait, mais qui revient sur le devant de la scène, à la fabrique de papier antaimoro (voir encadré ci-contre), où se tient un petit atelier.

La boutique **Nath' Océane** (☎ 75 340 05), à l'entrée d'Ambalavao, propose de beaux articles de soieries et de broderies.

RANDONNÉE

JB Trekking (☎ 032 46 596 36, 034 08 890 97 ; jbtrekking@gmail.com). "On marche *mora mora*, on ne recule jamais, et on s'adapte à tous les budgets", annonce la publicité de ce prestataire installé face au stationnement des taxis brousse, près de l'hôtel Aux Bougainvillées. Spécialisée dans la découverte de l'Andringitra et de la vallée du Tsaranoro, cette équipe sympathique propose des trekkings dans l'Andringitra en 3 jours (avec ascension du pic Boby et sortie par la vallée du Tsaranoro) ou encore un itinéraire de 2 jours dans la vallée du Tsaranoro, où JB Trekking dispose d'un hébergement rustique et bon marché. Comptez environ 460 000 A pour 2 personnes, tout compris, pour l'itinéraire de 3 jours. L'agence offre également un circuit original : un trek de 5 jours vers Manakara via la montagne sacrée d'Ambondrombe (p. 152).

LE PAPIER ANTAIMORO

Les Antaimoro – "ceux du rivage" – sont célèbres pour le papier qui porte leur nom. L'histoire raconte que les membres de ce petit groupe ethnique converti à l'islam commencèrent à fabriquer ce papier proche du papyrus afin de servir de support aux versets du Coran que copiaient les *katibo*, les scribes de la noblesse. Plus tard, les astrologues employèrent ce papier pour y noter leurs prédictions, puis les *ombiasy* (devins-guérisseurs) qui y transcrivaient les formules de leurs potions.

Le papier antaimoro est réalisé à partir de l'écorce d'une variété de mûrier appelée *avoha*, qui pousse sur la côte Sud-Est de l'île. La fabrication s'est par la suite déplacée vers l'intérieur des terres, plus propice au séchage. On commence par faire bouillir les fibres de cette écorce pendant 3 à 4 heures, avant de les trier et de les rincer. Elles sont alors écrasées au maillet jusqu'à obtention d'une grossière pâte brune qui est diluée dans l'eau puis versée sur un tamis de coton. Reste alors à évacuer l'eau et à faire sécher au soleil la préparation, qui s'est répandue de façon uniforme sur la toile. On obtient ainsi un papier épais et filandreux, de couleur beige clair, parfois décoré de pétales de fleurs séchées.

En 1936, un planteur français, Pierre Mathieu, parvint à obtenir des Antaimoro le secret millénaire de la fabrication de leur papier. Il en améliora le procédé et le produisit à plus grande échelle.

Où se loger et se restaurer

Aux Bougainvillées (☎ 75 340 01, 032 46 351 35 ; auxbougainvilleesambalavao@gmail.com ; d/q avec sdb 30 000/60 000 A ; plats 6 000-14 000 A, menu 15 000 A ; Ⓟ). Valeur sûre, l'hôtel le plus fréquenté d'Ambalavao abrite l'atelier de fabrication de papier antaimoro. Accueillant, il propose plusieurs types de chambres, régulièrement repeintes et entretenues. Les "familiales", avec mezzanine, sont les plus récentes et les plus confortables. L'hôtel dispose d'un petit jardin et d'un restaurant qui sert des snacks et des plats bien préparés : canard rôti, filet de zébu, darne de thon en papillote… Une étape agréable et reposante.

La résidence du Betsileo (☎ 033 02 863 89, 032 44 285 60 ; sorafahotel@moov.mg ; d avec sdb 32 000-34 000 A ; menu 20 000 A). Également au chapitre des bons choix, mais plus bruyant de par son emplacement. Outre une belle et chaleureuse salle de restaurant, vous y trouverez des chambres confortables avec parquet et mobilier en bambou. Bon rapport qualité/prix.

Hôtel-restaurant-boulangerie Tsienimparihy (☎ 032 44 284 62, 033 11 657 23 ; d/t 27 000/36 000 A ; plats 6 000-7 000 A). Face au marché aux zébus, et donc un peu à l'écart du centre, Tsienimparihy est une adresse malgache méritante, qui fait des efforts et pratique des prix doux. Vous y trouverez des chambres carrelées, propres et bon marché, en plus d'une petite salle de restaurant pimpante proposant également des viennoiseries. Accueil agréable. C'est l'adresse idéale si votre budget est limité.

Le Tropik (☎ 75 344 55, 033 12 920 94 ; letropikhotel@yahoo.fr ; s/d/t avec sdb 20 600/27 600/36 600 A). À l'entrée nord de la ville, ce grand bâtiment ne présente guère de charme mais propose des chambres propres, fonctionnelles et confortables. L'ensemble est souvent vide.

Depuis/vers Ambalavao

Les taxis-brousse fréquents circulant sur la RN 7 desservent Ambalavao (1 heure 30 et 3 000 A depuis Fianarantsoa). Vous pourrez également négocier avec les taxis-ville de Fianarantsoa.

ENVIRONS D'AMBALAVAO

Les guides souvent basés à l'hôtel Aux Bougainvillées, et ceux de JB Trekking, pourront vous aider à oganiser vos circuits dans les environs d'Ambalavao.

Parc d'Anjà

À seulement 7 km d'Ambalavao sur la route de Ranohira, ce petit **parc associatif paysan** (☎ 033 17 440 64 ; 7 000 A, guide 8 000 A jusqu'à 2 pers pour 1 heure de visite) mérite un arrêt. Facile d'accès – il se trouve en bordure de la RN 7 – il s'étend dans un superbe site et abrite plusieurs espèces d'orchidées, de succulentes et de lémuriens, notamment des groupes de makis catta qui s'ébattent en liberté. La visite se conclut sur un petit promontoire d'où vous découvrirez un beau point de vue sur les environs.

Le parc est bien organisé. Méfiez-vous des guides qui vendent des billets ou forfaits dans les hôtels d'Ambalavao et qui pratiquent souvent des tarifs supérieurs. Conformez-vous aux tarifs affichés à l'entrée du parc, dans le bureau.

LE TAVY

C'est avant tout au nom de la tradition du *tavy* – culture sur brûlis – que d'énormes espaces de campagne malgache sont incendiés chaque année. De nombreux fermiers continuent en effet à penser que le feu accroît les substances nutritives de l'herbe. Mauvais calcul, affirment les spécialistes : un ou deux ans plus tard, elle repousse avec moins de nutriments et les zébus la boudent. Les paysans doivent alors chercher de l'herbe plus loin… et réitèrent le brûlis. Il en résulte une érosion des terres sans augmentation du rendement des rizières.

Dans les faits, les besoins de l'agriculture ne sont pas l'unique raison permettant d'expliquer la déforestation. Bois de chauffage – les nuits sont fraîches sur les Hautes Terres –, charbon de bois, artisanat… les occasions de couper ou de brûler du bois ne manquent pas à Madagascar. Sans oublier les anciennes croyances, pour qui le feu ferait venir la pluie, et les réglements de comptes.

Les dégâts du *tavy* peuvent s'observer en de nombreux points de la Grande Île : aux abords de l'Isalo, le long de la côte occidentale ou encore entre Fianarantsoa et Manakara. Diverses organisations écologistes s'emploient avec acharnement, mais souvent en vain, à réduire cette pratique ancestrale. Leurs efforts visent surtout à aider les agriculteurs à modifier leurs méthodes de riziculture, à améliorer l'élevage en s'orientant vers des animaux moins gourmands que les zébus (porcs, poulets, canards…) et à opter pour d'autres combustibles et d'autres matériaux de construction. Une campagne visant à développer l'usage du gaz plutôt que du bois pour faire la cuisine a ainsi timidement vu le jour ces dernières années sur la Grande Île.

Ces initiatives se heurtent cependant souvent à un écueil difficile à contourner : que donner en échange aux populations, qui attendent une contrepartie pour faire évoluer leurs pratiques ancestrales ? Plus encore que dans une nation riche, l'écologie est un travail de longue haleine dans un pays où la misère se vit souvent au quotidien.

La majorité des visiteurs visitent Anjà depuis Ambalavao ou y font un arrêt dans leur route vers le Sud. Il est cependant possible de dormir aux abords de la réserve, voire d'y camper (3 000 A) en s'adressant au bureau. Environ 200 m après ce dernier, la récente auberge **Aux Jacarandas** (☎ 033 14 157 38 ; d sd ext/avec sdb 20 000/50 000 A) est implantée face à un superbe panorama. Dans un bâtiment en brique de style betsileo, elle propose des chambres propres et très correctes, ainsi qu'un restaurant. Disposant également d'un superbe point de vue sur le massif montagneux, la chambre et table d'hôte **La Varangue betsileo** (☎ 032 63 376 48 ; www.varangue-betsileo.com ; d avec sdb 70 000 A ; 🖃) se situe en bordure de la route à 4 km au nord de la réserve. Ouverte par un couple de retraités français, l'adresse dispose d'une piscine et offre 5 chambres d'hôte colorées et impeccables de propreté. La patronne est intarissable sur les produits de son jardin servis à table…

Pic Ambondrombe

Le pic Ambondrombe dresse ses 1 936 m à 42 km à l'est d'Ambalavao. Surplombant le village d'Ambohimahamasina, ce sommet entouré de nombreux *fady* revêt une importance particulière dans la tradition et le culte des morts betsileo. C'est en effet sur ce pic que se retrouveraient les âmes des Malgaches après leur mort.

Une piste mène au parc depuis Ambalavao. Certains prestataires de la région proposent des trekkings vers cette région encore peu fréquentée marquée par l'alternance de la forêt sèche et de la forêt humide.

LA ROUTE DU SUD-EST

Bastion des Antaimoro, influencés par les navigateurs arabes, la côte Sud-Est est très difficilement accessible par le nord. Elle se laisse avant tout rejoindre depuis Fianarantsoa, soit par la route goudronnée passant par le parc de Ranomafana, soit par le train. Sa principale ville, Manakara, est en effet le terminus de la ligne ferroviaire FCE (voir l'encadré p. 147). Entre Fianarantsoa et Manakara, un bel itinéraire en boucle consiste à prendre le train jusqu'à cette dernière, à passer quelques jours dans cette localité puis à rejoindre en taxi-brousse le parc de Ranomafana et ses lémuriens, avant de revenir à son point de départ et de

poursuivre éventuellement la route vers le sud par la RN 7.

Cela dit, la côte Sud-Est ne se limite pas à Manakara. Cette frange littorale est en effet de plus en plus utilisée pour rejoindre Fort-Dauphin, à 425 km au sud de Manakara. L'itinéraire n'est pas de tout repos. Si une route goudronnée (RN 12) permet de gagner sans encombres Vohipeno, Farafangana et Vangaindrano, une mauvaise piste prend ensuite le relais sur 230 km. Croisant l'embouchure de nombreuses rivières, elle oblige à avoir recours à 10 bacs successifs et est réservée aux 4x4. Ceux qui souhaitent rejoindre Fort-Dauphin depuis Manakara devront donc prévoir un minimum de trois jours et… une solide motivation. Les paysages et le sentiment d'être loin du monde seront leur récompense.

La côte Sud-Est, dans son ensemble, est peu propice à la baignade.

MANANJARY

Mananjary (prononcez "Manandzar") se divise de part et d'autre du canal des Pangalanes. Cette bourgade isolée car située à l'écart de l'axe Fianarantsoa-Ranomafana-Manakara, entre les zones d'influence de Tamatave et de Manakara, est peu fréquentée par les visiteurs et offre un visage assez déshérité.

Centre de production de vanille, de café, de girofle et de poivre, Mananjary est la principale localité du territoire du petit groupe ethnique des Antambahoaka, l'une des populations les plus influencées par les Arabes de la mosaïque culturelle malgache. Cette lointaine origine s'illustre par le *fady* de la viande de porc et lors de la cérémonie de la circoncision appelée *sambatra*, qui se tient dans la région tous les sept ans (la dernière s'est tenue en 2007). La sculpture d'un éléphant qui se dresse à Ambohitsara, à 60 km au nord de Mananjary par le canal des Pangalanes, témoigne également de cette influence. Cette relique proviendrait des Zaïdites, des descendants du prophète Mahomet qui auraient accosté la côte Nord-Est de la Grande Île à Iharana avant de se déplacer vers le sud.

Renseignements

Vous trouverez en ville des agences des banques **BOA** (☎ 72 093 21) et **BFV-SG** (☎ 72 091 43 ; 🕒 lun-ven 7h30-11h30 et 14h-16h), un bureau de poste, une station d'essence et un supermarché.

À voir et à faire

Parmi les spectacles à ne pas rater, citons le départ des pêcheurs, chaque matin vers 10h. Mananjary est par ailleurs une base de croisières sur une section du **canal des Pangalanes** peu fréquentée. Les hôtels de la ville organisent des circuits. Selon le temps et le budget dont vous disposez, vous pourrez remonter le canal sur une trentaine de kilomètres, pousser jusqu'à Nosy Varika ou atteindre Mahanoro, 160 km plus au nord. En 2 jours, vous pourrez remonter le canal sur 35 km. Reconnue pour son sérieux, son expérience et son approche éthique et responsable, l'agence **La Route des épices** (☎ 72 900 63, 032 04 801 10, 033 01 100 54 ; laroutedesepices@moov.mg ; www.pangalanes.eu) offre des formules de découverte du canal, de part et d'autre de la localité, à bord de bons bateaux aménagés. Comptez 200 000/560 000 Ar la demi-journée/journée, de 1 à 4 pers, et à partir de 2,5 millions d'Ar pour un circuit de 3 jours vers Mahanoro, bivouac et repas inclus (de 1 à 4 pers). Vahiny Lodge (voir ci-dessous) propose également des circuits sur le canal.

Autre point fort de la ville, **La Plantation** (☎ 032 07 100 84 ; laplantation@moov.mg) désigne une superbe plantation où sont produites 16 épices reconnues dans tout le pays pour leur qualité et certifiées bio. Outre les cultures, vous pourrez visiter les ateliers de transformation et de conditionnement. Renseignez-vous sur place ou au restaurant La Route des épices.

Vous pourrez enfin rendre visite au CATJA, saisissant témoignage d'un *fady* local (voir l'encadré page suivante).

Où se loger et se restaurer

Sorafa (☎ 72 092 01, 032 04 268 92 ; chambres d avec sdb 39 700 Ar ; bungalows d avec sdb 46 700 Ar ; 🍽). Cet hôtel du front de mer, dans le centre, propose des chambres simples mais agréables et une salle de restaurant accueillante.

Le Jardin de la mer (☎ 72 090 70, 032 04 896 39, 032 40 962 97 ; bungalows d avec sdb 62 000 Ar). Cette adresse qui se laissait un peu aller a créé de nouveaux bungalows et dispose d'un restaurant. Le site est l'un des plus agréables de la ville.

♥ **Vahiny Lodge** (☎ 032 02 468 22, 034 02 468 22 ; vahinylodge@yahoo.fr ; s/d avec petit-déj 84/108 €, lit sup 22 € ; menu 18 € ; 🍽). Anciennement connu sous le nom de "La Plantation", ce très bel établissement bâti à 5 km de Mananjary séduit et étonne par son luxe et son raffinement. Les bungalows impeccables se distinguent par leur architecture

LE CATJA

Certains *fady* en vigueur à Madagascar ont des répercussions cruelles. C'est notamment le cas chez les Antambahoaka, pour qui la naissance de jumeaux est taboue. Conformément à la coutume, le dernier né est traditionnellement abandonné si une femme met au monde deux enfants en même temps. Le **CATJA** (Centre d'accueil et de transit des jumeaux abandonnés ; ☎ 72 090 07, 032 02 848 14) s'est donné pour mission de porter secours à ces enfants si mal partis dans l'existence. Informé des naissances d'enfants *fady*, qui sont parfois déposés à sa porte par les villageois, le Centre recueille et abrite une centaine d'enfants, du nouveau-né au jeune adolescent, et se débrouille tant bien que mal pour les nourrir, les habiller et les éduquer. Vous pourrez rendre visite à cet orphelinat installé à la sortie de la ville de Mananjary, relayé en France par l'association Les **Amis du Catja** (www.amisducatja.org ; amisducatja@yahoo.fr). Les dons et parrainages sont les bienvenus.

presque japonisante, leur superbe mobilier en palissandre, les belles céramiques qui recouvrent les sols et leur décoration contemporaine. La cuisine n'est pas en reste, avec des menus thématiques qui font la part belle aux fruits de mer et aux épices issues de la plantation voisine. L'hôtel, doté d'une belle piscine, organise des sorties sur le canal des Pangalanes et des visites de la plantation. Dommage que les tarifs ne soient pas à la portée de tous…

Depuis/vers Mananjary

Des taxis-brousse relient tous les jours Fianarantsoa à Mananjary, en 5-6 heures. Seize kilomètres avant d'arriver, vous franchirez le grand pont d'Andekaleka, qui enjambe la Mananjary. Il est possible de rejoindre Manakara depuis Mananjary en changeant de taxi-brousse à Irondro (5-6 heures). La route est goudronnée mais l'attente de la correspondance peut être longue.

L'accès depuis Tamatave (Toamasina) et les autres destinations du Nord, particulièrement malaisé, nécessite de l'ingéniosité, plusieurs jours d'efforts, et oblige souvent à panacher 4x4 et bateau sur le canal des Pangalanes.

Air Madagascar assure une ligne épisodique avec Mananjary.

MANAKARA

Avec ses pousse-pousse, sa rivière et son atmosphère indolente, Manakara (32 000 habitants environ) est une ville agréable et détendue où il fait bon passer quelques jours. Plus importante localité de la côte Sud-Est, la ville est essentiellement connue pour être le terminus de la ligne ferroviaire arrivant de Fianarantsoa. L'engouement des visiteurs pour ce parcours ferroviaire lui a fait prendre une longueur d'avance sur les villes situées plus au nord et au sud dans le domaine touristique.

L'origine du nom de la localité remonterait aux années 1930, lorsque la construction de la voie de chemin de fer et du port firent affluer vers la région les ouvriers en quête de travail. La ville aurait ainsi été baptisée "Manakara" ("là où il y a des assiettes"), car on y trouvait de quoi se nourrir. Selon d'autres sources, son nom ferait référence à la barrière de récifs qui s'étend entre Manakara et Farafangana…

La localité fut un centre économique actif à l'époque coloniale grâce à son port et à la voie de chemin de fer qui permettaient d'exporter les ressources agricoles de la région. De nos jours, elle vit avant tout des productions agricoles de ses environs : bananes, vanille, girofle et, dans une moindre mesure, café, cacao et vanille.

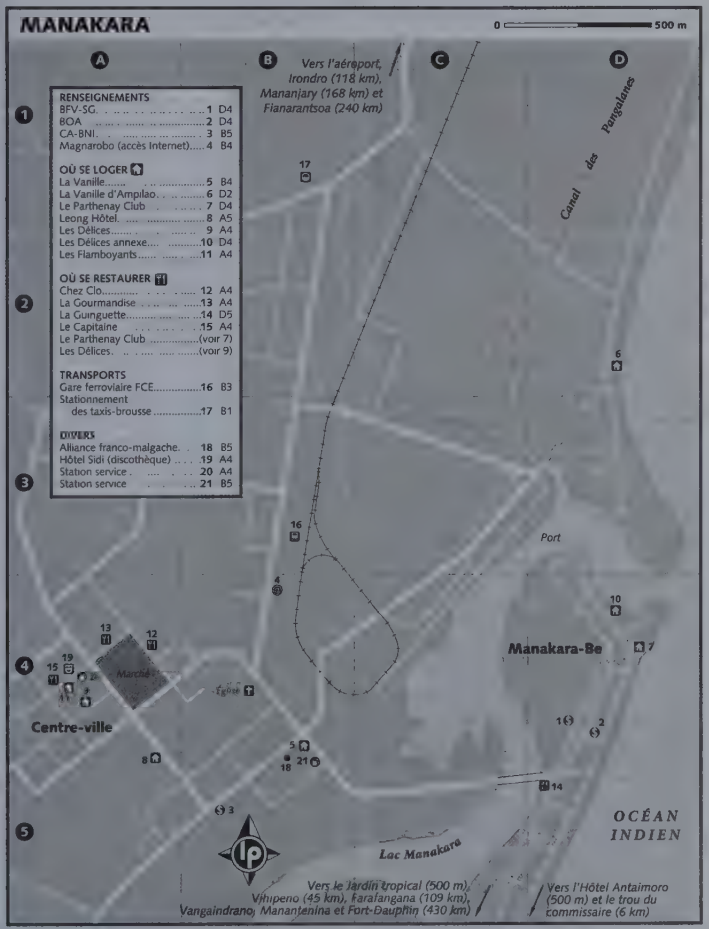
Nombre de voyageurs ne restent à Manakara que le temps d'une nuit et repartent par le premier train. La ville mérite pourtant un séjour plus long.

Orientation

Assez étendue, Manakara s'étire de part et d'autre de la gare ferroviaire. Le stationnement des taxis-brousse se tient à 800 m environ au nord de celle-ci. Dans la direction opposée, une longue avenue se dirige vers un rond-point où une église se dresse à côté du commissariat de police. La rue de droite mène au centre-ville ; celle de gauche rejoint la rivière Manakara, que traverse un pont métallique. Les banques et quelques hôtels et restaurants se trouvent au-delà du pont, dans le quartier de Manakara-Be.

Renseignements

Trois banques sont représentées à Manakara. Dans le centre, la **CA-BNI** (☎ 72 210 25 ; ⓥ lun-ven 8h-11h30 et 14h-16h30) est équipée d'un distributeur automatique acceptant les cartes Visa. Les deux autres sont situées le long de la grande avenue



qui longe le bord de mer, loin du centre-ville et de la gare mais à proximité de l'hôtel Parthenay Club. La **BFV-SG** (☎ 72 210 44 ; 🕒 lun-ven 7h30-11h30 et 14h-16h), également équipée d'un distributeur automatique Visa, fait face à la **BOA** (☎ 72 213 55 ; 🕒 8h-11h30 et 14h30 à 16h30). Cette dernière peut théoriquement délivrer des avances aux titulaires de cartes Mastercard.

Manakara est reliée aux réseaux de téléphonie mobile. Vous pourrez vous connecter à Internet chez **Magnarobo** (100 Ar/min ; 🕒 lun-sam 8h-18h), non loin de la gare, qui promet du haut débit… à la mode de Manakara.

L'hôtel **Les Flamboyants** (☎ 032 52 459 51, 72 230 42 ; maninfo@moov.mg) accueille la représentation consulaire de France.

À voir et à faire

Jean Félix, aussi professionnel que sympathique, a créé avec deux autres guides l'**Association des piroguiers Vatovavy Fitovinany** (Jean Félix ☎ 033 12 759 42, 032 48 348 18 ; Rigobert dit "Riri" ☎ 033 12 791 49, riripangalanes@yahoo.fr ; Herman ☎ 033 14 545 36). Ils proposent des balades en pirogue sur le canal des Pangalanes à la demi-journée/journée (13 000/25 000 A repas compris), mais aussi des circuits de 2 jours et plus, jusqu'à Vohipeno, Mangatsiotra ou Mananjary. Précisons au passage qu'il est *fady* de faire de la pirogue habillé en rouge à Manakara.

Si les rouleaux, les courants et quelques requins rendent la baignade en mer dangereuse, vous pourrez vous baigner dans un recoin de la côte abrité à 6 km au sud de la ville, baptisé **"le trou du Commissaire"**. L'hôtel La Vanille y dispose d'une annexe balnéaire.

Vous pourrez aussi faire une visite au **Jardin tropical** (☎ 032 42 84 363 ; jacaoptere@yahoo.fr ; 8 000 A ; tlj 10h-12h et 14h-17h), ouvert par un couple de *vazaha* à la sortie sud de la ville, peu après l'hôtel Antemoro. Outre quelques lémuriens et oiseaux, Jacky et Catherine y ont créé leur "jacaoptère", petit musée consacré aux insectes et aux papillons du monde.

Où se loger

Deux options s'offrent à vous. Séjourner dans le centre-ville permet d'être près de la gare. Les adresses du front de mer, à 10 minutes de pousse-pousse pour les plus proches, offrent un cadre plus agréable et reposant.

CENTRE-VILLE

Les Flamboyants (☎ 032 52 459 51, 72 230 42 ; maninfo@moov.mg ; d sdb ext/avec sdb 16 000-18 000/à partir de 20 000 A). Les chambres ornées de fresques de cette adresse tenue par un passionné de boxe offrent un confort simple mais un bon rapport qualité/prix. De nouvelles chambres étaient en construction lors de notre dernière visite. Terrasse à l'étage. Un bon choix si votre budget est limité.

Les Délices (☎ 72 217 34, 032 41 747 95, 033 02 203 37 ; delicehotel@orange.mg ; s/d/t ventil avec sdb 28 000-40 000-50 000 A, d avec sdb et clim 70 000 A ;). En plein cœur de la ville, cet établissement tenu par un Réunionais propose 6 chambres situées au-dessus du restaurant du même nom. Toutes différentes, elles sont confortables et décorées avec une touche de goût. L'hôtel peut organiser des balades en pirogue et se double d'un bon restaurant.

La Vanille (☎ 72 210 23, 034 17 209 68, 033 14 710 40 ; hotellavanillemanakara@yahoo.fr ; d avec sdb 50 000-55 000 A ;). L'un des établissements les plus agréables du centre-ville, cette structure façon maison d'hôte se décline en 5 chambres confortables et propres, avec TV et clim pour certaines. Outre son restaurant, cette vaste maison met sa terrasse à la disposition de la clientèle.

Leong Hôtel (☎ 72 216 88, 033 09 270 06 ; d avec sdb 20 000-35 000 A ;). Dans le centre, ce bâtiment à l'architecture intérieure biscornue manque de charme, mais il est correct pour le prix demandé. Les chambres les moins chères sont aussi sombres que les plus onéreuses sont claires et confortables. Préférez celles des étages supérieurs, dotées d'un balcon et de la TV. L'ensemble est souvent assez vide.

FRONT DE MER

Le Parthenay Club (☎ 72 216 63, 034 29 803 14, 033 14 712 19 ; hotelparthenay@yahoo.fr ; bungalows d avec sdb 65 000-80 000 A selon la taille, bungalows q avec sdb 90 000 A ; P). Offrant l'un des plus beaux cadres de Manakara, le Parthenay Club s'étend en bord de mer autour d'un espace gazonné qui se prête à merveille au farniente et brille à la nuit tombée des éclairs des lucioles. Des bungalows agréables, récemment rénovés et dotés de belles sdb, une piscine d'eau de mer (pas toujours en service), un court de tennis en terre battue et un bon restaurant complètent la liste des attraits de cette bonne adresse. L'hôtel organise des balades en pirogue sur la Manakara et les Pangalanes.

Les Délices Annexe (☎ 72 217 34, 032 41 747 95, 033 02 203 37 ; delicehotel@orange.mg ; ch et bungalows d avec sdb 35 000-65 000 A ; P). Face à l'estuaire de la Manakara et non loin de l'hôtel Parthenay, l'annexe des Délices présente deux visages. Si les chambres et les bungalows les plus anciens n'ont guère de charme, les 4 plus récents, bâtis face à l'estuaire où passent les pirogues et précédés d'une belle terrasse en bois, sont un bon choix. L'hôtel, pas toujours très animé, se double d'un restaurant.

Hôtel Antemoro (☎ 033 05 009 18, 032 63 125 00 ; bungalows d 34 000 A). Excentré à 1 km de la ville en direction du sud, cet hôtel récent propose des bungalows en brique et bois confortables et une jolie salle de restauration. L'adresse était en cours de finition lors de notre dernier passage et s'annonçait prometteuse. À suivre…

La Vanille d'Ampilao (☎ 034 07 211 61, 72 211 61 ; bungalows d avec sdb 45 000 A). De l'autre côté de l'estuaire de la Manakara par rapport aux hôtels

Parthenay et Délices annexe, l'ex-Ampilao Beach a été repris par les propriétaires de l'hôtel La Vanille et était en rénovation lors de notre dernier passage. Le site est l'un des plus beaux de la ville, mais il est isolé. Mieux vaut disposer d'un véhicule.

Où se restaurer

La Guinguette (☎ 033 40 955 25, 032 02 783 35 ; plats 6 500-20 000 A ; ⊗ fermé mar midi). Rose, qui dirige ce petit restaurant situé juste après le pont sur la Manakara, connaît son affaire. Elle concocte des plats de poissons, zébu et crevettes grillés ou en sauce et, sur commande, un couscous, une bouillabaisse "à la manakaraise", un pot-au-feu ou un bœuf bourguignon. Agréable et accueillant.

Le Parthenay Club (☎ 72 216 63, 034 29 803 14, 033 14 712 19 ; plats 8 000-25 000 A). L'hôtel de Manakara-Be se double d'une bonne table. Sur la terrasse ou dans la salle à l'atmosphère chaleureuse, on y sert quelques spécialités malgaches, mais surtout de bons fruits de mer et des poissons : cari de crabe, carpaccio de poisson, langouste, poissons grillés. Certains apprécieront la queue de zébu aux pistaches, d'autres la belle collection de rhums arrangés.

Les Délices (☎ 72 217 34, 032 41 747 95, 033 02 203 37 ; plats 5 000-30 000 A ; ⊗ tlj). Envie d'un rougail saucisses, d'un cabri massalé et autres spécialités de l'île de la Réunion ? Les Délices est l'adresse qu'il vous faut. Plats chinois et fruits de mer figurent également à la carte de cette adresse chaleureuse du centre-ville, dont la terrasse est idéale pour voir passer la vie de Manakara. Une bonne table.

Le Fumoir (☎ 032 45 54 129 ; plats 5 000-15 000 A environ). Ouvert par Loulou, Basque et grande figure de Manakara, cette adresse excentrée dans le quartier du stationnement des taxis-brousse est appréciée pour ses spécialités "maison" qui sortent de l'ordinaire – foie gras, confits, poissons fumés – servies dans la bonne humeur.

Autour du marché, les restaurants-salon de thé **La Gourmandise** et **Chez Clo** sont appréciés des voyageurs à petits budget pour leurs petits-déjeuners, snacks et plats bon marché. **Le Capitaine**, non loin, est l'un des rendez-vous des *vazaha* résidents à l'heure de l'apéritif.

Où sortir

La discothèque de l'**hôtel Sidi** s'anime les vendredis, samedis et dimanches soir. Renseignez-vous sur le programme de l'**Alliance franco-malgache** (☎ 72 216 62), près de l'hôtel La Vanille.

Depuis/vers Manakara

TRAIN

La grande majorité des visiteurs rejoignent Manakara en train depuis Fianarantsoa. En théorie, l'antique convoi s'ébranle de la gare de Manakara à 6h45 les mercredis, vendredis et dimanches. Préférez les places à droite dans le sens Manakara-Fianarantsoa pour bénéficier de la plus belle vue (vous trouverez des précisions dans la rubrique *Train* de Fianarantsoa p. 146 et dans l'encadré *La mer au bout des rails*, p. 147).

TAXI-BROUSSE

Le stationnement des taxis-brousse se tient à environ 800 m au nord de la gare ferroviaire. Des minibus partent vers 17h pour Antananarivo via Ambositra et Antsirabe. Ils atteignent la capitale le lendemain matin. Des véhicules relient également Fianarantsoa via Ranomafana (15 000 A environ) en 8 heures de trajet. La région était presque entièrement couverte de forêts il y a encore quelques décennies. Maintenant, la route traverse des paysages de monts pelés aux formes douces créés par le *tavy*, ou culture sur brûlis. Pour rejoindre Mananjary, vous devrez prendre un taxi-brousse jusqu'à la ville-carrefour d'Irondro (8 000 A), puis un autre véhicule pour poursuivre votre route (4 000 A).

Quelques taxis-brousse desservent le Sud, y compris Vohipeno, Farafangana et, plus rarement, Vangaindrano.

Transports locaux

Les pousse-pousse constituent le moyen de transport le plus simple et le plus efficace, d'autant que Manakara est assez étendue. Ils sont légion à l'arrivée du train, mais moins insistants et moins chers que leurs confrères d'Antsirabe. Renseignez-vous à votre hôtel sur les tarifs en vigueur.

Hormis la marche, le VTT offre une autre solution pour vos déplacements. Vous pourrez en louer dans le centre-ville.

DE MANAKARA À FORT-DAUPHIN

Longtemps laissée à l'abandon, la route du Sud-Est reliant Manakara à Fort-Dauphin est "redécouverte" depuis quelques années pour une question pratique : elle constitue en saison sèche l'itinéraire le moins difficile pour gagner la grande ville du Sud (230 km de piste difficile, contre près de 400 par la RN 13 partant de Ihosy). La progression ne

va cependant pas sans mal : si la route est goudronnée jusqu'à Vangaindrano, à environ 200 km de Manakara, une mauvaise piste prend ensuite le relais sur 230 km. Cette dernière, qui impose le franchissement de 10 rivières à l'aide de bacs métalliques en bon état (lors de notre dernier passage) est surnommée avec humour par les chauffeurs la "piste bac + 10". Les bacs sont en théorie gratuits, mais les machinistes s'attendent à un pourboire (environ 1 500-2 000 A), voire à quelques litres de gasoil pour les bacs motorisés.

Réservé aux 4x4 et à la saison sèche, entre juin et septembre, cet itinéraire s'adresse aux voyageurs motivés, férus d'aventure et de mauvaises pistes. Cet axe est peu fréquenté, à plus forte raison sur la piste séparant Vangaindrano de Fort-Dauphin, où les possibilités d'hébergement sont rares. Les efforts qu'il demande sont récompensés par la vûe panoramique qui s'étend entre l'océan Indien et le massif de l'Ampingaratra, nimbé d'un halo de lumière bleutée.

Prévoyez un minimum de 3 jours pour le trajet depuis Manakara, un véhicule en bon état et un chauffeur-guide motivé. Renseignez-vous toujours à l'avance sur l'état de la piste.

Vers le sud, les taxis-brousse ne dépassent pas le bac de Masianaka, à 58 km au sud de Vangaindrano.

Vohipeno

Accessible par une route goudronnée mais peu visitée, cette petite localité borde la Matitanana à une quarantaine de kilomètres au sud de Manakara. Un grand pont traverse la rivière à l'entrée de cette ville qui marque la frontière culturelle entre les Antemoro et les Antaisaka, plus au sud. Vohipeno a également subi l'influence des navigateurs arabes qui accostèrent ce littoral au VII[e] siècle, ce qui explique que certains villages des environs pratiquent le *fady* du porc et de l'alcool.

Le village accueille la mission fondée par le père Vincent Carme, qui a passé une partie de sa vie à recueillir les enfants handicapés et les laissés-pour-compte de la région et à leur enseigner un métier. En arrivant dans la ville, vous pourrez également apercevoir la haute demeure blanche aux toits rouges qui appartenait à un ancien premier ministre du président Ratsiraka.

Vohipeno ne compte ni hôtel ni restaurant. Vous devrez vous en remettre au maire pour loger chez l'habitant ou camper. La ville est reliée aux réseaux de téléphonie mobile.

Des taxi-brousse effectuent des liaisons vers Manakara (3 000 A), Farafangana (5 000 A) et Vangaindrano (9 000 A).

Farafangana

À 109 km au sud de Manakara, Farafangana marque l'extrémité sud du canal des Pangalanes. Peu fréquentée, cette bourgade tranquille abrite quelques services et hôtels.

Des agences de la **BOA** et de la **BFV-SG** (☎ 73 000 92 ; ⏲ lun-ven 7h30-11h30 et 14h-16h), cette dernière possèdant un distributeur automatique acceptant les cartes Visa, sont installées dans le centre. Farafangana est par ailleurs connectée aux réseaux de téléphonie mobile et dispose de deux stations-service. Air Madagascar assure une ligne épisodique avec la ville, reliée par ailleurs par taxis-brousse à Vohipeno, Manakara et Vangaindrano.

Les Cocotiers (☎ 032 78 642 61 ; d avec douche mais toilettes ext à partir de 21 000 A ; d avec douche, toilettes et dim 50 000 A ; Ⓟ ✕). Cette adresse se distingue par son bon accueil. Les chambres sont un peu désuètes côté décoration, mais très correctes et propres. Restaurant de spécialités malgaches et chinoises bien préparées et terrasse agréable. Dans le centre, près de BFV-SG.

Hôtel Austral (☎ 032 05 01 765 ; d/q 27 000-51 000/55 000-60 000 A ; ✕). Dans le même bâtiment que la BOA, cet hôtel abrite une vingtaine de chambres occidentalisées et confortables, mais semble vide la plupart du temps. L'ensemble manque de charme mais les chambres les plus chères disposent de la clim. Restaurant.

Coco Beach (☎ 032 04 299 25 ; bungalows d/t avec sdb 40 000/50 000 A). L'annexe balnéaire de l'hôtel Les Cocotiers vous attend à 2 km de la ville sur la route de Vangaindrano, au niveau d'un ancien phare en ruine (500 m de piste). Le cadre – une belle cocoteraie en bord de plage – est le plus agréable de Farafangana mais les lieux sont souvent déserts. Bungalows simples mais corrects. Prévenez à l'avance de votre arrivée.

Réserve spéciale de Manombo

À 25 km au sud de Farafangana, cette réserve intéresse avant tout les chercheurs, venus y observer une espèce rare de grenouille, *Mantella bernhardi*. Située au bord de la route, elle est facilement accessible, toutefois ses infrastructures sont très limitées (abris-tentes à 5 000 A, sanitaires rustiques).

Un bureau de **Madagascar National Parks** (MNP ; ☎ 033 14 103 57) vend les billets d'entrée sur place,

au prix de 10 000/15 000 A pour 1/2 jours. Ajoutez 10 000 A par jour pour le guide.

Vangaindrano

Dernière étape avant la piste "bac + 10", Vangaindrano est reliée à Farafangana par 75 km de bon goudron. Il daterait de l'époque coloniale et aurait survécu aux outrages du temps et de la météorologie... La route traverse un paysage de ravinalas, rizières, forêts et étendues pelées par la déforestation, ponctué de villages. Un grand pont enjambe la Menanara peu avant la ville.

Gros bourg reculé, Vangaindrano offre peu de services : une station service, une agence de la **BOA** (✉ lun-ven 8h-11h30 et 14h30-17h) non informatisée et deux hôtels rustiques. La localité est reliée aux réseaux de téléphonie mobile.

Les taxis-brousse de Vangaindrano relient Farafangana et Manakara. Vers le sud, ils ne dépassent pas le premier bac, Masianaka, à 58 km de la ville.

Shell Hotel Menagnara (☎ 034 41 884 65 ; bungalows d sdb ext/avec sdb 10 000-20 000/30 000 A). Plus souvent désigné sous le nom d'"hôtel Shell" pour la simple raison qu'il est installé dans la station-service du même nom, c'est le meilleur choix de la ville grâce à une série de bungalows en bois. Ils sont corrects mais mieux vaut opter pour ceux avec sdb, les sanitaires communs n'étant pas très propres. Restaurant.

Tropic Hôtel (☎ 032 75 163 20 ; d 25 000-30 000 A). Chambres dans une maison mangée par l'humidité. Ici aussi, la propreté laisse à désirer.

De Vangaindrano à Manantenina

La plus mauvaise portion de l'itinéraire débute ici, le goudron cédant la place à une piste saisonnière. L'ONG Care International, avait cependant effectué des travaux d'amélioration lors de notre dernier passage grâce à des financements de l'Union européenne.

Les bacs, qui franchissent des rivières dont le lit dépasse rarement une centaine de mètres de largeur, s'ajoutent aux difficultés de la piste boueuse. Ils ont été récemment remplacés par des matériels neufs, ce qui améliore leur fiabilité. Vous devrez en franchir 5, tous motorisés, sur ce parcours : Masianaka, Manambondro, Befasy, Maroro et Manampanihy. Lors de notre dernier passage, la portion de piste la plus mauvaise séparait Manombondro et Manantenina. La route voit une évolution des paysages, plus pelés à mesure que se profilent les montagnes des environs de Fort-Dauphin, au loin.

Terme de cette étape, le gros bourg de brousse de **Manantenina** (prononcer "mananten") voit passer peu de visiteurs, offre très peu de services et est alimenté en électricité par des groupes électrogènes quelques heures le soir. La région devait être connectée aux réseaux de téléphonie mobile lors de notre dernier passage.

Deux options d'hébergement s'offrent à vous sur ce parcours :

La Pinetta – Chez Mme Pety (essayez les ☎ 032 43 900 45, 032 43 312 29 ; Manantenina ; d 10 000 A environ). En plein centre de Manantenina, juste derrière l'église, cet établissement fait aussi office d'épicerie et sert des repas. Il offre une dizaine de chambres et de bungalows rustiques mais décents, disséminés dans le village.

Le Relais du Sud-Est (Sandravinany ; lit en dortoir 10 000 A, bungalow avec sdb 30 000 A). Située à Sandravinany, peu avant le 3e bac en venant du nord, soit 40 km avant Manantenina, cette adresse récente est l'une des plus séduisantes étapes de cette portion de côte à l'heure où nous écrivons ces lignes. Plus connue sous le nom de "Chez Victor", elle est bâtie sur un superbe emplacement surplombant la mer et l'embouchure de la rivière, et propose d'agréables bungalows avec décoration en bois et sdb carrelées. Le Relais ne prétend pas être un restaurant, mais "on y trouve toujours à manger", affirme le sympathique maître des lieux. Pour vous rendre à cette adresse de charme, prenez sur 2,5 km la piste qui part sur la gauche vers embouchure de la rivière, peu avant le bac de Befasy. L'établissement ne disposait pas encore du téléphone lors de notre dernier passage. Renseignez-vous.

De Manantenina à Fort-Dauphin

Cinq autres bacs se succèdent le long de cette piste : Esama, Manambato, Iaboakoho, Vatomirindry et Ebakika. Le premier est motorisé, les 4 suivants manuels. La piste, comparable à celle séparant Vangaindrano de Manantenina, comporte plusieurs passages à gué pouvant poser problème par temps de pluie. Le massif de l'Ampingaratra se profile de plus en plus nettement alors que l'on se rapproche de Fort-Dauphin, la piste boueuse cédant la place à la latérite une quarantaine de kilomètres avant la grande ville du Sud-Est. Vous croiserez l'embranchement vers Sainte-Luce environ 35 km avant d'arriver, et celui vers Lokaro 15 km après.

Reportez-vous p. 201 pour les hébergements de Fort-Dauphin.



Le Sud

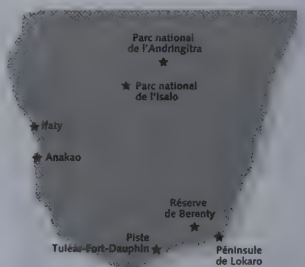
Au sud d'Ambalavao, la formation géologique appelée "la Porte du Sud", dressée en sentinelle en bordure de la RN 7, marque un changement de paysage. Quittant les hauts plateaux, la route pénètre dans un décor de plus en plus ouvert et minéral, où des habitations basses en torchis remplacent peu à peu les hautes maisons de briques rouges du pays betsileo. Kilomètre après kilomètre, les rizières disparaissent pour céder la place à une savane herbeuse surplombée de montagnes coiffées de granite, au-delà desquelles l'œil se perd. Bienvenue dans le Sud malgache.

Si les superbes massifs de l'Andringitra et de l'Isalo sont les premiers ambassadeurs de la région, ils ne résument pas à eux seuls sa diversité. Vastes troupeaux de zébus, littoral préservé, pistes sableuses et grands espaces constituent également les traits distinctifs du Sud malgache. Aventureuse ici, balnéaire là, la région séduit aussi bien les amateurs de flore et de faune endémique que les amateurs de grand air ou ceux qui se plaisent à jouer les robinsons sur une côte isolée.

Cinq ethnies se partagent ce vaste territoire. Les Bara, aux environs d'Ihosy et du massif de l'Isalo, se consacrent avant tout à l'élevage de zébus. Les Vezo des côtes Sud et Sud-Ouest sillonnent le littoral sur leurs fines pirogues. Dans le Grand Sud, les Mahafaly sont célèbres pour le raffinement décoratif de leurs tombeaux. Leurs voisins, les Antanosy, se sont fixés à l'extrême sud-est de la Grande Île, où ils pratiquent un peu de riziculture. Quant aux Antandroy – "ceux des épines" –, ils occupent le territoire particulièrement aride de l'ouest de Fort-Dauphin.

À NE PAS MANQUER

- Le **parc national de l'Andringitra** (p 161). L'un des plus beaux sites naturels de l'île, sillonné d'itinéraires de randonnée
- Les formations de grès du **parc national de l'Isalo**, près de Ranohira (p. 170)
- Les villages d'**Ifaty** (p. 185) et d'**Anakao** (p. 189). De part et d'autre de Tuléar, ils offrent la fraîcheur d'une baignade au bout de la poussiéreuse RN 7
- Les éprouvantes mais attachantes **pistes du Grand Sud**, qui traversent d'exceptionnels paysages littoraux (p. 192)
- La **réserve de Berenty** et ses lémuriens (p. 205), si vos moyens vous le permettent
- La **péninsule de Lokaro** (p. 208)



PRINCIPALES ETHNIES : BARA, MAHAFALY, ANTANDROY, ANTANOSY, VEZO

LA PORTE DU SUD

Au sud d'Ambalavao, sur le côté ouest de la RN 7, deux sommets jumeaux appelés Varavarana'ny Atsimo ("la Porte du Sud") marquent le début du sud semi-désertique. En forme de grosse molaire, ils demeurent visibles pendant près de 75 km. Plus loin, entre Ambalavao et Ihosy, vous apercevrez un autre imposant monolithe, reconnaissable au vaste amphithéâtre juché à son sommet et à la cascade qui jaillit de la roche sur sa façade orientée côté route.

PARC NATIONAL DE L'ANDRINGITRA ET VALLÉE DU TSARANORO

Avec ses somptueux massifs granitiques, ses vastes paysages ponctués de villages de terre sèche et ses dizaines de kilomètres de sentiers de randonnée, le parc national de l'Andringitra semble prêt à détrôner son illustre voisin, le parc national de l'Isalo. L'un des rares massifs élevés de Madagascar, il étend ses 31 160 ha à une cinquantaine de kilomètres au sud d'Ambalavao, à la limite des pays betsileo et bara.

L'intérêt premier de l'Andringitra réside dans ses paysages minéraux et ses rizières, qui comptent parmi les plus beaux du pays. Plus d'une cinquantaine de kilomètres de sentiers sillonnent cet espace encore peu touché par le tourisme, faisant de l'Andringitra l'un des sites naturels malgaches les plus riches de promesses pour les randonneurs. S'il est le plus prisé, l'itinéraire qui s'élance vers les 2 658 m du pic Boby, le plus haut sommet accessible de la Grande Île, n'est qu'une illustration des multiples possibilités de randonnée de la région.

Le parc présente également la particularité de s'être ouvert au tourisme en même temps que la vallée voisine du Tsaranoro, accessible par une piste distincte mais à laquelle il est relié par quelques heures de marche. Plusieurs organismes privés, dont l'un spécialisé en activités sportives – parapente, escalade, trekking… – se sont installés dans ce site d'exception que garde la majestueuse silhouette du pic du Tsaranoro.

Un effort a par ailleurs été fait pour intégrer à la conservation des lieux la population agricole des 200 villages qui sont implantés aux abords du parc.

La beauté des lieux et l'accueil des habitants de ces vallées qui n'ont pas encore souffert des effets du tourisme viendront récompenser ceux qui feront le voyage jusqu'à ces sites, même s'ils sont moins faciles d'accès que le parc de l'Isalo.

Renseignements

Le massif de l'Andringitra compte deux entrées, chacune accessible par une piste distincte : la vallée de Namoly, qui mène au parc national de l'Angringitra, et la vallée du Tsaranoro. Vous devrez choisir entre l'une ou l'autre à l'avance car elles sont séparées par plusieurs heures de mauvaises pistes, praticables en saison sèche.

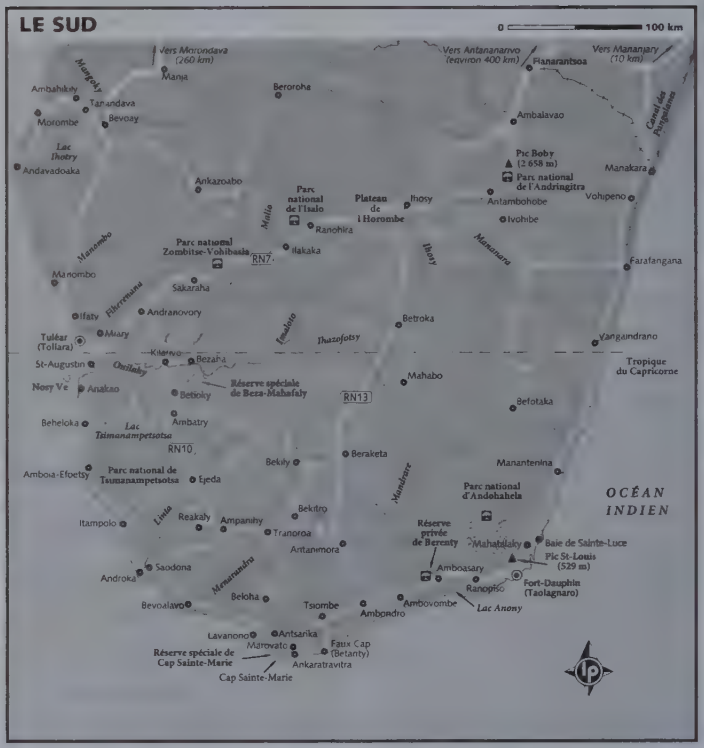
L'entrée principale du parc national, dans la **vallée de Namoly**, est située près du village d'Antanifotsy, à une quarantaine de kilomètres de piste au sud d'Ambalavao. Outre celui situé sur place, vous pourrez vous renseigner sur le parc au bureau de **Madagascar National Parks d'Ambalavao** (MNP ; ☎ 75 340 81, 033 12 340 81, 033 12 507 18 ; pnandringitra@yahoo.fr).

La **vallée du Tsaranoro** se profile pour sa part au terme d'une vingtaine de kilomètres de piste praticable en 4x4 uniquement. Elle quitte la RN 7 au niveau du village d'Antanambao, à 37 km au sud d'Ambalavao, au pied de "la Porte du Sud". La piste mène également à une entrée moins fréquentée du parc national de l'Andringitra, située au village de Morarano, mais ses installations sont encore balbutiantes. Reportez-vous à la rubrique *Où se loger et se restaurer*, p. 165, pour les informations pratiques sur la vallée du Tsaranoro.

L'altitude du parc varie entre 720 et 2 658 m. Il présente un climat tropical d'altitude, avec des températures oscillant entre -7°C la nuit de juin à juillet et +25°C la journée en décembre et janvier (prévoyez un vêtement chaud en toute saison). Les mois de janvier et février sont les plus arrosés. Le parc est officiellement fermé durant ces deux mois, mais des visites peuvent éventuellement être organisées. Dans la vallée du Tsaranoro, Camp Catta est ouvert toute l'année.

Permis et guides

Le droit d'entrée dans le parc national de l'Andringitra s'élève à 10 000/15 000/20 000 A pour 1/2/3 jours. Aucun permis n'est en revanche requis pour visiter la vallée du Tsaranoro, située hors du périmètre du parc. Les randonneurs quittant la vallée en direction du parc devront cependant acquitter



le prix d'accès au parc s'ils pénètrent dans celui-ci, par exemple pour se rendre au pic Boby.

Vous trouverez des guides à l'entrée principale et au gîte de Madagascar National Parks (MNP) de la vallée de Namoly, non loin (reportez-vous à la carte). Ils proposent plusieurs circuits, de 4 heures à 2 jours de marche. Le plus long, baptisé circuit Imarivolanitra, gravit le pic Boby. Il peut s'effectuer en une (très) longue journée à condition de disposer d'un pré-acheminement en voiture 4x4. Les tarifs de guidage oscillent entre 10 000 et 20 000 A par jour selon le circuit. Comptez 70 000 A pour un trek de 4 jours, plus 7 000 A/jour pour les porteurs (charge maximum de 20 kg).

Camp Catta, Tsara Camp et Meva Camping-JB Trekking organisent des randonnées dans la vallée du Tsaranoro.

Faune et flore

Des forêts humides à l'est aux plaines d'altitude à l'ouest, le parc national de l'Andringitra présente une grande variété d'écosystèmes. Quinze espèces de lémuriens y ont été recensées. Elles sont généralement difficiles à observer, car leur habitat se cantonne à des régions éloignées de la zone ouverte au tourisme. Un écotype de *Lemur catta* adapté à l'altitude a été observé sur les contreforts du pic Boby. Des *Lemur catta* sont également présents dans les petits périmètres de forêt sèche de la vallée du Tsaranoro.

LE ZÉBU

Symbole malgache au même titre que le lémurien, le caméléon et le ravenala, le zébu – *omby* en malgache – est synonyme de richesse et de puissance pour les éleveurs du sud du pays. On l'offre en dot, on l'utilise comme moyen de transport et on le sacrifie lors de grandes cérémonies. Le zébu se reconnaît à la grosse bosse qu'il présente sur le garrot et à sa peau flasque sous le collier. Accroissant la surface de sa peau, elles lui garantissent une meilleure régulation de la température. Le zébu est connu pour sa hardiesse et sa résistance aux maladies qui affectent d'autres types de bétail. Il est élevé en vastes troupeaux par les Bara et les Mahafaly.

L'abondante flore du parc compte une trentaine de variétés d'orchidées, qui fleurissent en février et mars.

Découverte des massifs de l'Andringitra et du Tsaranoro

RANDONNÉE

Théoriquement, il est possible de rentrer côté Andringitra et de sortir par la vallée du Tsaranoro. Ce très bel itinéraire pose cependant des difficultés de logistique, un véhicule devant vous acheminer d'un côté et vous rechercher de l'autre. Il est donc important de bien choisir votre base d'hébergement. La vallée de Namoly (Andringitra) est plus proche du pic Boby ; la vallée du Tsaranoro dispose de meilleures infrastructures.

Côté **vallée de Namoly**, plusieurs circuits de randonnée ont été aménagés au départ de l'entrée du parc de l'Andringitra. Le plus court, le **circuit Asaramanitra** (4 heures ; 6 km) fait une petite boucle à la lisière nord du parc, en passant par le camp de Belambo. Le **circuit Diavolana** (10 heures ; 13 km) décrit une boucle nettement plus large dans le même secteur. Le **circuit Imaitso** (6 heures ; 9 km) trace son chemin vers l'est et une petite portion de forêt humide. Le circuit Isahavato (7 heures ; 15 km) traverse le parc d'est en ouest.

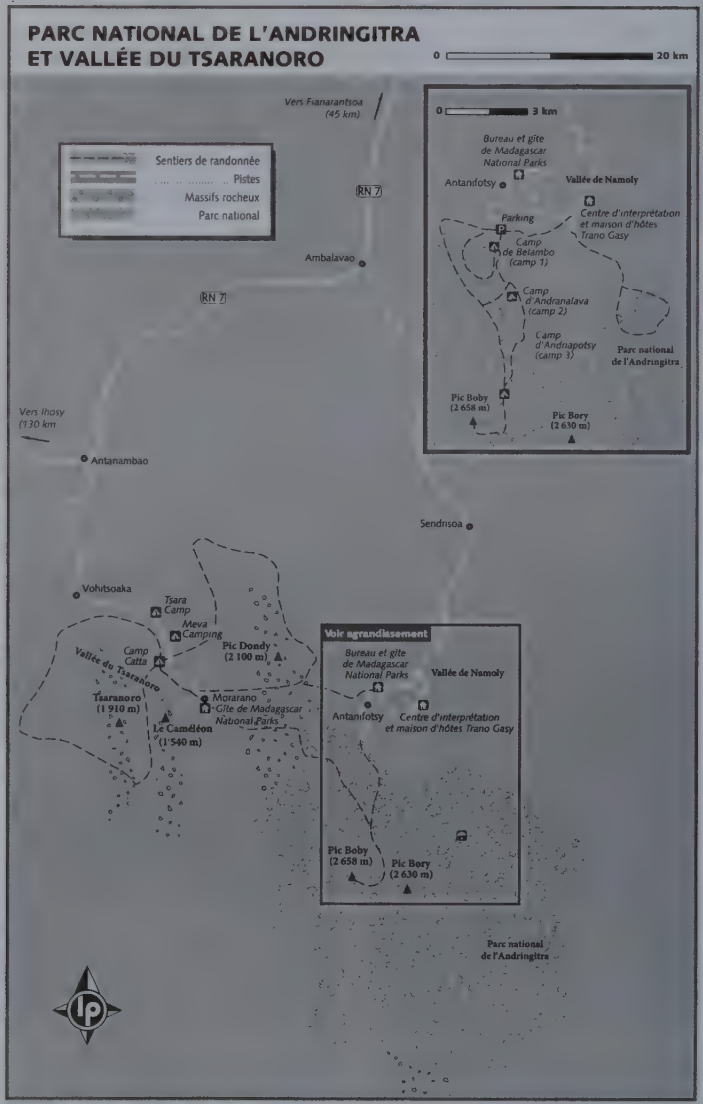
Enfin, le circuit du **pic Boby**, baptisé circuit Imarivolanitra, se dirige plein sud vers le plus haut sommet accessible de Madagascar (le point culminant de l'île, le Mamokotro, qui dresse ses 2 876 m dans le massif du Tsaratanana, près de Diégo-Suarez, est difficilement accessible). Comptez au moins 2 jours de marche. Grâce aux efforts des pisteurs du parc, l'ascension des 2 658 m, si elle n'est pas de tout repos, est néanmoins possible pour toute personne motivée et en bonne condition physique. Vous bivouaquerez dans des sites rustiques prévus à cet effet. Il est également possible d'organiser l'ascension en une journée, ou depuis Ambalavao (adressez-vous à JB Trekking, p. 150).

Côté **vallée du Tsaranoro**, les prestataires, Camp Catta en tête, organisent un grand nombre de randonnées. Outre les balades d'une demi-journée ou d'une journée autour des camps, plusieurs treks s'élancent vers les massifs des environs, le parc national et le pic Boby (6 heures de marche séparent le Camp Catta du gîte de MNP de la vallée de Namoly). Parmi les nombreux itinéraires proposés, citons le tour du pic Dondy (2 jours et 1 nuit), l'ascension du pic Boby (3 jours et 2 nuits au minimum) ou encore une boucle de 4 jours passant par le sud du pic Dondy, le gîte de la vallée de Namoly, le camp d'Andriapotsy, le pic Boby et retour. Le court itinéraire vers le Caméléon réserve, pour sa part, un exceptionnel point de vue sur les environs et le Tsaranoro.

Camp Catta propose des balades à la demi-journée/journée (12 000/24 000 A jusqu'à 4 personnes) et des forfaits incluant guide, porteurs, matériel de bivouac et restauration, billets d'entrée dans le parc inclus (234 000 A par jour pour 1 pers, 193 100 A de 2 à 6 pers). Les tarifs sont un peu inférieurs pour les circuits ne pénétrant pas dans le périmètre du parc national. Meva Camping et Tsara Camp proposent des balades à la journée et des circuits de plusieurs jours, à réserver de préférence à l'avance auprès de JB Trekking (voir p. 150) pour le premier et de Boogie Pilgrim (voir p. 165) pour le second.

AUTRES ACTIVITÉS

L'équipe de Camp Catta offre des possibilités de sports d'aventure quasi uniques à Madagascar. Une trentaine de voies d'**escalade** ont été ouvertes dans le massif du Tsaranoro. Adaptées aux débutants comme aux grimpeurs confirmés, elles s'échelonnent du niveau 3 au niveau 8b. Les grimpeurs aguerris pourront pointer leurs chaussons


PARC NATIONAL DE L'ANDRINGITRA
ET VALLÉE DU TSARANORO
0
20 km
Vers Fianarantsoa
(45 km)
Sentiers de randonnée
Pistes
Massifs rocheux
Parc national
RN 7
Ambalavao
RN 7
Vers Ihosy
(130 km
Antanambao
Sendrisoa
Vohitsoaka
Tsara
Camp
Meva
Camping
Camp
Catta
Vallée du Tsaranoro
Pic Dondy
(2 100 m)
Tsaranoro
(1 910 m)
Morarano
Gîte de Madagascar
National Parks
Le Caméléon
(1 540 m)
Voir agrandissement
Bureau et gîte
de Madagascar
National Parks
Vallée de Namoly
Antanifotsy
Centre d'interprétation
et maison d'hôtes Trano Gasy
Pic Boby
(2 658 m)
Pic Bory
(2 630 m)
Parc national
de l'Andringitra
0
3 km
Bureau et gîte
de Madagascar
National Parks
Antanifotsy
Vallée de Namoly
Parking
Centre d'interprétation
et maison d'hôtes
Trano Gasy
Camp
de Belambo
(camp 1)
Camp
d'Andranalava
(camp 2)
Camp
d'Andriapotsy
(camp 3)
Parc national
de l'Andringitra
Pic Boby
(2 658 m)
Pic Bory
(2 630 m)

vers le Tsaranoro ou le pic Dondy. Les topos des voies sont disponibles sur le site Internet de Camp Catta : www.campcatta.com.

Les paysages spectaculaires et le large fond de vallée du Tsaranoro se prêtent également au **parapente**. Camp Catta dispose de voiles avec parachute de secours en location. Les pistes de la vallée, enfin, sont l'occasion de belles randonnées à **VTT**.

Une assurance personnelle et une décharge de responsabilité sont requises pour pratiquer ces activités. Renseignez-vous à l'avance sur le matériel dont dispose le camp lors de votre passage.

Où se loger et se restaurer

PARC NATIONAL DE L'ANDRINGITRA

Camping (5 000 A par emplacement). Quatre sites de camping, dont deux avec eau courante et possibilité de douche, sont aménagés dans le parc. Le premier est situé autour du gîte de la vallée de Namoly et permet de bénéficier de ses installations. Les trois autres sont répartis le long du sentier menant au pic Boby. Les agents de MNP disposent de tentes (5 000 A) et d'usteniles de cuisine en location. Adressez-vous au bureau d'accueil principal. Le camping est rigoureusement interdit hors de ces sites.

Gîte de Madagascar National Parks (contact via le bureau d'Ambalavao ☎ 75 340 81, 033 12 340 81, 033 12 507 18 ; pnandringitra@yahoo.fr ; lit en dortoir/chambre d 13 000/30 000 A). MNP dispose d'un gîte dans la vallée de Namoly, non loin du bureau d'entrée du parc. Cette belle maison betsileo qui se dresse au cœur des exceptionnels paysages de l'Andringitra offre un hébergement simple mais non dénué de charme. Aussi confortable qu'un gîte peut l'être, elle dispose de sanitaires communs avec eau chaude solaire, d'un coin salon avec cheminée, de quelques chambres doubles et de dortoirs propres. Une petite auberge propose des repas en face du gîte, mais il est sage de prévoir votre ravitaillement et votre eau de boisson. Les femmes des villages voisins pourront cuisiner pour vous les produits que vous aurez apportés contre rétribution.

Trano Gasy (☎ 033 14 306 78, 033 11 264 27 ; contact@tranogasy.com ; www.tranogasy.com ; bungalows d sdb commune 35 000/40 000 A en basse/haute saison, bungalows d avec sdb 53 000/60 000 A ; repas 28 500 A). À côté d'un bâtiment abritant une exposition bien faite sur le parc, à quelques kilomètres de l'entrée du parc et du gîte de MNP, cet établissement propose le meilleur hébergement de la vallée de Namoly : des bungalows traditionnels en terre sèche dont le confort simple est compensé par la beauté du cadre. Trano Gasy – littéralement "la maison malgache" – propose des repas, organise des circuits et assure des transferts depuis Ambalavao (à partir de 150 000 A carburant compris).

VALLÉE DU TSARANORO

Meva Camping (☎ 033 07 876 88, 033 40 27 927 ou contact via JB Trekking ☎ 032 46 596 36, 034 08 890 97 ; jbtrekking@gmail.com ; tente équipée 10 000 A pour 2 pers ; repas 15 000-20 000 A). Ouvert par JB Trekking, prestataire de randonnée basé à Ambalavao, ce camp rustique proche de Camp Catta permet de profiter de la beauté du site à moindre coût. Il se compose de tentes équipées (pas de toute première jeunesse mais correctes) et d'une grande salle de restaurant plutôt bien aménagée. Les sanitaires, sommaires, ne disposent que d'eau froide mais il est possible de faire chauffer de l'eau.

Camp Catta (☎ 75 505 68, 75 923 58 ; camp.catta@campcatta.com ; www.campcatta.com ; emplacement de camping 7 200 A, location de tente 16 800-24 000 A selon saison, bungalow d sdb ext/avec sdb 36 000-48 000/60 000-72 000 A, bungalow d "confort" 120 000-144 000 A ; repas 23 800-33 600 A). Créé par des amateurs de sports d'aventure séduits par la beauté du cadre, ce camp est en fait un véritable petit hôtel idéalement placé aux pieds du massif du Tsaranoro. Adresse la plus confortable des environs, il propose un large choix d'hébergements : emplacements de camping, location de tente, petits bungalows en terre sèche au confort simple mais très suffisant et bungalows "confort", plus confortables mais moins bien intégrés à l'environnement. Le camp, qui propose par ailleurs de nombreuses activités sportives, travaille en partenariat avec une association qui s'occupe d'une école et d'un dispensaire dans la vallée. Certains visiteurs se sont parfois sentis un peu trop dépendants de cette structure où tout se paye, mais particulièrement agréable pour profiter de la beauté du site.

Tsara Camp (contact via Boogie Pilgrim, ☎ 22 530 70, 033 14 251 77 ; www.tsaracamp-madagascar.com ; pension complète 153 000 A par personne). Ce camp de toiles créé par l'agence Boogie Pilgrim, prestataire spécialisé de longue date en écotourisme, cultive ses air d'*Out of Africa* malgache à 2,5 km de Camp Catta. Confortable sans être

luxueux, et un peu surévalué côté tarifs, il se compose de grandes tentes bien aménagées, plus ou moins bien entretenues selon l'affluence et les années (le camp, ouvert d'avril à octobre, est "reconstruit" chaque année). La structure est avant tout fréquentée par la clientèle anglo-saxonne de Boogie Pilgrim, mais elle est ouverte aux individuels sur réservation.

Depuis/vers le parc de l'Andringitra et la vallée du Tsaranoro

PARC NATIONAL DE L'ANDRINGITRA

Le parc s'étend à 40 km d'Ambalavao par une piste praticable en voiture légère à certaines époques de l'année (comptez environ 2 heures depuis Ambalavao, renseignez-vous à l'avance). Un 4x4 est cependant préférable. Ce cordon de latérite traversant de superbes paysages minéraux est ponctué de péages dont vous devrez vous acquitter si vous vous rendez au parc avec votre propre véhicule (3 000-4 000 A environ).

Un taxi-brousse assure en théorie la liaison entre Ambalavao et le village de Sendrisoa les mardis et jeudis. Il peut continuer sur demande jusqu'au gîte de Namoly, mais vous devrez négocier le tarif. Hormis cette option, vous pourrez vous arranger avec l'hôtel Trano Gasy (page précédente), qui propose des transferts depuis Ambalavao.

VALLÉE DU TSARANORO

La mauvaise piste qui rejoint la vallée du Tsaranoro en une vingtaine de kilomètres depuis la RN 7 est réservée aux véhicules 4x4. Comptez au moins 1 heure 15 depuis la route nationale et renseignez-vous à l'avance sur son état. Une barrière de péage (5 000 A par personne en théorie) est installée au village de Vohitsoaka (une seconde, plus loin mais moins scrupuleusement appliquée, revient normalement à 2 000 A).

L'option la moins chère pour rejoindre Camp Catta consiste à prendre un taxi-brousse d'Ambalavao à Vohitsoaka et à effectuer à pied les 10 km restants. L'équipe de Camp Catta peut se charger de transporter vos sacs, ou d'aller vous chercher à Vohitsoaka moyennant 55 000 A (jusqu'à 4 personnes). Il est aussi possible de prendre un taxi-brousse de Fianarantsoa à Tanambao, où un 4x4 du camp peut venir vous chercher (90 000 A jusqu'à 4 pers). Le transfert direct depuis Fianarantsoa revient à 175 000 A (jusqu'à 4 personnes ; renseignez-vous au bureau de Camp Catta à Fianarantsoa ; voir p. 144).

JB Trekking (voir p. 150) et Tsara Camp assurent également des transferts vers la vallée.

Vous pouvez enfin essayer de négocier avec le taxi-brousse desservant Vohitsoaka pour qu'il poursuive sa route jusqu'aux camps.

D'Ambalavao à Ihosy (150 km)

Sans difficulté, ce trajet se déroule sur une bonne route goudronnée. Traversant des paysages de plus en plus secs, où l'œil s'égare dans le lointain, il se termine par une longue ligne droite à travers une savane herbeuse jusqu'à Ihosy. Environ 70 km avant d'arriver à la ville, le "bonnet d'évêque", une grosse montagne aux formes arrondies, est l'un des points de repères les plus marquants du parcours.

IHOSY

La paisible et somnolente Ihosy (prononcez "iouch") tient lieu de capitale du pays bara. Éleveurs reconnaissables à leurs longues et minces silhouettes, les membres de ce groupe ethnique dont le nom est indissociable du zébu vouent un véritable culte à leurs troupeaux, qui font leur fierté et symbolisent leur richesse (reportez-vous aux encadrés page suivante et p. 163).

Hormis ses superbes flamboyants, qui la couvrent de couleur rouge en période de floraison, Ihosy n'offre pas grand intérêt. Sa position géographique, à la jonction des routes vers Tuléar et Fort-Dauphin, en fait cependant le point de passage obligé de nombreux taxis-brousse. La majorité des visiteurs se contentent de s'arrêter en ville le temps d'un repas au Zahamotel.

Renseignements

Les services proposés à Ihosy sont très limités. La BOA, à côté du marché, assure un service de change. La poste est installée à proximité du tribunal, non loin du stationnement des taxis-brousse. La ville dispose d'une station service. Son alimentation en eau pose souvent problème.

Où se loger et se restaurer

Les deux meilleures adresses de cette ville aux possibilités d'hébergement limitées sont les suivantes :

LES BARA

Les Bara, dont l'étymologie du nom – vraisemblablement d'origine bantoue – reste méconnue, constituent l'apport considéré comme le plus africain de la mosaïque ethnique malgache. L'évocation de ce peuple d'éleveurs, dont la silhouette longiligne est souvent accompagnée d'une longue sagaie, est indissociable de la principale valeur culturelle bara : le zébu. Semi-nomades, les pasteurs bara évoluent dans la vaste région comprise entre Ihosy et Sakaraha, conduisant leurs immenses troupeaux en quête de pâturages.

On a trop souvent, sans nuances, présenté les Bara comme des "voleurs de zébu". Historiquement, le vol de bétail entre les villages est une tradition par laquelle les jeunes hommes bara prouvent leur bravoure afin de prétendre au mariage. La coutume a cependant dévié au fil des années vers le banditisme pur et simple. De nos jours, il arrive ainsi que la migration des troupeaux, qui remontent depuis les abords de Fort-Dauphin jusqu'au marché d'Ambalavao, soient escortés par l'armée. L'enjeu est de taille, un troupeau de zébus pouvant valoir une petite fortune…

Hôtel Ravaka (☎ 033 12 444 06 ; d avec sdb commune/ avec sdb 12 000-24 000 A). Un peu à l'écart du centre, cet hôtel bon marché n'en offre pas moins l'un des meilleurs rapports qualité/prix d'Ihosy. Autour d'une petite cour, il offre des chambres au confort réduit au plus simple mais correctes. Préférez celles à 20 000 et 24 000 A, avec sdb, dans le bâtiment le plus récent.

Zahamotel (☎ 75 800 83 ; d avec sdb 33 000 A ; plats 6 000-9 000 A, menu 14 000 A ; (P)). À 2 km à l'ouest du stationnement des taxis-brousse, le Zahamotel se distingue plus par son restaurant que par ses bungalows, corrects mais sans charme. Vous pourrez y faire un repas de zébu, préparé de toutes les façons, sur des nappes à carreaux évoquant les anciennes auberges françaises.

Des **hotely** préparent des plats malgaches bon marché à proximité du stationnement des taxis-brousse.

Depuis/vers Ihosy

Ihosy est l'un des principaux carrefours routiers du Sud malgache. Des véhicules réguliers relient la ville à Tana (25 000 A ; 12 heures ; départs vers 16h) et Fianarantsoa (9 000 A ; 4 heures). Vers le Sud, comptez au moins 5 000 A pour Ranohira (2 heures) et 18 000 A pour Tuléar (6 heures).

Le trajet en bus Tata vers Fort-Dauphin est une autre affaire, tant la piste est exécrable (voir p. 157). Le simple nom de Fort-Dauphin suffit à faire lever les yeux au ciel aux chauffeurs. Les départs ont théoriquement lieu les mercredis, vendredis et dimanches (50 000 A ; au moins 2,5 jours).

De Ihosy à Fort-Dauphin (492 km)

L'un de ces calvaires routiers dont Madagascar a le secret… Le trajet commence 14 km au sud d'Ihosy, lorsque la RN 13 se sépare de la RN 7 pour se diriger vers Fort-Dauphin. Son épuisant parcours de près de 500 km la fait traverser le pays bara puis faire une incursion en terre antandroy, avant de rejoindre le territoire antanosy. La piste est si mauvaise que de plus en plus de véhicules lui préfèrent la route du Sud-Est (voir p. 157) en saison sèche. Un voyageur l'a comparée à un torrent de boue solidifiée… La RN 13 connaissait par ailleurs de réels problèmes de sécurité lors de notre dernier passage, des bandes de *dahalo* (brigands) sévissant sur son parcours…

Les camions-brousse qui s'aventurent sur cette piste le plus souvent impraticable en saison des pluies font généralement escale à Betroka (118 km d'Ihosy) ou Beraketa (243 km), où vous devriez pouvoir loger à l'Hôtel d'Ampanandava – Le Village des minéraux. Il doit son nom aux mines de mica situées à une dizaine de kilomètres de Beraketa.

La très mauvaise route qui sépare Betroka de Beraketa donne du fil à retordre à tous les véhicules, 4x4 compris. Elle s'améliore légèrement entre Beraketa et Ambovombe, où le bitume fait une apparition inespérée. Les derniers 110 km, entre Ambovombe et Fort-Dauphin, sont la seule portion goudronnée – mais pleine de trous ! – de cet itinéraire.

Ce trajet procure peu de plaisir en camion-brousse. Les arrêts rares et l'inconfort du voyage empêchent d'apprécier le paysage et on n'a rapidement plus qu'un seule désir : arriver !

De Ihosy à Ranohira (91 km)

Cette étape est marquée par la traversée de l'immensité du plateau de l'Horombe, vaste

espace plat s'étalant de part de d'autre de la RN 7. Le plateau a longtemps été l'unique portion de la "route du Sud" à ne pas être goudronné. Le mal est réparé depuis 2006, année où la tôle ondulée a cédé la place au bitume. La portion de RN 7 traversant le plateau est ainsi devenue l'une des plus confortables de la route vers Tuléar. Comptez 1 heure 30 à 2 heures.

RANOHIRA

Le modeste village de Ranohira ("l'eau des lémuriens") doit sa notoriété aux impressionnantes formations de grès du massif de l'Isalo auxquelles il donne accès. Bordée d'étendues d'herbe jaune desquelles émerge le relief du massif, la localité est en effet la porte d'entrée de l'espace protégé le plus visité de Madagascar : le parc national de l'Isalo. La bourgade abrite le bureau du parc et les divers sites à visiter se trouvent de part et d'autre.

Après la montée d'adrénaline qui a suivi l'essor de la mine de saphir d'Ilakaka, au sud de la ville (voir l'encadré p. 176), la fébrilité touristique engendrée par l'éclipse de soleil de 2001, particulièrement visible depuis l'Isalo, a été à l'origine d'un développement subit des infrastructures touristiques de la région. Il s'est traduit par l'apparition dans les environs de la localité de quelques hôtels bâtis à la hâte, qui ne virent jamais ou presque l'ombre d'un touriste. Ranohira a depuis retrouvé son calme, tout en se dotant de belles installations récentes.

Renseignements

Ranohira offre des services limités. Vous y trouverez un bureau de poste, une station-service fiable, un commissariat (devant lequel était garée lors de notre dernier passage une antique 403 des Forces mobiles d'intervention aux quatre pneus crevés) et, depuis peu, un supermarché. À l'entrée nord de la ville, il vend quelques provisions (conserves, pâtes, biscuits) et un peu de matériel de camping.

Aucune banque n'est établie dans le bourg, qui est relié aux réseaux de téléphonie mobiles. L'alimentation électrique de Ranohira est limitée à certaines tranches horaires. Un bureau de Madagascar National Parks est situé à l'entrée du parc, au milieu du village.

Où se loger et se restaurer

CAMPINGS

Chez Alice (☎ 032 02 055 68, 033 07 134 44 ; 5 000 A par personne). Installé dans le plus beau site de la localité de Ranohira, face au massif, l'hôtel offre la possibilité de camper sur son terrain. Les campeurs peuvent disposer des sanitaires communs. Bon accueil et atmosphère décontractée.

Momo Trek (☎ 032 44 187 90, 032 45 703 36 ; momo_trek@yahoo.fr ; 2 000 A par emplacement plus 4 000 A par pers). Cette structure pour voyageurs à petit budget propose des emplacements situés à quelques centaines de mètres de l'entrée du parc. Vous pourrez utiliser les sanitaires communs. Le groupe électrogène du village est malheureusement proche.

Chez Bernie (☎ 032 05 257 75, 032 05 257 69 ; hotelbernyisalo@orange.mg ; emplacement 5 000 A). Outre l'hôtel du centre de Ranohira, Berny dispose d'un campement en pleine nature, à quelques kilomètres vers le Sud.

L'Isalo Ranch (contact ☎ 26 011 11, 24 319 02 ; www.isalo-ranch.com ; info@isalo-ranch.com ; 12 000 A). Cet hôtel implanté dans un joli site à 4 km au sud de Ranohira est ouvert aux campeurs, qui pourront utiliser les sanitaires et l'eau chaude solaire.

Campings du parc national (renseignements au bureau de Madagascar National Parks (MNP ; ☎ 032 44 440 75, 033 13 172 58 ; gratuit ou 5 000 A par tente de 2 pers selon les sites). MNP a aménagé 3 terrains de camping dans le parc. Avant tout fréquentés par les randonneurs, ils se trouvent aux abords de la piscine naturelle, de la cascade des Nymphes (camping Namaza) et du canyon des Makis. Ce dernier est le moins bien aménagé, ce qui lui vaut d'être gratuit, mais vous devrez obtenir l'autorisation des villageois pour y planter votre tente. Ces sites étant menacés par la pollution, évitez de laisser des détritus derrière vous. Si vous effectuez une longue randonnée, vous pourrez bivouaquer dans le massif à condition d'obtenir l'autorisation préalable de MNP. Certains guides du parc proposent des tentes en location.

HÔTELS

Hormis les 4 derniers, les établissements ci-dessous sont classés par ordre de prix croissant. Nous vous conseillons ceux dont l'emplacement permet de bénéficier de la vue sur le massif montagneux : Chez Alice, l'Isalo Ranch, le Relais de la Reine, Satrana Lodge, Isalo Rock Lodge et le Jardin du Roy. Tous les hôtels de l'Isalo possèdent un restaurant.

€ Chez Alice (☎ 032 02 055 68, 033 07 134 44 ; bungalows d sdb ext eau froide 18 000-20 000 A, d/t avec sdb et eau chaude 28 000/38 000 A ; menu 16 000 A). Bon

accueil, joli site entretenu et petits prix : telle est la recette de Chez Alice. L'un des meilleurs rapports qualité/prix de Ranohira, l'adresse se compose de bungalows traditionnels en terre sèche, au confort assez rustique mais espacés sur un site agréable. Bonne table, le restaurant propose des plats du jour français et *malagasy*. L'adresse doit avant tout son charme à son cadre et à son atmosphère, joyeuse et décontactée. Ne vous laissez pas décourager par le chemin qui y mène, au cœur du village : après l'avoir suivi sur 250 m, vous parviendrez à un superbe point de vue sur la muraille de grès de l'Isalo.

Momo Trek (☎ 032 44 187 90, 032 45 703 36 ; momo_trek@yahoo.fr ; bungalows d/t sdb ext eau froide 20 000/25 000 A, d/t avec sdb eau chaude 30 000/35 000 A ; menu 18 000 A). À 100 m du bureau de MNP, Momo Trek propose deux types de bungalows en terre sèche dans un site qui laisse un peu à désirer, à proximité du groupe électrogène de la ville. Les moins chers sont sommaires et bénéficient de sanitaires communs. Les plus chers, avec sdb, sont très corrects et plus éloignés du (bruyant) groupe électrogène. L'hôtel prévoyait lors de notre dernier passage d'ouvrir des chambres bon marché dans le village. Il propose des forfaits de randonnée (renseignez-vous à l'avance sur les tarifs "officiels" au bureau de MNP).

L'Orchidée de l'Isalo (☎ 032 44 676 89 ; hotel@orchidee-isalo.com ; d avec sdb 36 000-63 000 A ; plats 4 000-8 000 A). Adresse historique de Ranohira, L'Orchidée propose deux types de chambres. Les moins chères, confortables et très correctes, présentent le meilleur rapport qualité/prix. Les plus chères, dans l'aile neuve, sont plus claires. L'hôtel dispose d'une belle salle de restaurant, le Zébu grillé, qui sert des grillades et des spécialités chinoises. L'emplacement, au milieu du village, n'est malheureusement pas le meilleur pour qui veut apprécier la beauté de l'Isalo.

Chez Berny (☎ 032 05 257 75, 032 05 257 69 ; hotelbernyisalo@orange.mg ; d sdb commune/avec sdb 40 000/70 000 A ; plats 4 000-9 000 A). Grande figure de Ranohira, où il est installé de longue date, Berny propose divers types de chambres au cœur du village – sans vue sur le massif. Les moins chères sont correctes mais n'ont rien d'exceptionnel, tandis que les plus chères, dans un bâtiment en pierre surnommé "le château" (de nombreux hôtels des environs tentent de copier l'architecture du Relais de la Reine, avec plus ou moins de bonheur) sont très confortables, spacieuses, décorées avec goût et dotées de sdb impeccables. L'adresse se double d'une salle de restaurant et est appréciée pour ses rhums arrangés. Même si vous n'y dormez pas, allez-y manger ou boire un verre pour rencontrer le personnage.

L'Isalo Ranch (contact ☎ 26 011 11, 24 319 02 ; info@isalo-ranch.com ; www.isalo-ranch.com ; bungalows d/t sdb commune 56 000/68 000 A, bungalows d/t/q avec sdb 85 000/100 000/115 000 A ; plats 12 000 A, menu 20 000 A ; 🅿 🖳 🖭). Parfaitement intégré dans l'environnement à 4 km au sud de Ranohira, l'Isalo Ranch séduit d'abord par son cadre qui permet d'apprécier à sa juste valeur la beauté de l'Isalo. Les autres atouts des lieux sont les bungalows en terre sèche, qui ne manquent pas de charme tout en restant simples par leur confort, la grande salle de restaurant décorée de photographies signées Pierrot Men (frère du propriétaire) et la piscine. L'Isalo Ranch propose des 4x4 en location.

Le Relais de la Reine (www.hotels-isalo.com ; contact et réservation via l'agence MDA ☎ 22 351 65, 22 336 23 ; www.madagascar-discovery.com ; d "cavaliers" 59,7/70 € en basse/haute saison, d "standard" 63,5/79,5 €, d "luxe" 75,5/90 € ; menu 35 000 A ; 🅿 🖳 🖭). Enclave secrète au cœur du massif de l'Isalo, le Relais de la Reine s'étend à 15 km au sud de Ranohira. L'hôtel est tellement bien intégré à l'environnement que certains passent à côté sans le voir… Pionnier de l'hôtellerie haut de gamme à Madagascar, cet établissement de charme se décline en 30 chambres élégantes faisant la part belle à la pierre et au bois, disséminées dans un site superbe. Les standard, avec parquet en palissandre et grandes moustiquaires, disposent de tous les accessoires du confort, tandis que les "luxe", avec clim, petit salon et cheminée, valent bien le supplément. Quelques chambres dites "cavaliers", près du centre équestre et donc plus éloignées du restaurant, sont proposées à un tarif préférentiel. Le Relais de la Reine dispose d'une piscine dont la seule vue est déjà un rafraîchissement, d'un salon et d'une immense salle de restaurant. Ses services incluent également un centre équestre, Les Rênes de l'Isalo (promenades à cheval dans le massif 14/45 € l'heure/la demi-journée) et un très agréable spa, Brigitte Spa, dont les massages sont souverains pour oublier les fatigues et la poussière de la journée (massages à partir de 60 000 A). Les cartes de crédit ne sont pas acceptées. Accès Wi-Fi dans le salon.

Satrana lodge (www.sareanalodge.com ; contact ☎ 22 219 74 ; www.expedition-voyage.com ; bungalow d avec sdb 62/75 € en basse/haute saison ; menus 12-14 € ; P 🍴). Ouvert en 2010 par Cortez Expéditions, tour-opérateur sérieux basé dans la capitale, ce bel hôtel installé à 5 km de Ranohira dans un superbe site a une personnalité affirmée. Passé le hall d'accueil bâti face à la belle piscine, on y découvre une quarantaine de vastes bungalows composés d'une base en dur coiffée d'un auvent en falafa, sur laquelle est dressée une grande et confortable tente. Sol en parquet, joli mobilier, sdb design, électricité… on n'a ici aucunement l'impression de faire du camping, mais plutôt de participer à un remake chic d'*Out of Africa*. La belle salle de bar-restaurant et les activités en projet – observation des étoiles, balades… – s'ajoutent aux atouts des lieux.

Le Jardin du Roy (www.lejardinduroy.com ; contact et réservation via l'agence MDA ☎ 22 351 65, 22 336 23 ; www.madagascar-discovery.com ; d avec sdb 80,5/100 € en basse/haute saison ; repas 35 000 A ; P 🍴 🍷 🍴). Les propriétaires du Relais de la Reine reconnaissent eux-mêmes qu'ils se sont fait plaisir en concevant cette adresse mitoyenne du Relais. Nul doute que le plaisir est partagé par les clients. Grande et superbe piscine, vaste jardin gazonné, chambres climatisées rendues lumineuses par de grandes baies vitrées, décoration contemporaine alliant chaleur du bois et touches colorées, superbe travail des charpentes et de la pierre…, le Jardin du Roy figure parmi les fleurons de l'hôtellerie du pays. L'hôtel est par ailleurs installé dans un site superbe et partage spa et centre équestre avec le Relais de la Reine. Wi-Fi à la réception.

Mentionnons également :

Restaurant Chez Misa (☎ 033 06 841 55, 032 44 253 52 ; plats à partir de 3 000 A, menu 12 000 A ; 🕒 tlj midi et soir). À l'entrée nord du village, un peu dissimulé dans une allée, ce restaurant ouvert par un guide sert (avec le sourire !) des plats malgaches (*ravitoto*, poulet, grillades, côte de zébu grillée) dans la petite salle proprette d'une belle maison de pierre.

Motel de l'Isalo (contact ☎ 22 315 04 ; d avec sdb à partir de 61 000 A ; P 🍴). Au début de la piste du canyon des Makis, ce grand hôtel en pierre bâti pour l'éclipse du soleil de 2001 n'a guère de charme et semble quasi vide la plupart du temps, mais ses chambres peuvent dépanner si tout est complet.

Isalo Rock Lodge (www.isalorocklodge.com ; s/d avec petit-déj à partir de 113-140/150-186 € selon saison, demi-pension obligatoire). Le groupe sud-africain Signature Life achevait les travaux de cet établissement de luxe lors de notre dernier passage. L'ensemble, qui totalise 60 chambres, est implanté près du centre d'interprétation La Maison de l'Isalo.

Depuis/vers Ranohira

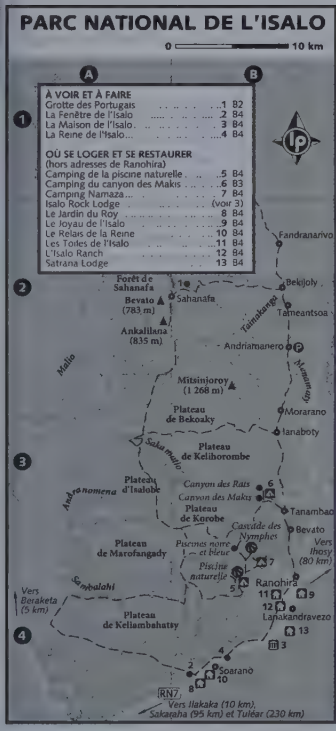
Ranohira et l'Isalo doivent à leur position sur la RN 7 d'être bien desservis depuis le Nord et le Sud. Le village est relié par les taxis-brousse réguliers venant de Tuléar, Fianarantsoa et Tana.

Quitter Ranohira par ce mode de transport pose davantage problème : les véhicules circulant sur la RN 7 étant presque toujours complets lorsqu'ils arrivent à Ranohira, vous risquez en effet d'avoir du mal à trouver une place. Vous devrez donc vous armer de patience ou rejoindre le stationnement des taxis-brousse d'Ilakaka, 25 km plus au sud. Un taxi vous y mènera pour 2 000-3 000 A et vous y trouverez des véhicules partant pour Fianarantsoa, Antananarivo et Tuléar (13 000-15 000 A). Les départs sont plus fréquents le matin et mieux vaut éviter Ilakaka une fois la nuit tombée (voir l'encadré p. 176).

PARC NATIONAL DE L'ISALO

Ouvert en 1962, le parc national de l'Isalo (prononcez "ichal") occupe les 81 500 ha du massif de grès jurassique érodé du même nom, qui s'étend sur 180 km de long et une moyenne de 25 km de large. Ses superbes formations rocheuses, parfois teintées d'ocre et de vert par les lichens accrochés à la paroi, qui émergent d'une savane herbeuse en une longue barre dorée, sont la première clé de sa popularité. La seconde est due à sa facilité d'accès : le parc est en effet situé en bordure de la RN 7, sur la route de nombreux véhicules et itinéraires touristiques, ce qui en fait l'un des sites naturels les plus visités du pays (d'où la "pression touristique" de la part de certains guides que les visiteurs ressentent parfois…). L'Isalo figure ainsi parmi les aires protégées les mieux organisées de Madagascar.

Le centre d'interprétation **La Maison de l'Isalo** (entrée libre ; 🕒 tlj 7h-18h), qui se dresse en bordure de la route à environ 7 km au sud de Ranohira, présente d'intéressants éclairages sur la formation géologique du parc, ses écosystèmes et les populations qui le bordent. Vous y découvrirez également les *fady* (interdits) qui entourent le parc, dont les



massifs de grès abritent d'anciennes tombes que les guides rechignent souvent à approcher. L'une des traditions locales consiste à poser une pierre sur un monticule afin d'apaiser les ancêtres qui gardent les chemins.

L'Isalo étant indissociable du village de Ranohira – les sites à visiter sont disséminés de part et d'autre de cette bourgade, qui abrite le bureau du parc –, les possibilités d'hébergement et de restauration du parc, ainsi que les moyens de s'y rendre, sont traités à la rubrique *Ranohira*, p. 168.

Permis et guides

L'Isalo doit à son succès de faire partie des parcs nationaux les plus onéreux de l'île. Vous devrez débourser 25 000/37 000/40 000 A par personne pour 1/2/3 jours de visite. Les permis s'achètent au bureau de Madagascar National Parks situé en plein centre de Ranohira (☎ 032 44 440 75, 033 13 172 58 ; ✉ 6h30-16h30). Près de 100 guides regroupés en corporation se partagent environ 25 000 visiteurs annuels (les bonnes années…). Alors que la majorité des parcs appliquent des tarifs différents selon la qualification de l'accompagnateur, les prix sont ici les mêmes pour les guides "stagiaires" et "confirmés". Consultez le panneau illustré de photographies présentant chacun d'entre eux pour savoir à qui vous avez affaire, car le niveau de professionnalisme et de motivation varie grandement de l'un à l'autre. Les guides partent en théorie à tour de rôle, mais vous pouvez contacter celui de votre choix si on vous a recommandé quelqu'un en particulier.

Les tarifs sont affichés à l'extérieur du bureau : 20 000 A pour la piscine naturelle (16 000 A si vous avez un véhicule, ce qui réduit la marche) ou la cascade des Nymphes (circuit Namaza) ; 24 000 A pour le canyon des Makis (20 000 A avec préacheminement en voiture) ; 20 000 A pour le circuit Malaso (16 000 A si vous avez une voiture) et 20 000/16 000 A pour les piscines noire et bleue. Les treks de 2 ou 3 jours reviennent à 25 000 A par jour pour le guide et 10 000 A par jour pour un éventuel porteur.

Ces tarifs, non négociables, sont valables jusqu'à 4 personnes et s'ajoutent au droit d'entrée. Commencez impérativement par vérifier les tarifs en vigueur au bureau de MNP avant de faire affaire avec un guide ou un rabatteur qui vous aura abordé en ville.

Les itinéraires sont détaillés p. 172.

Faune et flore

Si la vie animale ne représente pas l'attrait premier du parc, on peut toutefois observer dans l'Isalo quelques groupes de lémuriens et d'autres espèces. Les prosimiens sont représentés par le maki brun, le microcèbe gris, le propithèque de Verreaux et deux espèces nocturnes – le mirza de Coquerel et le lépilémur mustélien – très rarement visibles. On dénombre également 55 espèces d'oiseaux, dont une variété de merle de roche, de couleur brun orangé, endémique au massif.

La plupart des zones de végétation sont couvertes d'herbages secs ou d'arbres épars à feuilles caduques. Aux abords des cours d'eau et au creux des canyons les plus profonds,

vous découvrirez des fougères, des pandanus et plusieurs variétés de palmiers. Le plus emblématique de la région est le palmier de Bismarck (*Bismarckia nobilis*, ou *satrana* en malgache) dont la silhouette échevelée ponctue le paysage sur les côtés de la RN 7, et qui présente la caractéristique de résister au feu. Dans les secteurs les plus arides, vos guides ne manqueront pas de vous faire remarquer le *Pachypodium rosulatum*, qui se pare de fleurs jaunes en septembre-octobre. Souvent surnommée "pied d'éléphant", cette plante bombée de couleur grise évoque par sa forme un baobab miniature particulièrement trapu.

Au hasard de vos promenades, vous verrez également une petite fleur dont les pétales ressemblent à ceux de la violette, si ce n'est qu'ils arborent une éclatante teinte d'un rose soutenu. Il s'agit de la pervenche de Madagascar (*Catharanthus roseus*), fleur choyée des biologistes car elle renferme une substance active qui permet de traiter et soulager certaines formes de cancer, notamment chez les enfants.

Le feu est une préoccupation majeure dans l'Isalo, où de vastes étendues subissent chaque année des incendies intentionnels ou accidentels. Selon Madagascar National Parks, qui reconnaît que le feu reste un problème important, à côté du braconnage et de la chasse, la situation s'est améliorée depuis qu'une piste contournant la zone protégée a été tracée à l'attention des éleveurs de zébus, adeptes du brûlis. Il arrive également que des *dahalo* – voleurs de zébus – incendient la steppe afin d'effacer leurs traces.

Découverte de l'Isalo

Les principales curiosités du massif sont les suivantes :

Le **canyon des Makis** (ou canyon des Singes) est l'un des sites les plus visités de l'Isalo. On y accède par une piste qui quitte la RN 7 pour se diriger vers le nord-est et l'impressionnant rempart de grès du massif, à environ 2 km au nord de Ranohira. Praticable en 4x4, elle mène en 17 km au début d'un sentier de 3 km qui s'engage dans la végétation pour rejoindre le canyon et ses lémuriens (comptez

DÉCOUVERTE TRANQUILLE OU GRANDE JOURNÉE DE MARCHE ?

Guide confirmé de Madagascar National Parks, Zôzôly connaît le parc de l'Isalo comme sa poche…

Quels conseils donner aux visiteurs qui veulent découvrir l'Isalo ?

La majorité des touristes restent une journée. Le mieux, pour avoir un large aperçu, est de voir la piscine naturelle, les piscines Noire et Bleue et la cascade des Nymphes. C'est une grande boucle qui permet de voir beaucoup d'aspects du parc : un panorama général en prenant un peu de hauteur, les piscines naturelles, des lémuriens… Avec ce trajet, la majorité des visiteurs voient des lémuriens, en plus des plantes, comme les pachypodiums, et des oiseaux. Il ne faut pas oublier les oiseaux : on peut en voir énormément dans le parc. Le choix du circuit dépend aussi de si on dispose ou non d'une voiture. En 4x4, on peut s'approcher des sentiers par la piste, et donc voir plus de choses dans la journée, ou encore faire le beau circuit Malaso. Il faut aussi se poser une question : ai-je envie d'un découverte tranquille ou d'une grande journée de marche ?

Et pour l'organisation ?

Il est bien sûr obligatoire de prendre un guide au bureau de MNP. Il y a maintenant des règles pour les guides. Nous partons à tour de rôle. Mais les visiteurs peuvent aussi demander le guide de leur choix si on leur a recommandé quelqu'un de particulier. C'est mieux organisé. Avant, certains guides sautaient sur les clients à la sortie des voitures et des taxis-brousse. Maintenant, il y a encore des rabatteurs qui vont voir les touristes pour leur proposer des "packages". Il vaut mieux se méfier et aller au bureau du parc, surtout si on vous propose des forfaits incluant le départ en taxi-brousse jusqu'à Tuléar. La gare routière est à Ilakaka, 25 km au sud de Ranohira. C'est là que les prix sont affichés. Souvent, les rabatteurs font payer plus cher…

Que prendre avec soi ?

On ne le répète jamais assez : emporter beaucoup d'eau. Une bouteille chacun. Et aussi de la crème solaire, de l'antimoustique…

3 à 4 heures). Sans véhicule, vous devrez parcourir 9 km à pied depuis Ranohira en plus des 3 heures de visite. Dans ce cas, vous pouvez choisir de bivouaquer sur place et avoir ainsi le temps d'explorer le secteur, près duquel est aménagé un camping. Observer les groupes de propithèques de Verreaux, makis catta et makis bruns parfois présents dans la végétation qui borde le canyon est le principal intérêt du lieu. On peut ensuite remonter le canyon le long du cours d'eau – itinéraire rendu un peu malaisé par les blocs rocheux – pour apercevoir la faille en elle-même. Mieux vaut s'y rendre le matin, quand les lémuriens sont plus facilement visibles (le canyon s'assombrit au cours de l'après-midi). Certains guides se font prier pour pénétrer dans le **canyon des Rats** (ou canyon Andranoavo), pourtant voisin du précédent. Si vous parvenez à convaincre le vôtre, demandez-lui de vous indiquer les tombeaux bara.

On accède à un autre haut lieu de l'Isalo, la **piscine naturelle**, par une piste qui quitte la RN 7 vers le nord-est à 500 m environ au sud de Ranohira. Cet itinéraire – 3 km de piste puis 3 km de sentier – est certainement le plus facile pour pénétrer dans le massif. Vous ménagerez vos muscles si un véhicule vous dépose au début du sentier, mais il est possible d'effectuer l'aller-retour à pied depuis Ranohira (comptez environ 3 heures). Traversant un sublime décor de canyons, le sentier mène en 1 heure de marche à un joli bassin naturel entouré de pandanus dans lequel se jette une petite cascade (baignade autorisée). En chemin, vous découvrirez des cavités creusées dans la paroi, bouchées d'amoncellements de pierre : des tombes bara. Certaines sont provisoires, les familles attendant d'avoir accumulé assez d'argent pour faire la cérémonie. Les guides vous montreront certainement quelques *Pachypodium*.

Le sentier de la **cascade des Nymphes** (circuit Namaza) emprunte, pour sa part, un large canyon qui s'enfonce dans une gorge jusqu'à une petite cascade et un bassin que l'on atteint en une quarantaine de minutes de marche. Comptez environ 2 heures 30 à pied.

Le sentier des **piscines Bleue et Noire** est comparable. Parfois malaisé (il faut marcher sur des blocs rocheux en bordure d'un ruisselet), il mène à deux petits bassins naturels. Le **chemin des crêtes**, long d'environ 2 à 3 heures, a, pour sa part, l'originalité de monter sur les hauteurs du massif. Il révèle ainsi une végétation plus sèche et se conclut par un point de vue spectaculaire sur le cirque de Namaza, en contrebas (un paysage que ceux qui sont sujets au vertige n'apprécieront peut-être pas à sa juste valeur…).

Le **circuit Malaso**, enfin, s'adresse à ceux qui disposent d'un 4x4. En environ 4 heures de piste, il offre un large panorama sur le massif, entre falaises et points de vue, et s'achève à la fenêtre de l'Isalo (voir plus bas). Autre point fort du massif, la **grotte des Portugais** s'atteint au terme de plusieurs jours de marche (voir p. 175).

Certains sites, à la limite du parc, permettent une **découverte libre**, et donc gratuite. Le plus célèbre est la **Fenêtre de l'Isalo**, une ouverture rocheuse naturelle que vous trouverez à 4 km environ du Relais de la Reine et une bonne dizaine de kilomètres de Ranohira. Parsemée d'un magnifique lichen vert et orange, elle s'ouvre sur une plaine semée de palmiers et de roches aux formes étranges. À la différence des circuits balisés classiques, qui descendent dans leur majorité dans les canyons et les creux du massif, la Fenêtre permet d'avoir une vue plus générale. Elle revêt ses teintes les plus chatoyantes en fin de journée, juste avant le coucher du soleil. Pour vous y rendre, allez jusqu'à la borne indiquant "Fianar 295/ Sakaraha 93" sur la RN 7. Environ 500 m plus loin en direction de Tuléar, tournez à droite sur la piste. La Fenêtre se trouve 1 km plus loin. Il est certes plus aisé de s'y rendre en voiture, mais une randonnée est envisageable, à plus forte raison si vous séjournez à l'Isalo Ranch ou au Relais de la Reine. Les randonneurs pourront emprunter un raccourci à Soarano, qui part de la route et leur fera gagner au moins 1 km (renseignez-vous sur les conditions de sécurité si vous vous y rendez seul au moment du coucher du soleil).

Autre curiosité, la formation rocheuse qui doit à sa forme particulière d'être baptisée la **Reine de l'Isalo** se profile non loin. Vous l'apercevrez à une dizaine de mètres sur la gauche, depuis la route, en allant vers le sud.

CIRCUITS D'UNE JOURNÉE

La majorité des circuits courts proposés par Madagascar National Parks évoluent au creux des canyons de l'Isalo. Nombre de visiteurs, qui s'attendaient à découvrir de larges panoramas sur le relief, repartent ainsi un peu frustrés. Dans les faits, on

LA GROTTE DES PORTUGAIS

Certains historiens et archéologues supposent que la grotte des Portugais doit son nom au fait qu'elle aurait servi d'abri à des marins portugais qui se seraient échoués en 1527 au large de Morombe, sur la côte occidentale. En route vers l'actuelle Taolagnaro (Fort-Dauphin), où un autre groupe de naufragés portugais avait bâti un fort, ils se seraient réfugiés quelque temps dans la caverne. Aucune preuve ne permet cependant de confirmer cette hypothèse.

Une autre théorie, s'appuyant sur le fait que l'abri est orienté vers La Mecque, avance que la grotte est utilisée depuis le XI[e] siècle et que ses premiers occupants seraient d'origine arabe. Les Malgaches, pour leur part, soutiennent qu'elle abrita le peuple légendaire des Vazimba, considérés par beaucoup comme les premiers habitants du pays. Les anthropologues contestent l'existence de ce peuple.

peut distinguer deux types d'itinéraires. D'une part, ceux qui évoluent dans le bas des montagnes (canyon des Makis, piscine naturelle, cascade des Nymphes, piscines Bleue et Noire), qui mettent l'accent sur les canyons et leur végétation. D'autre part, les sites et circuits qui permettent d'avoir un plus large panorama sur l'Isalo, comme le circuit des crêtes, le circuit Malaso (en voiture) et la Fenêtre de l'Isalo (visite libre en voiture pour cette dernière).

Deux options s'offrent par ailleurs à vous : à pied ou en combinant marche et voiture. À pied, vous pourrez rejoindre le canyon des Makis ou la piscine naturelle depuis Ranohira dans la journée (mais n'espérez pas voir les deux en un seul jour). Le circuit de la cascade des Nymphes (circuit Namaza) s'effectue également dans la journée et peut se combiner avec les piscines Bleue et Noire.

Un véhicule permet d'éviter plusieurs heures de marche, rendant possible la visite de plusieurs sites dans la journée. Nous vous suggérons par exemple d'opter pour un circuit débutant par le canyon des Makis ou les piscines bleue et noire et de poursuivre par le chemin des crêtes, qui permet de prendre un peu de hauteur pour découvrir le massif (voir l'interview p. 172). Vous pourrez conclure par un classique : la Fenêtre de l'Isalo au coucher du soleil.

Si vous disposez d'une voiture, vous pourrez aussi combiner les itinéraires du canyon des Makis et de la piscine naturelle dans la même journée. Vous aurez ainsi une vision assez complète du massif : vous devriez apercevoir quelques lémuriens dans le canyon des Makis, vous découvrirez de beaux points de vue sur le massif au cours des 5 à 6 heures de marche qui séparent le canyon des Makis de la piscine naturelle, observerez plusieurs spécimens de *Pachypodium* et pourrez vous rafraîchir à la piscine naturelle. Le circuit Malaso, entièrement en voiture, est une autre option.

RANDONNÉES DE PLUSIEURS JOURS

Les guides officiels du bureau de MNP peuvent vous accompagner pour une randonnée plus longue, pour laquelle ils se chargeront de la cuisine et du campement (vérifiez les menus si vous n'êtes pas exclusivement rizivore !). La plupart préfèrent emporter leur propre matériel et vous pourrez louer les services d'un porteur. Vous devrez pourvoir à la nourriture de votre guide et de votre porteur. Renseignez-vous au bureau de MNP.

Canyon des Makis et piscine naturelle

Cet itinéraire reste l'un des plus accessibles et des plus prisés des environs de Ranohira. Possible en 2 jours avec un préacheminement en voiture jusqu'au début du sentier du canyon des Makis, il nécessite 3 jours pour s'effectuer entièrement à pied. La première journée vous mènera de Ranohira au canyon des Makis, où vous camperez. Le lendemain, vous irez du canyon des Makis à la piscine naturelle, où vous passerez la nuit. Le troisième jour est consacré au retour à Ranohira.

Jalonné de montées et de descentes, le parcours de 5 à 6 heures qui sépare le canyon des Makis de la piscine naturelle donne l'occasion de voir des groupes de lémuriens et de très beaux points de vue sur l'Isalo. Il s'achève le long du lit de la rivière de Sable, où vous observerez plusieurs spécimens de *Pachypodium rosulatum*. Lorsque la rivière de Sable se transforme progressivement en un cours d'eau bordé de palmiers luxuriants, elle préfigure la piscine naturelle toute proche, à 250 m en amont. Vous découvrirez dans les

environs une série de petites cavités rectangulaires creusées sur des roches plates. Elles sont l'œuvre des bergers d'autrefois qui trompaient leur ennui avec un jeu utilisant des cailloux, proche de l'awélé africain.

Un camping, fréquenté en pleine saison, est installé aux abords de la piscine naturelle. Un autre, plus rudimentaire, vous attend près du canyon des Makis.

Grotte des Portugais

Comparée à n'importe quel autre circuit pédestre dans le parc, la randonnée qui mène en 5 ou 6 jours à la grotte des Portugais relève davantage de l'expédition. Connue en malgache sous le nom de "Zohin'y Taniky", cette grotte se situe à l'extrémité nord du parc. Mesurant environ 30 m de long sur 3 m de haut, elle porte des traces manifestes d'habitation. Si elle n'offre pas grand intérêt en elle-même, ses environs méritent qu'on s'y attarde, notamment la forêt de Sahanafa, qui abrite des sources naturelles et quelques lémuriens. Malheureusement, il n'existe aucun accès direct de Ranohira au massif. La visite commence par 33 km de marche le long de l'Isalo pour atteindre les villages de Tameantsoa et Bekijoly. Une piste s'engage à 19 km à l'ouest de ce dernier pour rejoindre la grotte.

Un véhicule rend théoriquement possible la visite de la grotte des Portugais en 3 jours, en remontant en 4x4 jusqu'à Tameantsoa.

Un "grand tour" de 7 jours passe par les canyons, la grotte des Portugais et la piscine naturelle.

De Ranohira à Tuléar (243 km)

Une bonne route goudronnée relie Ranohira à Tuléar, en traversant des paysages révélant divers types de végétation et de cultures. Vous croiserez Ilakaka et ses mines de saphir (voir l'encadré pages suivante), la ville de Sakaraha (page suivante), un long couloir forestier, des champs de coton et, peu après, quelques baobabs. La RN 7 passe également à côté de **tombeaux mahafaly et antandroy.** Il est *fady* de s'en approcher mais vous discernerez depuis la route les motifs courant autour de la stèle centrale, qui représentent la cause de la mort, et ceux du mur d'enceinte, qui retracent la vie du défunt. Les cornes de zébu ornant certaines sépultures témoignent de la richesse de la famille. Environ 70 km avant Tuléar, une piste part à gauche vers Ambovombe et Fort-Dauphin. Pompeusement baptisée RN 10 sur la carte, elle est particulièrement mauvaise. Le dernier repère avant Tuléar est la **montagne de la Table**, facilement reconnaissable à sa forme plate qui évoque celle d'une table. Elle se dresse au niveau de l'Arboretum d'Antsokay, qui mérite une visite (voir p. 183).

Parc national de Zombitse-Vohibasia

Ce **parc** (entrée 10 000/15 000/20 000 A pour 1/2/3 jours) de près de 37 000 ha s'adresse avant tout aux ornithologues. Il abrite en effet 76 espèces d'oiseaux endémiques à Madagascar, soit 47% des volatiles endémiques du pays ! À côté des soui-mangas, couas et autres vangas, la star des airs est le bulbul d'Appert (*Berniera apperti*, ou *Phyllastrephus apperti*), visible uniquement dans ce parc. Zombitse-Vohibasia sert également de refuge à 6 espèces de lémuriens, dont le propithèque de Verreaux, qui se distingue par ses sauts étonnants.

Un véhicule est nécessaire pour visiter cet espace protégé encore très peu mis en valeur. Vous pourrez vous renseigner et acheter les billets sur place ou au bureau de Madagascar National Parks de Sakaraha, situé à environ 500 m du centre de la localité.

Le parc est divisé en trois parcelles. La plus facile d'accès, Zombitse, touche la RN 7 une vingtaine de kilomètres au nord-est de Sakaraha. Outre le bureau d'accueil, vous y trouverez le départ de plusieurs sentiers pédestres (40 min, 1h, 4h et 6h). Une autre entrée, au niveau du village d'Ampandra, permet de rejoindre par une piste de 11 km le point de départ d'une boucle pédestre de 4 heures qui rejoint une palmeraie et des "pinacles", hautes et étonnantes formations de grès rouge abritant des tombeaux bara. Elle est difficile d'accès et il n'est pas possible d'y acheter les billets.

Les guides, obligatoires, demandent 3 000 A par heure jusqu'à 6 personnes. Il n'existe sur place quasiment aucune possibilité d'hébergement ou de restauration, hormis le camping (gratuit à condition d'en faire la demande au préalable auprès de MNP). Les autres possibilités se résument au **Zombitse écolodge** (www.zombitse.de/fr/), un petit hôtel situé à 7 km au sud de l'entrée du parc en bordure de la RN 7, en construction lors de notre dernier passage, et aux établissements de Sakaraha.

ILAKAKA, L'OR BLEU DE L'ÎLE ROUGE

Il est un endroit de la Grande Île où le *Salut vazaha !* traditionnellement lancé aux étrangers de passage est souvent remplacé par une autre formule, interrogative celle-là : *Vato, vazaha ? Vato*, en malgache, signifie pierres précieuses. Les saphirs, en particulier, dont un important filon a été découvert dans le sous-sol du petit village d'Ilakaka, à 25 km au sud de Ranohira, à la fin de l'année 1998. La nouvelle s'est répandue comme une traînée de poudre. En quelques mois, ce modeste village d'une dizaine de maisons s'est transformé en une ville de planches tentaculaire, horizontale, de plusieurs dizaines de milliers d'âmes, au point de menacer le parc national de l'Isalo. Des acheteurs sont accourus de Thaïlande, du Sri Lanka, de Palestine, des États-Unis, d'Afrique du Sud… Des chauffeurs de taxi, des mécaniciens, des restaurateurs ont quitté les grandes villes malgaches pour venir exercer leur métier dans ce nouvel eldorado. Bars et hôtels, construits à la hâte et baptisés *L'Espoir* ou *Business*, ont ouvert leurs portes. On raconte même que le vol de zébus – une tradition ancestrale en pays bara – aurait considérablement diminué, les esprits de tous étant accaparés par les pierres ! Il est vrai qu'un saphir de quelques grammes peut rapporter l'équivalent d'une année de salaire… De quoi faire tourner les têtes dans un pays où une forte proportion de la population vit en dessous du seuil de pauvreté.

En moins de temps qu'il n'en faut pour l'écrire, une "économie du saphir" est ainsi sortie de terre : les cours des biens de consommation ont flambé, le jeu, la prostitution, les boîtes de nuit, les luttes d'influence et les règlements de compte ont commencé à rythmer la vie d'Ilakaka.

Dans les premières années, la terre de l'Isalo a été creusée à la main, à perte de vue, d'une multitude de trous d'homme d'environ 80 cm de diamètre. La technique était simple : un mineur descendait dans le puits jusqu'à atteindre la couche de galets charriés jadis dans l'ancien lit de la rivière Ilakaka, et en remplissait des seaux qu'un comparse remontait au bout d'une corde à la lumière. Il ne restait plus qu'à passer le tout au tamis et… à espérer (les cailloux rapportés à la surface comptent environ 1,5 g de saphir au m³). Une méthode simple mais dangereuse : les problèmes survenaient dès que les puits atteignaient une douzaine de mètres de profondeur et que les mineurs – malgaches, pour la plupart – décidaient de continuer en galerie, à l'horizontale. Dans ce gruyère sans étayage qu'est devenue la région, les effondrements étaient nombreux et, régulièrement, quelques-uns des desperados d'Ilakaka ne revenaient pas à la surface.

Si les mineurs ont en général peu de moyens d'évaluer la valeur des pierres brutes qu'ils découvrent, les acheteurs, eux, sont des professionnels. Certaines des pierres trouvées sont de très bonne qualité et de grosses liasses d'ariarys passent de main en main à Ilakaka et à Sakaraha, gagnée elle aussi par la fièvre du saphir. La "ville" montre cependant un visage nettement plus calme maintenant que par le passé. Les tensions sont retombées en même temps que le gisement s'étendait, les accidents ont diminué à mesure que les techniques, toujours majoritairement manuelles, se professionnalisaient, et Ilakaka s'est laissé aller à un peu de confort. On y compte maintenant des bâtiments en dur, une mosquée, un casino… Il est même possible d'y faire une **visite des exploitations** grâce à l'initiative d'un *vazaha*. Au centre du village, **Al_2O_3** (aussi appelé Colorline, ☎ 033 20 123 08, 033 17 720 17 ; colorlineilakaka@gmail.com ; 20 000 A) propose en effet une visite "touristique" du site. Après un rapide tour d'une exploitation, les visiteurs se retrouvent dans un très beau show-room doublé d'un agréable bar. Outre acheter des pierres, on peut y voir des démonstrations de taille (le matin), découvrir les différences entre les pierres naturelles et celles qui ont été chauffées pour atténuer leurs impuretés, et surtout démystifier l'activité de chercheur de saphir, qui crée au moins autant de misère que de richesse. Le show-room Al_2O_3 (qui tire son nom de la formule chimique du corindon, ou oxyde d'aluminium, composant des pierres dites "précieuses") présente aussi une étonnante collection de fossiles trouvés dans la région, notamment des *hovasaurus*, petits reptiles qui vivaient à Madagascar il y a plus de 200 millions d'années.

Nul ne peut prédire l'avenir d'Ilakaka. La mine peut perdurer et continuer à s'étendre, ou se tarir comme ce fut le cas, il y a quelques années, près de Diégo-Suarez. Avant qu'un nouveau gisement soit découvert…

SAKARAHA

À 110 km au sud de Ranohira et presque à mi-chemin entre l'Isalo et Tuléar, cette modeste bourgade est devenue l'une des plaques tournantes de l'achat des pierres précieuses extraites dans les environs.

Rares sont maintenant ses bâtiments qui n'arborent pas les mots *gem*, *saphir*, *sapphire* ou un quelconque équivalent témoignant de la présence des acheteurs. L'ambiance de la ville s'en est trouvée considérablement modifiée, et la nervosité née de la présence d'importantes sommes d'argent n'a pas tardé à en faire un lieu déconseillé aux visiteurs de passage. À l'approche de la ville en bordure de la RN 7, vous pourrez voir l'École des saphirs, créée par l'ONG Bel Avenir pour scolariser les enfants des mineurs.

Si vous êtes bloqué à Sakaraha, le **Palace Hôtel**, à la sortie sud, est l'un des établissements les plus recommandables. Comme beaucoup d'autres, il fait office de discothèque en fin de semaine. L'autre option est l'hôtel **Le Buffet**.

Sakaraha est desservie par les taxis-brousse circulant sur la RN 7.

TULÉAR (TOLIARA)

Le plus souvent appelée par son nom français – Tuléar – Toliara est la plus importante localité du Sud malgache. Elle tirerait son nom d'une réponse qu'aurait faite un Malgache à un marin qui lui demandait où il pouvait accoster : "*Toly eroa* !" ("mouillez là-bas !").

Alanguie sous le chaud soleil du sud de l'île, cette ville d'environ 100 000 habitants offre un intérêt limité pour les visiteurs : son architecture n'a rien de remarquable et les "plages" de la promenade du boulevard Lyautey s'apparentent davantage à des mangroves et à des étendues de vase. Passée la satisfaction d'avoir atteint la ville qui est souvent le but de leur périple vers le Sud, de nombreux voyageurs la quittent donc rapidement pour les rivages d'Ifaty, d'Anakao et d'autres localités côtières.

Tuléar offre cependant les avantages de son activité commerciale et de ses services : banques, connexion Internet, etc.

Orientation

Sur la carte, la principale artère de la ville est le large bd Gallieni, orienté perpendiculairement à la mer. Le centre-ville est concentré au nord-ouest de ce dernier, entre le front de mer (bd Lyautey, notez que la côte est constituée de mangroves, et non de plages) et le bd Philibert Tsiranana. La route du port, qui quitte le bd Gallieni au niveau de la poste, mène au "port" des pirogues. Un peu excentré, le populaire quartier "Sans Fil" (Sanfily), à l'extrémité est du bd Gallieni, regroupe également une large part de l'activité, notamment le principal stationnement des taxis-brousse. Comme partout dans le pays, les noms de rues sont inusités à Tuléar.

Renseignements

ACCÈS INTERNET

Les connexions étaient extrêmement lentes dans la ville lors de notre dernier passage.

Cybercafé Synchro (☎ 94 447 26, 032 04 800 24 ; 40 A/min ; ⏲ lun-sam 8h-18h). Le principal cybercafé de la ville. Bon matériel et espace agréable. Promet le haut débit mais guère rapide dans les faits… 40 A/min

Cyber Paositra (30 A/min ; ☎ lun-sam 8h-19h). Sur le côté de la Poste.

Vous pouvez également essayer les boutiques **Primilite Gavinala** et **Flash Vidéo**, à quelques dizaines de mètres l'une de l'autre sur le Bd Philibert Tsiranana.

ARGENT

Les agences bancaires de Tuléar sont équipées de distributeurs automatiques acceptant les cartes Visa et pratiquent toutes le change de devises.

BFV-SG (☎ 94 420 16 ; rue Flayelle ; ⏲ lun-ven 7h30-11h30 et 14h-16h).

BOA (☎ 94 417 71 ; bd Campistron ; ⏲ lun-ven 7h45-14h45).

CA-BNI (☎ 94 426 22 ; place du Marché ; ⏲ lun-ven 8h-11h et 14h-16h).

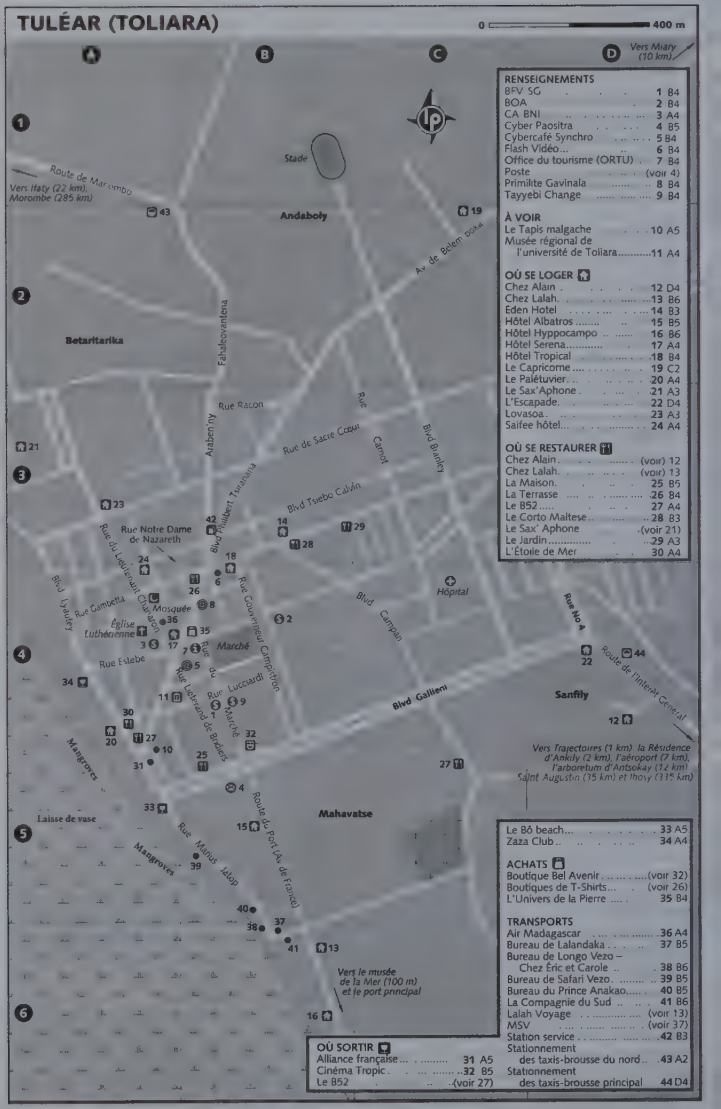
Le bureau de change **Tayyebi Change** (☎ 94 442 51), en face de la BFV-SG, est souvent ouvert en dehors des horaires d'ouverture des banques. Il pratique en général un taux de change plus intéressant et peut théoriquement délivrer des avances aux possesseurs de carte Visa.

OFFICE DU TOURISME

L'**ORTU** (office du tourisme de Tuléar ; ☎ 94 438 05, 032 02 137 82 ; www.tulear-tourisme.com ; place du Marché ; ⏲ lun-ven 8h30-11h30 et 15h-17h30) est installé à l'étage d'un grand bâtiment de la place du Marché, en plein centre-ville. Vous y trouverez quelques documentations.

POSTE ET TÉLÉPHONE

La poste principale est installée boulevard Gallieni. Vous trouverez une cabine téléphonique à l'extérieur du bureau de poste. Tuléar est connectée aux réseaux de téléphonie mobile.


TULÉAR (TOLIARA)
0
400 m
Vers Miary (10 km)
Route de Marcombo
Vers Itaty (22 km), Morombe (285 km)
Stade
Andaboly
Av. de Belem Dona
Betaritarika
Fahalevoantena
Rue Racon
Rue de Sacre Coeur
Rue Carnot
Boul. Brunhes
Araben'ny
Boul. Philibert Tsiranana
Boul. Tsiebo Calvin
Rue Notre Dame de Nazareth
Rue du Lieutenant Charbonnier
Rue Camietha
Mosquée
Église Luthérienne
Marché
Rue Eslebe
Rue Leonard de Bridiers
Rue Lucniardi
Rue Couvrieur Compostion
Boul. Campan
Hôpital
Rue No A
Route de l'Intérieur Central
Boul. Lyautey
Boul. Gallieni
Sanfily
Vers Trajectoires (1 km) la Résidence d'Ankily (2 km), l'aéroport (7 km), l'arboretum d'Antsokay (12 km) Saint Augustin (15 km) et Ihosy (335 km)
Mangroves
Laisse de vase
Route du Port (Au de France)
Rue Manus Iabop
Mahavatse
Vers le musée de la Mer (100 m) et le port principal
RENSEIGNEMENTS
BFV SG 1 B4
BOA 2 B4
CA BNI 3 A4
Cyber Paositra 4 B5
Cybercafé Synchro 5 B4
Flash Vidéo 6 B4
Office du tourisme (ORTU) 7 B4
Poste (voir 4)
Primilite Gavinala 8 B4
Tayyebi Change 9 B4
À VOIR
Le Tapis malgache 10 A5
Musée régional de l'université de Toliara 11 A4
OÙ SE LOGER
Chez Alain 12 D4
Chez Lalah 13 B6
Éden Hotel 14 B3
Hôtel Albatros 15 B5
Hôtel Hyppocampo 16 B6
Hôtel Serena 17 A4
Hôtel Tropical 18 B4
Le Capricorne 19 C2
Le Palétuvier 20 A4
Le Sax'Aphone 21 A3
L'Escapade 22 D4
Lovasoa 23 A3
Saifee hôtel 24 A4
OÙ SE RESTAURER
Chez Alain (voir) 12
Chez Lalah (voir) 13
La Maison 25 B5
La Terrasse 26 B4
Le B52 27 A4
Le Corto Maltese 28 B3
Le Sax' Aphone (voir 21)
Le Jardin 29 A3
L'Étoile de Mer 30 A4
Le Bô beach 33 A5
Zaza Club 34 A4
ACHATS
Boutique Bel Avenir (voir 32)
Boutiques de T-Shirts (voir 26)
L'Univers de la Pierre 35 B4
TRANSPORTS
Air Madagascar 36 A4
Bureau de Lalandaka 37 B5
Bureau de Longo Vezo – Chez Éric et Carole 38 B6
Bureau de Safari Vezo 39 B5
Bureau du Prince Anakao 40 B5
La Compagnie du Sud 41 B6
Lalah Voyage (voir 13)
MSV (voir 37)
Station service 42 B3
Stationnement des taxis-brousse du nord 43 A2
Stationnement des taxis-brousse principal 44 D4
OÙ SORTIR
Alliance française 31 A5
Cinéma Tropic 32 B5
Le B52 (voir 27)

À voir

À l'écart du centre-ville en direction du port, le **musée de la Mer** (musée Rabesandratana ; 5 000 A : ⏲ lun-sam 8h-11h et 14h30-17h30), indiqué par un panneau "Station de recherche marine", intéressera les passionnés du milieu marin. On peut notamment y observer un cœlacanthe de près de 1,5 m.

Le **musée régional de l'université de Toliara** (musée Cedratom ; 4 000 A ; ⏲ lun-ven 7h30-11h30 et 14h30-17h30, sam 7h30-11h30), installé pour sa part en plein centre-ville, abrite une petite exposition d'objets culturels locaux, ainsi qu'un œuf fossilisé de l'oiseau-éléphant préhistorique, l'æpyornis.

Enfin, ne ratez pas le showroom **Le Tapis malgache** (☎ 032 07 767 16, 94 438 16 ; www.letapis-malgache.com) où sont exposés et vendus les superbes tapis en mohair signés Éric Mallet. Ce Français qui a remis au goût du jour cette activité jadis traditionnelle de la région d'Ampanihy est connu dans toute l'île pour la qualité et la beauté de ses tapis.

Circuits organisés et location de véhicules

Les agences proposant de simples locations de véhicules avec chauffeur sont rares. À plus forte raison pour se diriger vers les pistes du sud, qui soumettent le matériel à rude épreuve. Si votre itinéraire nécessite un 4x4, il est donc sage de le prévoir depuis la capitale.

Lalah Voyage (☎ 94 434 17). L'agence de voyages de l'hôtel Chez Lalah, près du port, loue des 4x4 et des voitures légères. Renseignez-vous.

Trajectoires (☎ 94 433 00, 032 07 433 00 ; trajectoire@moov.mg ; www.trajectoire.it). Installée à la sortie de la ville sur la route de l'aéroport, cette sympathique et sérieuse équipe est spécialisée dans la découverte du Sud malgache en moto. Pour les balades à la journée, vous pourrez louer des 250 cc parfaitement entretenues à partir de 60 €/jour. Les tarifs, dégressifs, tombent à 167/366 € pour 3/7 jours. L'agence propose également des quads bi-places (60 €/jour), avant tout destinés à ceux qui n'ont pas suffisamment d'expérience de la conduite d'une moto sur piste. Les tarifs incluent l'assurance responsabilité civile pour deux personnes mais pas le carburant. Une caution d'environ 460 € est demandée, en plus d'une pièce d'identité. Le permis de conduire international ou européen est obligatoire.

Au-delà de la simple location, Trajectoires organise des raids à moto avec guides et assistance éventuelle d'un 4x4. Comptez 1 642 € par personne pour un raid de 6 jours sur la base de 5 motards. Ces tarifs "tout compris" incluent la location des motos, l'essence, l'assurance responsabilité civile, les hôtels et bivouacs, les repas, les guides et l'assistance d'un véhicule 4x4. Les quads peuvent également s'intégrer dans les raids motos.

En location simple, vous pourrez visiter les 7 lacs, Ifaty, Saint-Augustin ou l'Isalo. Un accompagnateur est obligatoire au delà de ce périmètre et pour les circuits plus compliqués, reculés ou empruntant de mauvaises pistes. L'équipe de Trajectoires, notamment Bernard Forgeau, qui a couru un Paris-Dakar et est installé à Madagascar depuis plus de 20 ans, pourra vous conseiller. Professionnels et passionnés, ils connaissent bien les environs de Tuléar et pourront vous concocter un itinéraire à la carte. À contacter toujours à l'avance.

AGENCES DE RÉSERVATION DES HÔTELS D'ANAKAO

La majorité des établissements hôteliers de la localité balnéaire voisine d'Anakao disposent d'agences en ville qui coordonnent leurs réservations et transferts. Précisons que les réservations ne sont pas nécessaires en toutes saisons et qu'il existe des moyens de rejoindre Anakao de façon indépendante (reportez-vous à la rubrique *Depuis/vers Anakao*, p. 191).

Longo Vezo – Chez Éric et Carole – bureau sur le port (☎ 94 437 64, 032 02 631 23, 94 901 27 ; longovezo@yahoo.fr ; www.longovezo.org)

Lalandaka – bureau sur le port (☎ 94 914 35 ; lalangaka@moov.mg)

Safari Vezo – bureau route du port (☎ 94 413 81, 94 410 65, 032 50 385 20 ; safarivezo@moov.mg ; www.safarivezo.com)

Le Prince Anakao – bureau sur le port (☎ 94 901 99 ; prince.anakao@gmail.com ; www.princeanakao.com)

Où se loger

PETITS BUDGETS

Chez Lalah (☎ 94 434 17 ; d sdb ext sans/avec ventil 15 000/21 000 A, d avec sdb et clim 36 000 A ; ⊠). Rendez-vous des voyageurs à petit budget, cette adresse doit son succès à son emplacement près du port des pirogues, particulièrement pratique si vous devez prendre le bateau pour Anakao le matin. Les chambres intermédiaires

(21 000 A) sont le meilleur choix et offrent un bon rapport qualité/prix. Le petit jardin et la salle de restaurant, assez proprette, sont les autres atouts des lieux.

Lovasoa (☎ 94 418 39 ; d sdb ext/avec sdb 16 000/21 000 A). Sans prétention mais bon marché, le Lovasoa est situé dans le centre, au coin des rues du Sacré-Cœur et Lieutenant Chanaron (reportez-vous à la localisation sur la carte, les noms de rue étant quasiment inexistants et souvent contradictoires). Ses chambres offrent un confort réduit au plus simple mais la courette garantit un peu de calme.

Hôtel Albatros (☎ 94 432 10 ; hotelalbatros@moov.mg ; route du Port ; d avec sdb ventil/clim 32 000-37 000/47 000 A ; 🅿 ❄ 📺). À mi-chemin entre le centre-ville et le port des pirogues, ce petit hôtel propre et agréable présente un excellent rapport qualité/prix. Il le doit notamment à ses chambres carrelées, claires et agréables, et à son petit restaurant-bar. Le quartier est un peu bruyant mais l'adresse sort du lot. Wi-Fi.

Hôtel Tropical (☎ 94 438 31 ; d ventil/clim 26 000/35 000 A ; ❄). En plein centre-ville, le Tropical est en chantier depuis de nombreuses années (les travaux finiront-ils un jour ?) mais il loue les chambres achevées à un tarif intéressant compte tenu de leur confort.

Chez Alain, voir ci-contre, s'adapte également aux voyageurs à petit budget.

CATÉGORIES MOYENNE ET SUPÉRIEURE

L'Escapade (☎ 94 411 82, 034 94 411 82 ; escapade@moov.mg ; www.escapadetulear.com ; d avec sdb 45 000 A ; 🅿). Au coin du boulevard Gallieni et de la rue menant au stationnement principal des taxi-brousse, cette adresse décontractée et accueillante offre l'un des meilleurs rapports qualité/prix de la ville. Derrière la maison principale, qui abrite le restaurant, vous y trouverez une série de bungalows bien entretenus, avec sdb impeccables, rendus chaleureux par une touche de décoration et des fresques murales. L'Escapade se double d'une belle salle de restaurant en terrasse, d'un billard, d'un salon et d'un bar.

Saifee hôtel (☎ 94 410 82, 032 05 410 82 ; saifee_hotel@yahoo.fr ; rue de l'église ; d avec sdb 60 000 A ; ❄). Ouvertes sur un patio clair et lumineux, les confortables chambres avec terrasse de cet hôtel récent du centre-ville sont placées sous le signe du blanc. La clim, la propreté impeccable et l'atmosphère générale des lieux en font un bon choix.

Hôtel Serena (☎ 94 411 73 ; serenatulear@gmail.com ; bd Tsiranana ; d avec sdb 42 500 A ; 📺). Également au chapitre des nouveautés du centre-ville, le Serena est situé dans un quartier un peu bruyant durant la journée mais il a une vraie personnalité : décoration dans les tons ocre assez contemporaine, sculptures et masques sur les murs, salle de bains séparée de la chambre par un mur en pavés de verre… Les chambres, confortables et bien équipées (TV, Wi-Fi), ne déparent pas dans cette jolie ambiance.

Le Sax'Aphone (☎ 94 440 88, 032 75 340 41 ; madasax@live.fr ; d 35 000 A ; bungalows d avec sdb 50 000 A). À l'écart de l'animation dans un quartier populaire, cette maison d'hôte a repris un coup de neuf sous l'impulsion de nouveaux propriétaires. Outre une chambre bon marché, vous y trouverez des bungalows impeccables et décorés avec goût. Le bar et le bon restaurant sont agréables en soirée.

Le Palétuvier (☎ 94 440 39 ; hotelpaletuvier@yahoo.fr ; bd Lyautey ; s 26 500, d ventil/clim 61 500/76 500-81 500 A ; 🅿 ❄ 📺 🖳). Ce grand bâtiment blanc à l'architecture un peu grandiloquente borde la mangrove depuis le front de mer. Confortable et aéré, il offre des chambres avec terrasse un peu impersonnelles mais agréables, et dispose d'une belle piscine et d'un accès Internet. Une option à prendre en compte.

Chez Alain (☎ 94 415 27 ; c.alain@wanadoo.mg ; quartier Sans Fil ; bungalows d sdb commune et eau froide 25 000 A ; bungalows d/t avec sdb et eau chaude 45 000/50 000 A ; chambres "confort" avec clim 70 000 A ; ❄). Excentrée dans le quartier Sans Fil, non loin du stationnement principal des taxis-brousse, cette adresse pionnière du tourisme à Tuléar propose des chambres et des bungalows très inégaux. Les bungalows les moins chers sont réduits au plus simple, tandis que les chambres climatisées, au fond du jardin, sont particulièrement confortables. Le jardin luxuriant, le restaurant et la proximité de la gare routière sont ses principaux atouts.

Eden Hotel (☎ 94 901 04 ; bd Tsiebo Calvin ; d avec sdb 58 600 A ; ❄). Reconnaissable à sa façade peinte en vert qui fait face au restaurant Corto Maltese, l'Eden Hôtel offre des chambres confortables et bien équipées – TV, clim, réfrigérateur – mais un peu impersonnelles. L'emplacement est particulièrement central et l'hôtel se double du Saphir, juste derrière, aussi bleu que l'Eden est vert.

La Résidence d'Ankily (☎ 94 445 50, 032 40 328 77 ; laresidenceankily@yahoo.fr ; d avec sdb et clim 70 000 A ;

(P) (✕). Mention spéciale à cette bonne adresse, malheureusement excentrée en bordure de la RN 7 à 2,5 km de la sortie nord de la ville. Cet inconvénient mis à part, la Résidence d'Ankily offre des chambres décorées avec goût et sobriété – murs blancs, mobilier en bois et sculptures –, vastes, claires et dotées de belles salles de bains. Bordées d'une varangue, elles sont disposées autour d'un petit jardin où un bananier et un flamboyant dispensent une ombre bienvenue, près du restaurant. Un bon choix si vous êtes en voiture.

Hôtel Hyppocampo (☎ 94 410 21 ; hyppocampo.tulear@gmail.com ; www.hyppocampo.com ; route du Port ; d/suite 163 000/243 000 A ; (P) (✕) (🅿) (🏊)). À l'écart du centre-ville sur la route du Port, cet établissement récent qui se distingue par son architecture moderne à charpente métallique est le plus confortable de la ville. La belle piscine et l'atmosphère chic et décontractée du bar-restaurant donnent le ton de cet établissement qui ne compte que 8 chambres et 2 suites. Décorées avec goût (boiseries, sculptures, beaux voilages) et bien équipées (TV par satellite, clim, Wi-Fi), elles déclinent une ambiance chaleureuse, à l'image de ce petit îlot de raffinement.

Le Capricorne (☎ 94 426 20, 034 03 330 12, 032 05 465 27 ; (P) (✕)). Longtemps l'hôtel de prédilection des groupes de touristes passant par Tuléar, le Capricorne était fermé lors de notre dernier passage mais devait rouvrir. Renseignez-vous.

Où se restaurer

PETITS BUDGETS

La Terrasse (☎ 032 02 650 60 ; plats 8 000-12 000 A ; (✕) tlj midi et soir). Idéalement placée autour du principal rond-point du centre-ville, cette Terrasse qui ne paie pas de mine est appréciée pour ses plats à prix doux et ses pizzas (le soir). La carte, qui propose aussi bien des snacks que des suggestions plus élaborées, s'adapte à tous les goûts.

Chez Lalah (☎ 94 434 17 ; plats 9 000-15 000 A ; (✕) tlj midi et soir). La cuisine n'a rien d'exceptionnel mais la salle de cet hôtel bon marché des abords du port des pirogues est l'une des plus accueillantes du quartier.

CATÉGORIES MOYENNE ET SUPÉRIEURE

Le Corto Maltese (☎ 032 02 643 23, 032 04 657 42 ; bd Campan ; plats 10 000-15 000 A ; (✕) lun-ven midi et soir). Non content d'offrir l'un des plus agréables cadres de la ville avec sa terrasse aérée et sa jolie salle, ce "bistro rital" est l'une des meilleures tables de Tuléar. Tandis que le patron s'occupe depuis le bar de la bonne humeur des lieux, la patronne surveille l'élaboration d'une savoureuse cuisine basée sur des produits frais. Pas de carte, donc, mais des suggestions du jour présentées sur l'ardoise, comme le médaillon de zébu aux girolles ou le filet de mérou à l'estragon.

La Maison (☎ 94 919 62, 032 07 72 747 ; bd Gallieni ; plats 6 000-18 000 A ; (✕) fermé dim midi et lun). En face de la poste, c'est l'un des lieux de rendez-vous des *vazaha* résidents de Tuléar. Dans un cadre chaleureux qui évoque une case créole réunionnaise, on y sert des plats qui devraient satisfaire tous les goûts, des pizzas au feu de bois au magret de canard au poivre vert en passant par le foie gras poêlé à la vanille et le carpaccio de poisson. La cuisine est bonne sans être exceptionnelle et l'ambiance décontractée, tant côté salle que côté bar. Musique live certains soirs.

Le B52 (☎ 032 56 278 48 ; bd Lyautey ; plats 10 000-15 000 A ; (✕) tous les soirs). L'une des adresses tendance de Tuléar. On y vient davantage pour le bar que pour le restaurant, qui sert les spécialités habituelles et quelques suggestions plus originales, comme la choucroute de la mer, dans un cadre agréable. Billard, bon accueil.

Chez Alain (☎ 94 415 27 ; quartier Sans Fil ; plats 8 000-17 000 A ; (✕) tlj midi et soir). Outre la jolie salle et le jardin, le restaurant de l'hôtel Chez Alain est apprécié pour ses spécialités qui sortent de l'ordinaire, comme le gratin de fruits de mer, la côte de zébu grillée, le crabe thermidor "à la façon du patron" ou le soufflé aux fruits. La carte propose également les grands classiques de la cuisine franco-malgache et des animations musicales ont parfois lieu dans le jardin.

Le Jardin (☎ 94 428 18 ; plats 6 000-14 000 A ; (✕) fermé mer). Au-delà de la cuisine – des pizzas déclinées avec plus ou moins de bonheur à la sauce locale, au zébu, au mérou ou au foie gras –, on y vient surtout pour le cadre. Le patron de cette trattoria italo-malgache à ciel ouvert a en effet transformé sa tonnelle en une exposition permanente de peintures malgaches. Un bric- à-brac chaleureux.

L'Étoile de Mer (☎ 94 428 07 ; bd Lyautey ; plats 10 000-22 000 A ; (✕) tlj midi et soir). Entièrement refaite en pierre blonde, cette adresse du boulevard Lyautey ne manque pas de cachet. La carte mise sur les fruits de mer et les spécialités

indiennes. Dommage que la salle soit un peu sombre.

Parmi les restaurants d'hôtels, citons celui de **L'Escapade** (☎ 94 411 82, 034 94 411 82 ; plats 6 000-14 000 A), qui sert une bonne cuisine sur une terrasse aérée, et celui du **Sax'Aphone** (☎ 94 440 88, 032 75 340 41 ; plats 10 000 A environ), installé dans un agréable petit patio.

Où sortir

Plusieurs adresses du front de mer s'animent en soirée. Les plus fréquentables sont **Le B52** (☎ 032 56 278 48) et **Le Bô Beach** (☎ 032 48 697 73). Le **Zaza Club** (☎ 94 412 43), devenu au fil des années une véritable institution, est le symbole des nuits "chaudes" de la ville. Vous y trouverez, entre autres, l'habituelle population de *vazaha* trop vieux dansant avec des filles trop jeunes (comme presque partout, en soirée, sur le front de mer).

Plus calmes, le restaurant **La Maison** (☎ 94 919 62, 032 07 72 747 ; bd Gallieni) et l'hôtel **Chez Alain** (☎ 94 415 27) accueillent parfois des musiciens le week-end.

Renseignez-vous sur la programmation du **Cinéma Tropic** (☎ 94 438 42 ; bd Gallieni). Siège de l'active ONG Bel Avenir (voir *Achats*, ci-dessous), la salle de cinéma de Tuléar fait parfois tourner son projecteur le week-end et sert de tremplin à des groupes musicaux locaux. Vous pourrez également faire un tour par l'**Alliance française** (☎ 94 413 92 ; www.alliancefr.mg/Alliances/aftulear.php ; bd Lyautey ; ⏲ lun-sam 8h-12h et 14h30-18h30), installée dans un bâtiment en fibre de verre futuriste sur le front de mer, qui organise parfois expositions, projections et spectacles.

Achats

Boutique Bel Avenir – Cinéma Tropic (☎ 94 438 42 ; belavenir@moov.mg ; www.ongbelavenir.org ; bd Gallieni ; ⏲ lun-sam 8h30-12h et 14h30-17h30). L'active ONG Bel Avenir s'illustre dans les domaines du social, de la formation sanitaire et de la formation à la protection de l'environnement. Elle gère dans le hall du cinéma Tropic une boutique d'artisanat qui permet de donner des emplois à des femmes de la région et de contribuer au financement des activités de l'ONG. Quelques panneaux, dans le hall, présentent ses activités.

Des **boutiques de T-shirts** (Maki Company, Baobab, Carambole) sont implantées à côté du restaurant La Terrasse, autour du principal rond-point du centre-ville. **L'Univers de la Pierre** (☎ 032 02 523 02 ; bd Philibert Tsiranana ; ⏲ lun-sam), dans la rue principale, vend des pierres précieuses et semi-précieuses et propose à ceux qui restent quelques jours en ville de les monter en bijoux.

Depuis/vers Tuléar

AVION

Air Madagascar (☎ 94 415 85 ; 94 422 33 ; ⏲ lun-ven 8h-11h30 et 15h-17h ; sam 8h-10h). Installée dans le centre, près du marché, la compagnie nationale assure des vols quotidiens avec Antananarivo et plusieurs liaisons par semaine vers Fort-Dauphin. Les localités de l'ouest, notamment Morondava, sont desservies plus irrégulièrement. L'agence accepte les règlements par cartes Visa et Mastercard.

TAXI-BROUSSE

Tuléar compte deux gares routières. Le stationnement des taxis-brousse du nord, sur la route de Manombo, est le point de départ des véhicules qui empruntent la route à destination de Manombo et d'Ifaty. Le stationnement principal des taxis-brousse, qui dessert les autres villes, est bien organisé et installé à la sortie est de la ville, dans le quartier Sans Fil.

Vers le nord, les véhicules assurent la liaison avec toutes les villes bordant la RN 7. Comptez 3-4 heures de trajet pour Ranohira (15 000 A), 11 heures pour Fianarantsoa et 24 heures pour Antananarivo (35 000 A). Les départs vers la capitale ont en général lieu le matin vers 7h. Mieux vaut réserver sa place 24 heures à l'avance.

En direction de l'est, des camions Mercedes aménagés en taxis-brousse font leur possible pour atteindre Fort-Dauphin via Bezaha, Ejeda, Ampanihy et Tsiombe. Les départs pour cet éprouvant voyage de 2 à 3 jours ont en général lieu vers 17h-18h (35 000 A). Les bagages doivent être enregistrés avant 12h. Des véhicules rejoignent également Saint-Augustin, Betioky et Ampanihy. Les trajets vers Fort-Dauphin sont saisonniers et dépendent de l'état des pistes et de la saison des pluies.

Les transports vers l'ouest sont encore plus aléatoires. S'il est possible de rejoindre Andavadoaka ou Morombe (environ 24 heures), les départs vers Morondava sont de plus en plus rares. Comptez 50 000 A pour cet épuisant périple de 2 jours réservé à la saison

sèche. De plus en plus de chauffeurs préfèrent relier Morondava par la RN 7, Antsirabe et Miandrivazo (60 000 A).

BATEAU

Reportez-vous à la rubrique *Depuis/vers Anakao*, p. 191, pour connaître les moyens de rejoindre cette localité balnéaire de l'est de Tuléar. Quelques bateaux marchands, inconfortables et aléatoires, circulent irrégulièrement entre Morondava et Tuléar.

Comment circuler

DESSERTE DE L'AÉROPORT

Une route goudronnée mène à l'aéroport d'Ankorangia, à 7 km à l'est de Tuléar. La course en taxi revient à 15 000 A. L'aéroport abrite un bar et un téléphone public.

TAXI

Vous en aurez surtout besoin si vous logez dans un quartier un peu éloigné du centre, notamment Sans Fil. Comptez environ 3 000 A pour une course en ville.

POUSSE-POUSSE

Particulièrement hauts, les "pousses" de Tuléar ressemblent plus qu'ailleurs à des "hommes-chevaux". En théorie, le tarif *gasy* ne dépasse pas 1 500 A pour une course en ville, mais il est très souvent demandé davantage aux étrangers. Certains tireurs de pousse deviennent agressifs avec les *vazaha* une fois la nuit tombée, au point que les hôtels déconseillent de recourir à leurs services après le coucher du soleil.

ENVIRONS DE TULÉAR

Arboretum d'Antsokay (Auberge de la Table)

Créé par un botaniste suisse passionné par la flore malgache, cet **arboretum** (☎ 032 02 600 15, 032 07 600 15 ; www.antsokayarboretum.com ; visite guidée 10 000 A, 5 000 A 5-11 ans, gratuit -5 ans ; ⏲ tlj 7h-21h) regroupe 1 000 espèces de plantes endémiques du Sud malgache. Parmi celles-ci, vous pourrez découvrir une centaine d'essences d'euphorbe ("bois de lait"), qui produisent du latex et ont la particularité d'être mâle ou femelle, des aloès utilisés en teinture (la plante "saigne" une sève rouge si on l'incise), des *Commiphora*, surnommées "arbre à *vazaha*" car leur écorce pèle pour favoriser la photosynthèse, des *Didierea* (*fantsilotra* en malgache), dont les hautes tiges alternent minuscules feuilles et épines, des *Pachypodium*, des baobabs chétifs car vieux de 25 ans seulement ! Les botanistes chevronnés apprécieront à sa juste valeur cette collection d'espèces végétales désertiques, d'aspect souvent austère, dont la visite est agréable et paisible.

Auberge de la Table (mêmes coordonnées que l'arboretum ; camping 10 000 A, bungalows d avec sdb 30 000 A ; plats 10 000-13 000 A ; 📶). L'arboretum est accompagné d'une belle adresse. Entièrement rénovée en faisant la part belle à la pierre claire locale, cette auberge offre 4 bungalows avec sdb (eau froide), décorés dans une ambiance à la fois contemporaine et décontractée. La belle piscine et l'agréable bar-restaurant, avec sol en sable, s'ajoutent aux attraits de cette étape reposante.

Pour accéder à l'Arboretum depuis Tuléar, situé à 15 km au nord de la ville et à quelques centaines de mètres de la RN 7, prenez n'importe quel bus ou taxi-brousse remontant la route nationale vers le nord et demandez au chauffeur de vous déposer. Vous pouvez également négocier avec un taxi. Mieux vaut disposer d'un véhicule si vous souhaitez y dormir.

Les Septs Lacs

À 70 km à l'est de Tuléar, ces 7 lacs sacrés se succèdent en bordure du fleuve Onilahy. La visite des 6 premiers – le dernier est très éloigné – remplit agréablement une journée.

La moto, le quad et le 4x4 sont les meilleurs moyens de locomotion pour les rejoindre. Vous devrez emprunter la RN 7 sur 17 km puis prendre à droite la piste de terre dure et pierreuse qui descend au village d'Ambohimahavelona. Elle longe l'Onilahy sous les banians et les tamarins, où se reposent régulièrement des lémuriens, et mène aux eaux limpides des lacs, qu'un petit sentier permet de découvrir. Vous devrez vous acquitter au passage d'un droit de visite d'un montant variable.

Bernard, de l'agence Bernard Expéditions de Tuléar, qui pourra vous louer des motos ou des quads pour vous y rendre (voir p. 179) conseille de continuer jusqu'au village d'Ifanato (2 km après le panneau indiquant les lacs), où Jean-Claude, l'épicier du village, pourra vous guider dans les environs et vous préparer à déjeuner, voire vous proposer un hébergement rustique.


RÉGION DE TULÉAR (TOLIARA)
0
30 km
Vers Morombe (80 km)
Manombo
Mahaboboka
Sakaraha
Vers Ranohira (80 km)
Andrevo
Mahasoa
Fanjary
Tranokaky
Bereketa
Andranovory
Haty
RN 7
Ankilivalo
Anjamala
Befety
Mary
Vatolatsaka
TULÉAR (TOLIARA)
Ankilibe
Arboretum d'Antsokay
Ankiatraka
Ankiharivo
Antohimahavelona
Lac Tsiribihina
Grottes de Saronadrano
Tongobory
Bezaha
Saloambany
Belamoty
Fenoandala
Onilahy
Saint Augustin (Anantsogno)
Antohabato
Savazy
Soalara
Sources chaudes
Nosy Ve
Anakao
Arikazomanga
Réserve spéciale de Beza-Mahafaly
Betioky
Nosy Satrana
RN 10
Sakamena
Anzinany
Ambatry
Ambilallalika
Beheloka
Lac Tsimanampetsotsa
Efrietry
Ambolo
Parc national de Tsimanampetsotsa
Beahitse
Beomby
Gogogogo
Manakarabahy
Andavaka
Ejeda
Anja-Behitsaka
Lintta
Vers Fort-Dauphin (310 km)
Itampolo
Ampanihy

LE BANIAN SACRÉ DE MIARY

Le village de Miary, à une dizaine de kilomètres au nord-est de Tuléar, est célèbre pour son banian sacré. Originaire d'Inde, le figuier banian (ou banyan) se caractérise par ses longues branches qui descendent jusqu'au sol et s'y développent comme des racines. Celui de Miary, entouré d'un haut mur d'enceinte, présente un entrelacs de branches et de racines si dense qu'il est souvent cité comme le plus grand représentant de l'essence sur l'île.

Une légende explique la vénération que lui accordent les villageois. Jadis, le village de Miary était fréquemment balayé par les crues du Firehenana. Pour se débarrasser du fléau, les villageois décidèrent d'offrir au fleuve un sacrifice : ils attachèrent ensemble une jeune vierge et un garçonnet avec une feuille de banian et les enterrèrent vivants sur les berges du cours d'eau. Le fleuve accepta l'offrande et fit dès lors un détour, épargnant le village (Miary signifie "détour" en malgache). L'arbre qui poussa par la suite sur le lieu du sacrifice serait la réincarnation des enfants. Il est interdit de le toucher ou de le dégrader et préférable de solliciter l'autorisation auprès des villageois avant de s'en approcher.

IFATY

À 22 km au nord de Tuléar, le site d'Ifaty (à prononcer "ifat") séduit en premier lieu les voyageurs souhaitant laver dans la clarté de l'eau de mer la poussière accumulée sur les pistes du sud malgache. Outre ses sites de plongée, ce village balnéaire (comme la plus tranquille Anakao, de l'autre côté de Tuléar) possède ce qui fait le plus cruellement défaut à Tuléar : de magnifiques plages bordées de villages de pêcheurs vezo et des fonds propices à l'observation de la vie sous-marine. La piste correcte qui y mène depuis Tuléar rend par ailleurs le site facilement accessible.

L'arrière-pays, où la sécheresse continue de sévir, mérite également qu'on s'y intéresse, notamment la forêt d'épineux, non loin du village. En juillet et en août, vous aurez peut-être la chance de surprendre le ballet des baleines à bosse en migration, qui traversent le canal du Mozambique dans leur parcours vers l'île Sainte-Marie (Nosy Boraha) et la baie d'Antongila.

Les services proposés par le village, où aucune agence bancaire n'est installée, sont limités. Précisons enfin que l'eau douce reste un bien précieux à Ifaty et que la crise politique en cours lors de notre dernier passage y avait généré une recrudescence de la prostitution, tout comme à Tuléar.

Orientation

La piste qui mène à Ifaty passe à environ 1 km du bord de mer, où sont installés les hôtels. Mieux vaut donc choisir à l'avance votre hébergement afin de vous y faire déposer directement : aller de l'un à l'autre par la route oblige à faire de longs détours, et passer par la plage se révèle vite fatigant avec un sac sur le dos ! Le site d'Ifaty s'étend le long de deux villages – Mangily est le plus important – et sur plusieurs kilomètres.

Activités

PLONGÉE ET SPORTS NAUTIQUES

Certains plongeurs affirment qu'Ifaty rivalise avec les sites de plongée les plus exceptionnels du monde ; d'autres ont été un peu déçus… Quoi qu'il en soit, Ifaty figure parmi les principaux spots de plongée de Madagascar. Quelques hôtels disposent de leur propre club. Les tarifs varient peu d'un centre à l'autre (40-45 € la plongée). Vous pourrez louer masques, palmes et tuba pour découvrir par vous-même les poissons multicolores. Sachez que vous devrez tenir compte des marées importantes, qui ont lieu à la pleine et à la nouvelle lune.

Le Grand Bleu (☎ 032 07 822 12). Ce club tenu par Richard, enthousiaste et sympathique patron sud-africain, est une référence de la plongée à Ifaty. Plongées et baptêmes (100 000 A), snorkeling (35 000 A), sorties en mer et pique-niques à Anakao ou à Salary sont au programme, et le matériel est régulièrement renouvellé. Richard ne pousse pas à la consommation et n'hésite pas à conseiller l'annulation d'une plongée lorsque les conditions ne sont pas optimales. Ses photos satellites de la côte vous seront utiles pour choisir vos sites d'exploration.

Deep Sea Club (☎ 032 07 418 74, 032 04 848 81 ; www.madagascar-guide.com/nautilus). Le club de l'hôtel Nautilus est également une référence pour son professionnalisme (plongée/baptême 45/50 €). Le centre délivre les brevets de la CMAS, organise en saison des sorties en mer à la rencontre des baleines à bosse et propose des sorties en mer alliant plongée et pêche

sportive (70 €/heure, 3 heures min) ainsi que la découverte des poissons du récif en bateau à fond de verre.

Atimoo Plongée (☎ 94 937 01, 032 04 529 17 ; club@atimoo.com ; www.atimoo.com). Recommandé par des amateurs de plongée d'Ifaty, ce club délivrant les diplômes Padi et affilié Dan est installé à l'hôtel Mora Mora. Plongée explo à partir de 40 €.

Fifi Diving (☎ 032 04 659 47 ou contact via le Bambou Club ; fifidiving@moov.mg). Estampillée Padi Resort, cette structure intégrée à l'hôtel Bambou Club dispose de matériel Mares. Exploration, baptêmes et activités nautiques.

OBSERVATION DE LA FAUNE ET DE LA FLORE

Deux structures sont installées à la sortie nord de Mangily.

Réserve Reniala (☎ 94 417 56 ; 032 02 513 49 ; visites guidées 10 000-30 000 A selon circuit ; ⊗ tlj 6h-17h30). Ce site privé de 45 ha abrite plus d'une centaine d'espèces végétales caractéristiques du Sud et de l'Ouest malgaches : *Pachypodium*, *Didierea*, euphorbes… Au sein d'une forêt de baobabs, vous y trouverez également un sentier botanique et une petite réserve ornithologique. La réserve propose des circuits de découverte de la flore (petit et grand circuit) et un itinéraire d'observation des oiseaux, insectes et batraciens. Ce dernier peut être complété par une visite au lac Ranobe, qui abrite plusieurs espèces d'oiseaux aquatiques. La réserve est gérée dans le cadre d'une association franco-malgache qui s'illustre également dans les domaines de l'économie locale et de l'éducation. Les premières heures du jour sont les plus propices à l'observation des oiseaux.

Village des Tortues – Tananan' ny sokake (☎ 94 425 67 ; 5 000 A ; ⊗ tlj 9h-17h). Sur le chemin de la réserve Reniala, il s'est donné pour objectif de recueillir et de protéger les tortues du Sud malgache, notamment deux espèces menacées, la tortue radiée et la tortue araignée. Le parc, ponctué de panneaux d'explications, recueille les animaux saisis en douane (les trafics restent fréquents) et les réaclimatent à la vie sauvage avant de les relacher dans la nature.

ÉQUITATION

À quelques centaines de mètres de la réserve Reniala, le **Ranch Solaris** (☎ 032 02 477 75 ; www.ranch-solaris.com) propose des balades à cheval au milieu des baobabs (2 heures 30 ; 82 000 A) ou sur la plage au coucher du soleil (1 heure 15 ; 41 000 A). Cette structure accueillante et conviviale dispose de chevaux bien soignés, pouvant être montés par des débutants, et organise parfois des trekkings dans la région.

Où se loger et se restaurer

Ifaty compte de plus en plus d'adresses. La liste ci-dessous est une sélection de celles qui nous ont semblé les plus intéressantes, pour une raison ou une autre. Les établissements de la catégorie petits budgets, l'Ifaty Beach Club, le Bambou Club, le Vovotelo et le Tonga Soa sont situés dans le village ou dans ses abords proches. Les autres, plus calmes, s'échelonnent le long de la route.

PETITS BUDGETS

€ Chez Daniel (☎ 032 04 678 53, 94 930 39 ; bigorno@malagasy.com ; bungalows d avec sdb 30 000-40 000 A ; tarifs dégressifs à partir de 4 jours). En bordure de plage et au cœur du village, cet petit établissement décontracté façon chambre d'hôte offre l'un des meilleurs rapports qualité/prix d'Ifaty. Vous pourrez choisir entre 3 bungalows, situés une vingtaine de mètres au-dessus de la plage pour certains et quasiment les pieds dans l'eau pour le plus cher. Ils présentent un confort simple mais sont dotés de sdb avec eau chaude, bien entretenus et décorés avec une pointe de goût. Transfert depuis Tuléar gratuit à l'aller pour les longs séjours et possibilité d'excursions vers Saint-Augustin et Salary. Aucun panneau n'indique cette adresse accueillante située tout près de Chez Alex et reconnaissable à son portail vert.

€ Chez Cécile sur la plage (☎ 034 94 907 00, 94 907 00 ; surlaplagechezcecile@yahoo.fr ; bungalows d sdb ext 30 000 A, bungalow d/t avec sdb 35 000/45 000 A). Anciennement appelée "Chez Freddy à la

ZAZA MITSIKY

Animée par la propriétaire de l'hôtel Chez Cécile à la plage, l'association **Zaza Mitsiky** ("les enfants qui sourient" ; ☎ contact via l'hôtel) vise à faire découvrir la lecture aux enfants d'Ifaty. Installée au centre du village, elle a ouvert une bibliothèque, assure des cours de français et de malgache pour adultes et propose des lectures dans les classes. Zaza Mitsiky est toujours à la recherche de livres pour enfants, notamment d'ouvrages simples et imagés pour les plus petits. À bon entendeur…

plage", cette adresse est devenue en quelques années l'un des lieux les plus animés et attachants d'Ifaty. Derrière le restaurant, qui sert des snacks et des plats du jour sur une belle terrasse en bord de plage, vous y trouverez une série de bungalows bien entretenus et impeccables de propreté. Ils sont simples par leur confort – peinture blanche, touche de déco, dessus de lits colorés – mais accueillants et, pour certains, dotés d'une kitchenette. L'accueil chaleureux compense l'absence d'eau chaude. Cécile, la maîtresse des lieux, anime l'association Zaza Mitsiky (voir l'encadré ci-contre).

Chez Alex – Le Coq du village (☎ 94 903 12 ; bungalows d 35 000 A). Longtemps l'un des lieux les plus animés du village, Chez Alex semblait un peu assoupi lors de notre dernier passage. Outre un restaurant, l'adresse propose des bungalows en bord de plage, pas exceptionnels en eux-mêmes mais bien placés.

Chez Suzie (ex-L'Auberge In ; ☎ 034 31 577 80 ; d en falafa/en dur 13 000/20 000-30 000 A). Dans une petite cour à une centaine de mètres de la plage, les bungalows en falafa (les moins chers) ou en dur offrent un confort rustique mais ils sont assez bien tenus, tout comme les sanitaires communs (eau froide). Les petits prix sont le principal atout des lieux.

Chez Freddy Village (☎ 033 09 595 19, 034 19 842 76 ; plats 7 000-10 000 A ; ♈ fermé lun). Bonne et copieuse cuisine, joli cadre et accueil sympathique… que demander de plus ? Installé au cœur du village, Chez Freddy a bâti sa renommée sur les plats de poisson bien préparés et des accompagnements qui sortent de l'ordinaire. Buffet à volonté le samedi soir (10 000 A). L'adresse dispose également de quelques bungalows, malheureusement très proches du restaurant.

CATÉGORIES MOYENNE ET SUPÉRIEURE

Hôtel Solidaire Mangily (☎ 034 02 666 60 ; hotel@ongbelavenir.org ; bungalow d/q avec sdb 100 000/130 000 A ; plats 6 000-12 000 A ; Ⓟ 🖳). Mention spéciale à cette adresse qui participe à une bonne cause, les bénéfices de ce bel hôtel ouvert en 2010 servant à financer en partie l'**ONG Bel Avenir** (www.ongbelavenir.org, voir p. 182). À quelques centaines de mètres de la plage (c'est le seul bémol), l'établissement se démarque par sa belle piscine, son architecture en pierre claire et ses vastes et confortables chambres dotées de grandes baies vitrées. L'hôtel, neuf et impeccable lors de notre passage, apporte un soin particulier à la protection de l'environnement. Possibilités d'activités solidaires sur place.

Ifaty Beach Club (☎ 94 914 27, 032 02 600 47, 034 29 709 99 ; ifatybeachclub@moov.mg ; www.ifaty.com ; bungalows d avec sdb 80 000 A ; plats 10 000 A environ ; 🖳). Seul à proposer dans le cœur du village un confort à mi-chemin entre les adresses petits budgets et les établissements plus "luxueux", cet hôtel bien entretenu offre des bungalows confortables et bien décorés, et une belle salle de restaurant, mais il ne fait pas l'unanimité pour son accueil. Le bord de plage et la piscine figurent cependant au nombre des atouts des lieux. Possibilité d'excursions en quad.

Le Nautilus (☎ 032 07 418 74, 032 04 848 81 ; nautilus@moov.mg ; www.madagascar-guide.com/nautilus ; bungalows s/d/t avec sdb 140 000/154 000/182 000 A ; plats 10 000-15 000 A ; 🏊 🖳). L'une des adresses les plus confortables et chaleureuses d'Ifaty, Le Nautilus séduit autant les amateurs de plongée que de farniente. Certains des 26 bungalows sont nichés dans les dunes, parfaitement intégrés dans l'environnement, tandis que d'autres, plus récents, affichent une architecture moderne plus voyante. Tous sont fonctionnels, impeccables, et disposent de la clim. Cerise sur le gâteau : la belle piscine à débordement fait face à la mer. Quant aux fresques représentant des fonds marins qui ornent le restaurant, elles rappellent l'autre vocation des lieux : vous êtes ici chez des fans de plongée. On ne s'étonnera donc pas que le restaurant fasse la part belle au poisson, cru ou cuisiné de belle façon. Règlements par carte visa.

Bamboo Club (☎ 032 04 00 427, 94 902 13 ; bamboo-clubifaty@gmail.com ; www.bamboo-club.com ; bungalows d avec sdb 85 000-110 000 A ; menu 27 000 A ; 🖳). Un peu à l'écart de l'agitation de Mangily, le Bamboo Club offre des bungalows de deux types, en falafa ou en dur (les plus chers), ces derniers étant les plus confortables. Ses atouts sont plus à rechercher du côté du calme et des services, qui incluent massages, piscine, plongée et club nautique. Les tarifs sont un peu surévalués, mais des promotions ont lieu régulièrement. L'accueil provoque des échos parfois mitigés.

Vovotelo (☎ 94 937 18 ; www.hotelmada-vovotelo.com ; bungalows d avec sdb 60 000-80 000 A ; plats 7 000-28 000 A). Ses atouts ? L'emplacement en bordure de plage au cœur du village et une salle de restaurant qui compte parmi les plus agréables des lieux. La carte fait la part belle aux poissons

et aux fruits de mer, mais n'oublie pas les grillades et autres paupiettes de zébu. Les bungalows, en revanche, sont confortables mais un peu surévalués.

Le Paradisier (☎ 032 07 660 09 ; paradisier@paradisier.net, www.paradisier.net ; bungalows d avec sdb 60/67,5/74 € en basse/moyenne/haute saison ; repas 30 000-33 000 A ; 🖃). Établissement à la personnalité affirmée, le premier hôtel que vous croiserez en venant de Tuléar n'usurpe pas son nom. Ses superbes bungalows en pierre et palissandre, avec mezzanine, sont non seulement confortables mais élégants et parfaitement intégrés à l'environnement. Dans les plus récents, la chambre, située à l'étage, est bordée de larges baies vitrées donnant de toutes parts sur la vue enchanteresse du lagon… Quant à la piscine à débordement, c'est un pur bonheur. L'ensemble, à l'atmosphère très calme, séduira en premier lieu les amateurs de farniente chic. Les services incluent massages, pêche et balades en pirogue ou en bateau à fond de verre. Réservations directement auprès de l'hôtel ou via l'agence **MDA** (☎ 22 351 65 ; www.madagascar-discovery.com) à Tana. Réglements par carte Visa moyennant supplément.

Les Dunes d'Ifaty (☎ 94 914 80 ; www.lesdunes-difaty.com ; s/d standard à partir de 84-105/112-138 € selon saison ; 🖃). Ceux qui connaissent les établissements de l'île Maurice ne seront pas dépaysés par cet hôtel qui décline une atmosphère de luxe chic et contemporain. Les Dunes d'Ifaty doit sa personnalité à son architecture, qui joue du contraste entre la pierre blonde et le palissandre. L'ensemble crée une ambiance raffinée que ne dément pas la décoration des 41 chambres ventilées. L'élégance des lieux se traduit dans le mobilier, les vasques des salles de bain, les matériaux et les couleurs. Sans oublier la belle piscine, qui fait face à une jolie plage bien entretenue. Préférez cependant les chambres supérieures, plus vastes et mieux orientées que les "standard".

Mentionnons également :

Le Jardin de Beravy (☎ 032 40 39 719, 94 919 12 ; jardin.beravy@yahoo.fr ; s/d/t avec sdb à partir de 28/32/36 € ; menu 10 €). C'est la première adresse que vous croiserez en venant de Tuléar. Les chambres, dans un bâtiment un peu rectiligne, sont chaleureuses, impeccables et bien décorées. Ambiance familiale, façon chambre d'hôte, et plage en contrebas.

Le Tonga Soa (☎ 94 935 42, 032 460 53 18 ; letongasoa@yahoo.fr ; bungalow 30-60 € ; 🖃). Un changement de propriétaire a un peu fait perdre son âme à cette adresse située à 5 minutes de marche de la plage, non loin du parc Reniala. Vous y trouverez cependant une piscine et 25 bungalows confortables, vastes et bien décorés.

Depuis/vers Ifaty

Les 22 km de piste sableuse qui séparent Tuléar d'Ifaty, plus ou moins bien entretenus mais praticables en voiture légère, permettent de rejoindre le village en 1 heure ou 1 heure 30.

Les taxis-brousse de Tuléar pourront vous y mener depuis le stationnement du nord pour 3 000 A. Il est également possible de négocier un "spécial" avec les taxis-ville de Tuléar. Pratiquement tous les hôtels de la localité proposent des trajets avec leurs propres véhicules ou des chauffeurs de taxi fidélisés (40 000 A environ, minimum 2 personnes).

SAINT-AUGUSTIN, SARODRANO ET ENVIRONS

Village de pêcheurs vezo bordant le littoral à 37 km au sud de Tuléar, entre cette dernière et Anakao, Saint-Augustin recueille des avis mitigés. Certains voyageurs à petit budget apprécient les dunes de sable de ses environs, la gentillesse de ses habitants et les possibilités de rallier Anakao à bas prix. D'autres n'y voient qu'un village morne et somnolent…

Saint-Augustin, quoi qu'il en soit, dissimule bien son turbulent passé. Aux XVI^{e} et XVII^{e} siècles, sa baie était en effet l'une des têtes de pont pour l'approvisionnement des négociants en épices ou en esclaves et des pirates venus d'Europe. En 1644, les récits enthousiastes du marin anglais Richard Boothby incitèrent quelque cent vingt colons à s'y établir. Ils commercèrent avec les Malgaches jusqu'à ce que les maladies tropicales déciment la majorité d'entre eux. La région devint plus tard un repaire de pirates, parmi lesquels John Avery, qui inspira à Daniel Defoe un personnage de son roman *La Vie, les Aventures et les Pirateries du capitaine Singleton*.

À 4 km au nord de Saint-Augustin, Sarodrano doit pour sa part sa réputation à sa grotte : une petite cavité remplie d'eau douce au milieu de laquelle se dresse un arbre (l'entrée est théoriquement payante). Non loin coule la source Bina, sacrée aux yeux des Vezo, et une piscine naturelle dans laquelle il est possible de se baigner.

Où se loger et se restaurer

Vous trouverez à Saint-Augustin des adresses bon marché offrant un hébergement rustique. **Le Corsaire – Chez Glover** (☎ 032 04 645 12 ; bungalows sdb commune 12 000 A environ) loue des huttes vezo aux commodités rudimentaires mais il est apprécié pour son accueil. L'hôtel **Longomamy** (☎ 032 04 344 64 ; bungalows avec sdb et eau froide 15 000 A environ), sur la plage, est plus confortable et il propose des excursions dans les environs.

Installé sur une langue de sable au niveau de Sarodrano, à quelques kilomètres de Saint-Augustin par une piste labyrinthique et ensablée, **Chez Andrea** (☎ 032 02 258 43 ; bungalows d 30 000 A ; plats 9 000 A, repas 15 000 A) fait davantage l'unanimité auprès de ceux qui apprécient de jouer les robinsons dans la bonne humeur, le confort simple de huttes vezo et un cadre idyllique.

À mi-chemin entre Tuléar et Saint-Augustin, **La Mangrove – Chez Alain** (contact via Chez Alain à Tuléar ☎ 94 415 27 ; c.alain@moov.mg ; bungalows d/t avec sdb 15 000-25 000/35 000 A ; menu 15 000 A) est plus confortable mais implantée en bordure de la mangrove, dans un site dénué de plage. Cette annexe balnéaire de l'hôtel Chez Alain de Tuléar, à 25 km de la ville, propose des bungalows assez agréables (eau froide, mais il existe une douche chaude commune). Un ponton permet de se baigner.

Depuis/vers Saint-Augustin et environs

Comptez une bonne heure, sur une route correcte, pour vous rendre à Saint-Augustin depuis Tuléar. Des véhicules quittent le principal stationnement des taxis-brousse de Tuléar vers Saint-Augustin le matin et en début d'après-midi, et certains taxis-ville de Tuléar accepteront de vous y conduire après d'âpres négociations. Renseignez-vous sur l'état de la piste et les conditions de sécurité.

Il est également possible de rejoindre Saint-Augustin en pirogue depuis Anakao, en environ 2 heures. Certaines compagnies de transport maritime de Tuléar pourront vous y mener. Renseignez-vous sur le port.

ANAKAO

Une longue plage, un village de pêcheurs vezo, un site de plongée superbe… la carte postale était trop tentante pour ne pas attirer les voyageurs en mal de farniente et de robinsonade. Anakao a cependant su garder son charme malgré le nombre croissant d'hôtels qui bordent son rivage. À 22 km au sud-est de Saint-Augustin, ce village qui reste avant tout accessible par la mer rivalise avec Ifaty, plus fréquenté. Si ce dernier offre davantage de services et d'animation, Anakao séduira ceux qui sont prêts à sacrifier un peu de confort – les douches chaudes y sont rares – au plaisir de bénéficier d'un site encore épargné par le tourisme de masse.

L'eau douce est une denrée rare à Anakao, la source la plus proche étant distante d'une quinzaine de kilomètres. L'électricité est fournie par les groupes électrogènes et les systèmes solaires des hôtels. Les communications par téléphone portable sont possibles sur certaines hauteurs. Vous ne trouverez ni banque ni commerces sur place.

Orientation

La majorité des hôtels sont situés le long de la plage, aux abords du village (une quinzaine de

LES VEZO, NOMADES DE LA MER

Historiquement, les Vezo (prononcez "vez") sont le seul peuple sans réel territoire de la Grande Île. Ce sous-groupe des Sakalava du Menabe, qui vivent plus au nord, se caractérise en effet par son nomadisme traditionnel. La population des Vezo, ce qui signifie "pagayeur", ne dépasserait pas 50 000 âmes. On raconte que cette évaluation a été obtenue lors des grandes famines de 1992 dans le Sud, lorsque le PAM (programme alimentaire mondial de l'ONU) tenta de les dénombrer en comptant leurs pirogues depuis un avion.

Souvent appelés les "nomades de la mer", les Vezo arpentent traditionnellement le littoral s'étendant entre le sud de la baie de Saint-Augustin et les abords de Morombe durant la saison sèche, à bord de leurs pirogues à balancier. Ils suivent les bancs de poisson et bivouaquent sur les plages, sous un abri formé à l'aide des voiles carrées de leurs pirogues. Dans les faits, la majorité des Vezo sont maintenant sédentarisés. Leurs déplacements en pirogue, notamment pour les besoins de la pêche, restent cependant quasi quotidiens.

minutes de marche par la plage pour le plus distant). L'Anakao Ocean Lodge et L'Altra Faccia della Luna, en revanche, sont installés dans les baies qui s'ouvrent au sud d'Anakao, à quelques kilomètres du village.

L'îlot de Nosy Ve surgit du lagon à un quart d'heure de pirogue en face du village. La propreté de la belle plage laisse à désirer en face du village, mais est irréprochable quelques centaines de mètres plus loin.

À voir et à faire

NOSY VE

La majorité des sites de plongée d'Anakao entourent l'îlot inhabité de Nosy Ve, posé entre ciel et mer en face du village. Cette langue de sable vierge à l'incontestable parfum de paradis est également le seul lieu de nidification connu du paille-en-queue blanc (*Phaethon rubricauda*) à Madagascar. Le premier Européen à poser le pied sur son sable doré fut un pirate hollandais, l'amiral Cornelius de Houtman, en septembre 1595. Par la suite, flibustiers et colons français s'y installèrent brièvement.

Nosy Ve est protégé par une association et vous devrez payer un droit d'entrée de 5 000 A pour y accéder. Les billets sont vendus dans tous les hôtels d'Anakao. Émile, de l'hôtel du même nom, propose notamment des sorties sur l'îlot pour 20 000 A, repas inclus.

À 7 km au large d'Anakao vers le sud, l'îlot sauvage de **Nosy Satrana** compte également de beaux sites de plongée.

PLONGÉE, SPORTS NAUTIQUES ET SORTIES EN MER

Le récif qui borde Nosy Ve est réputé pour ses fonds coralliens peuplés de mérous, perroquets, raies, murènes et autres poissons-lions. Un petit aquarium naturel, protégé, est idéal pour les baptêmes. Les sites d'Anakao se prêtent plus à la plongée qu'au snorkeling.

L'hôtel **Longo Vezo – Chez Éric et Carole** (☎ 94 901 27, contact Tuléar ☎ 032 02 631 23, 94 437 64 ; longovezo@yahoo.fr ; www.longovezo.org) était le seul club de plongée d'Anakao lors de notre dernier passage. Fan de plongée agréé CMAS, Éric organise des plongées à 45 € avec l'équipement du club et des baptêmes à 50 €. La préparation au niveau 1 revient à 350 €, le niveau 2 à 500 € (diplôme délivré sur place). Le club est équipé de matériel Mares pour 15 plongeurs et propose également surf et sorties en mer.

Le **Lalandaka** (☎ 94 914 35 ; lalandaka@moov.mg) offre des possibilités de kitesurf. Renseignez-vous également sur les activités de **Safari Vezo** et de **Chez Émile**. La majorité des hôtels possédant un bateau proposent des sorties en mer et à la rencontre des baleines, entre juillet et septembre.

CIRCUITS ORGANISÉS

De Tsimanampetsotsa à Faux-Cap en passant par Itampolo, les environs d'Anakao ne manquent pas de sites superbes à visiter. Un véhicule 4x4 – rare à Anakao – est nécessaire pour les rejoindre.

Certains hôtels d'Anakao, notamment le Longo Vezo, Chez Émile et Anakao Ocean Lodge, peuvent organiser des excursions dans les environs à condition de les prévenir à l'avance. Les tarifs restent assez onéreux. Plus modestement, vous pourrez envisager une courte sortie dans la belle forêt de didiéracées qui borde le village.

Où se loger et se restaurer

PETITS BUDGETS

Chez Émile (☎ 032 04 023 76 ; bungalows 15 000 A ; plats 8 000-14 000 A). À Anakao, tout le monde connaît Émile. Outre un restaurant sur la plage proposant de bons repas de poisson grillé ou de langouste à prix doux, il loue des bungalows sur une butte sableuse à environ 200 m du rivage. Ils offrent un confort simple mais sont très corrects pour le prix, bordés d'un peu de végétation et dotés d'un coin douche. Il est aussi possible de planter sa tente. Émile propose des sorties en voiture et en mer dans les environs et sert de bureau aux bateaux de la société MSV.

Soalaza (☎ 032 04 180 93 ; bungalow d 20 000 A). Adresse la moins chère installée sur la plage, Soalaza se compose de petits bungalows en bois peints de couleurs vives, offrant un confort réduit au plus simple. L'ensemble est assez rustique mais permet de profiter pleinement de la plage sans casser sa tirelire…

Chez Diadema (plats 8 000-15 000 A). Sur la plage entre Lalandaka et Safari Vezo, ce snack propose des plats de poisson, poulpe et langouste (selon les arrivages des pêcheurs), à déguster dans la bonne humeur, sur une petite terrasse.

Chez Madame Coco (plats à partir de 7 000 A). Une marmite, un *fatapera* (brasero traditionnel), une table en bois un peu branlante posée sur le sable… le décor de Chez Madame Coco est planté. Cette gargote située à deux pas de

Chez Émile sert des plats de poisson dans une ambiance 100% *malagasy*.

CATÉGORIES MOYENNE ET SUPÉRIEURE

Toutes les adresses ci-dessous font face à la plage.

Longo Vezo – Chez Éric et Carole (☎ 94 901 27, contact tuléar ☎ 032 02 631 23, 94 437 64 ; longovezo@yahoo.fr ; www.longovezo.org ; bungalows d/q 40 000-50 000/60 000 A, lit sup 10 000 A ; plats 10 000-16 000 A). Certains lieux doivent beaucoup à la personnalité de leurs propriétaires. Le Longo Vezo, apprécié pour son ambiance décontractée et chaleureuse, est de ceux-là. Ici, tout le monde dîne à la même table dans la bonne humeur, en se racontant sa journée. Les bungalows les moins chers sont équipés de douche et de toilettes extérieures, les autres de sdb et de toilettes. Tous disposent d'un dispositif solaire permettant de se doucher avec des seaux d'eau chaude et… d'un hamac pour regarder le coucher de soleil. L'ensemble est simple mais agréable, idéal pour quelques jours de farniente tranquille. L'hôtel propose excursions et plongée.

Lalandaka (contact ☎ 94 914 35 ; lalandaka@moov.mg ; bungalows d sdb ext 55 000-65 000 A ; plats 13 000 A, menu 26 000 A). De nouveaux propriétaires ont su redonner une touche de personnalité et de chaleur à cette adresse installée de longue date à Anakao. Si les bungalows les plus anciens sont assez rustiques, les plus récents, en bois et "semi-dur", sont rendus accueillants par une décoration à base de matériaux simples : bois flottés, sable, coquillages… Le bar-restaurant, dans le même esprit, est agréable en soirée mais l'ensemble nous a semblé un peu surévalué. Possibilités de kitesurf.

Safari Vezo (☎ 032 02 638 87, 94 919 30, contact ☎ 94 413 81, 94 410 65, 032 50 385 20 ; safarivezo@moov.mg ; www.safarivezo.com ; bungalows d sdb ext/avec sdb 35 000/70 000 A ; plats 12 000-25 000 A, menu 30 000 A). Pionnier du tourisme à Anakao, où il a longtemps été l'unique établissement de la plage, le Safari Vezo reste une valeur sûre. Vous y trouverez des bungalows de deux types. Les moins chers se démarquent peu de ceux des autres hôtels des environs, mais les plus confortables se distinguent par leurs salles de bains carrelées et joliment agencées. Nombre des bungalows peuvent accueillir 3, 4 ou 5 personnes. Un bon choix de catégorie moyenne pour profiter à la fois de la plage et d'un peu de confort. Certains recommandent la tarte coco du restaurant avec des trémolos dans la voix…

Le Prince Anakao (☎ 94 902 00, contact ☎ 94 901 99 ; prince.anakao@gmail.com ; www.princeanakao.com ; bungalows d avec sdb en demi-pension 124 000-146 000 A selon saison). L'un des plus confortables… et pourtant celui qui laisse l'impression la plus mitigée. Faute de charme, en premier lieu : le Prince aligne sur la dune 30 bungalows en dur, bien équipés et indéniablement confortables, mais il manque de vie et de chaleur.

Les deux belles adresses ci-dessous sont situées dans les baies s'étendant au sud d'Anakao.

Anakao Ocean Lodge & Spa (☎ 949 1957, 94 92176 ; www.anakaooceanlodge.com ; bungalow s/d à partir de 120-150/160-200 € selon saison ; repas 12-16 €). L'histoire de cet hôtel qui compte parmi les plus beaux du pays débute avec le coup de cœur pour Madagascar de Walter, italien du val d'Aoste, perfectionniste et acharné, qui entreprit de créer un hôtel de luxe à Anakao. Initialement appelé Anakao Club Resort, l'hôtel a depuis été repris le groupe sud-africain Signature Life, qui achevait des travaux d'agrandissement lors de notre dernier passage. Adresse d'exception, l'établissement se distingue par l'emploi de matériaux nobles – pierre, bois précieux – travaillés avec talent pour créer une adresse alliant design, raffinement et savoir-vivre. Des bungalows décorés de meubles et de sculptures dessinés et réalisés sur place à la salle de restaurant coiffée d'une immense charpente en bois, l'Anakao Ocean Lodge & Spa est entièrement placé sous le signe de l'élégance.

L'Altra Faccia della Luna (☎ 94 903 70 ; laltraluna@hotmail.it ; www.laltraluna.it ; Ankilimonga ; d avec sdb en pension complète 80-130 €). C'est l'une de ces adresses dont le nom se passe de bouche à oreille comme une traînée de poudre… À 20 minutes de 4x4 d'Anakao en direction de Beheloka, juste en face de l'îlot de Nosy Satrana, Diego, italien et artiste, a créé cette maison d'hôte à la personnalité affirmée, décorée à base de bois flottés et d'autres matériaux naturels. Ceux qui y ont séjourné sont unanimes pour louer le raffinement des lieux et la gentillesse de l'accueil, en dépit du fait que la plage qui borde l'hôtel n'est pas la plus belle des environs. Réservation obligatoire et séjour de trois nuits minimum.

Depuis/vers Anakao

La majorité des visiteurs rejoignent Anakao par la mer. La raison en est simple : depuis

Tuléar, une heure suffit en bateau quand 8 à 10 heures ne sont pas de trop en voiture, sur une piste particulièrement mauvaise réservée aux 4x4.

Il n'est guère difficile de trouver un bateau mettant le cap vers la localité. La majorité des hôtels d'Anakao proposent en effet des trajets en bateau rapide, à un prix variant entre 30 000 et 50 000 A environ l'aller simple. Adressez-vous à leurs bureaux de réservation basés près du port des pirogues de Tuléar (voir p. 179). Une autre option consiste à avoir recours aux bateaux de **MSV** (Madagascar Sud Vedettes ; ☎ 032 43 555 74 ; ambolamsv@yahoo.fr ; www.mahafalyexpedition.mg), compagnie réputée sérieuse qui assure des transferts à 50 000/80 000 A l'aller simple/aller-retour, avec possibilité de continuation en 4x4 sur Ambola, ou de **La Compagnie du Sud** (☎ 034 94 437 21, 032 02 624 09 ; www.compagniedusud.com).

La traversée en bateau ne pose pas de difficultés majeures si la météo est clémente mais elle n'est guère confortable. Préférez les trajets tôt le matin, lorsque la mer est plus calme, et optez pour un short et des sandales (les vagues et les embruns risquent de vous mouiller). L'embarquement, sur le "port" de Tuléar, se fait par l'intermédiaire de charrettes à zébu qui permettent de rejoindre les bateaux, tandis que le débarquement à Anakao est rendu malaisé par les vagues, qui roulent sur la plage.

Toujours sur le port de Tuléar, des piroguiers proposent des trajets en pirogue à moteur, plus longs et légèrement moins chers. Renseignez-vous toujours pour savoir s'ils sont directs ou non, demandez à voir le bateau à l'avance et préparez-vous à passer de longues heures sur un esquif assez instable. Cette solution est à éviter si le temps n'est pas au beau fixe et il est sage de mettre ses objets de valeur dans un sac étanche. La solution la plus économique pour rejoindre Anakao consiste à passer par Saint-Augustin, où des piroguiers pourront vous emmener en 2 heures vers Anakao. Cette option est plus sûre dans le sens Anakao-Tuléar, les vents étant plus favorables.

La seule réelle bonne raison de rejoindre Anakao en 4x4 est de vouloir continuer la piste en direction de Fort-Dauphin.

DE TULÉAR À FORT-DAUPHIN

Traversant les territoires Mahafaly, Antanosy et Antandroy, les 650 km de piste qui relient Tuléar à Fort-Dauphin (Taolagnaro) sont l'occasion de découvrir les superbes paysages arides du Grand Sud malgache, mais aussi l'exceptionnel littoral du canal du Mozambique. Parcourant de vastes étendues ponctuées de baobabs, de cactées, de didiéracées et d'euphorbes, cet itinéraire est aussi le territoire des tortues radiées (*Geochelone radiata*), qui se laissent admirer à loisir tandis qu'elles traversent lentement les pistes de sable ocre. Divisé entre trois groupes ethniques réputés pour leur art funéraire, le "pays des Épines" offre également l'occasion d'admirer d'imposants tombeaux. Les morts, ici, sont en effet souvent mieux logés que les vivants, notamment les Antandroy, qui comptent parmi les plus pauvres habitants du pays.

Deux pistes se dirigent courageusement vers le Sud-Est depuis Tuléar : la RN 10, qui passe par les terres, et la piste côtière. Toutes deux sont saisonnières, et ne sont praticables qu'en 4x4, en moto ou en camion-brousse. Quelle que soit l'option choisie, renseignez-vous à l'avance sur l'état de la piste avant de vous lancer dans l'aventure.

La **piste de l'intérieur (RN 10)** est celle qu'utilisent les camions-brousse. Elle a été améliorée ces dernières années jusqu'à Tranoroa, une quarantaine de kilomètres à l'est d'Ampanihy. Sèche et cassante, elle reste très difficile, notamment entre Tranoroa et Ambovombe. Le trajet entre Tuléar et Fort-Dauphin est particulièrement éprouvant en camion-brousse, mode de transport pénible au-delà d'une dizaine d'heures de voyage. Si l'aventure vous tente, prévoyez au moins 2 jours pour l'effectuer d'une seule traite (reportez-vous à *Depuis/vers Tuléar*, p. 182). Si vos moyens vous le permettent, nous vous conseillons d'avoir recours à un véhicule tout-terrain et d'emprunter la superbe piste côtière.

Si la **piste côtière** offre les plus beaux paysages, elle n'est pas pour autant de tout repos… De Tuléar, elle commence par rejoindre difficilement Beheloka, la localité la plus proche d'Anakao. Après avoir fait un large détour pour éviter le lit de l'Onilahy (on parle d'un projet de bac au niveau de Saint-Augustin qui réduirait la distance…), elle s'engage dans une longue ligne droite ponctuée de baobabs et d'impressionnantes termitières. La piste longe ensuite le territoire des pêcheurs vezo jusqu'à Itampolo, passant à proximité de la très belle plage d'Ambola

ANTANDROY, ANTANOSY ET MAHAFALY, PEUPLES DU GRAND SUD

Semi-nomades réputés pour leur courage, les Antandroy ("ceux des épines") constituent le groupe ethnique le plus défavorisé de la Grande Île. Occupant la partie la plus méridionale du pays – souvent surnommée "le pays des épines" en raison de son aridité – entre les territoires mahafaly et antanosy, ils vivent dans un équilibre alimentaire fragile, manquent parfois d'eau durant de longues périodes, tant pour eux-mêmes que pour leur bétail, et n'ont souvent comme seule ressource que la vente de charbon de bois. Leur habitat, caractéristique, est fait de planches de didieracées.

Les Antanosy ("ceux de l'île") sont mieux lotis. Ils sont en majorité installés dans la région de Fort-Dauphin, mais il en demeure un groupe assez important au nord-est de Tuléar. Profitant de sols plus fertiles que leurs voisins, ils s'adonnent à la riziculture et à l'élevage.

Les Mahafaly ("ceux qui font des tabous"), pour leur part, vivent d'élevage et de maigres récoltes dans la région aride du sud-est de Tuléar. Ils sont réputés pour leur art funéraire.

et du parc national de Tsimanampetsotsa, puis traverse le large lit de la Linta, qui ne pose en général guère de problèmes. Elle se poursuit ensuite vers Bevoalava et Marolinta, où l'attend son principal écueil : la traversée, à gué, de la Menarandra. Selon les années et les précipitations, ce passage pose plus ou moins de problèmes aux 4x4. Si des précipitations ont eu lieu au cours des jours et des semaines précédents, un mètre d'eau peut couler dans le large lit du cours d'eau. À d'autres moment, il est quasiment à sec. La rivière passée, la piste se poursuit dans les terres avant de repiquer vers le sud pour atteindre Lavanono, puis Faux Cap. Après un passage de piste rectiligne pour atteindre Tsiombe, le (mauvais) goudron fait sa réapparition à Ambovombe, une bonne centaine de kilomètres avant Fort-Dauphin.

Délicate mais superbe par ses paysages, cette variante est fréquentée par les voyageurs que les longues journées de conduite dans le sable ne rebutent pas. Elle n'est pas pratiquable en saison des pluies, lorsque les cours d'eau sont trop hauts. Si vos moyens vous le permettent, louez un 4x4 et embarquez pour ce périple qui vous révélera une facette peu touristique du Grand Sud malgache. Comptez un minimum de trois jours, en faisant étape à Itampolo et Lavanono ou Faux Cap. Un ou deux jours de plus vous laisseront le temps de visiter le parc de Tsimanampetsotsa et de mieux apprécier le paysage. Une autre option consiste à passer par Anakao (vous pouvez vous y rendre en bateau pendant que le chauffeur vous rejoint par la piste) avant de continuer par la côte.

Plusieurs **prestataires spécialisés** pourront organiser votre périple. Outre les agences basées à Antananarivo (voir l'encadré *Madagascar hors pistes*, p. 332), vous pouvez vous adresser à Chabanis Travel & Tours à Fort-Dauphin (p. 200), à certains hôtels d'Anakao (p. 190) et, pour les motards, à l'agence Trajectoire de Tuléar (p. 179). **VM2K** (☎ 032 46 39 049 ; www.quad-madagascar.com) organise pour sa part des raids en quad le long de cette côte. Paradoxalement, il est souvent plus facile et moins cher de trouver un 4x4 pour faire cette piste à Antananarivo qu'à Tuléar ou à Fort-Dauphin.

Vous trouverez peu de possibilités de ravitaillement et aucun moyen de changer de l'argent sur cet axe. Certains sites de la côte sont accessibles en une journée ou deux depuis Anakao ou Fort-Dauphin. Reportez-vous à ces localités pour davantage de renseignements.

Réserve spéciale de Beza-Mahafaly

À 17 km de la localité de Betioky, cette réserve peu fréquentée est l'une des plus petites du pays, avec 600 ha. Elle inclut deux parcelles distantes de 3 km, la première présentant des paysages de sable et de forêt tandis que la seconde se compose essentiellement d'épineux. La réserve est avant tout fréquentée par des scientifiques venus observer les lémuriens : maki catta, mirza de Cocquerel, lépilémur mustélien et propithèque de Verreaux. Parmi les autres mammifères, citons le rare tenrec à grandes oreilles. Beza-Mahafaly accueille également des tortues radiées et 61 espèces d'oiseaux, dont la huppe et le remarquable eutoxère, qui file à vive allure entre les arbres.

Renseignez-vous à l'avance auprès de Madagascar National Parks pour les formalités d'accès. Les rares possiblités d'hébergement sont théoriquement réservées aux étudiants, aux chercheurs et au personnel de la réserve. Il existe cependant des hôtels rustiques à Betioky. Une piste médiocre rejoint l'entrée

du site depuis cette dernière, mais l'itinéraire est si confus qu'il vous faudra un guide. Les employés de la réserve accepteront éventuellement de vous transporter depuis Betioky. Autre solution : les charrettes à zébu des villageois… Dans tous les cas, renseignez-vous sur l'état de la route avant de partir.

Beheloka

Ce modeste village de pêcheurs s'étend en bordure du canal du Mozambique à une petite centaine de kilomètres de piste étonnamment rectiligne de Betioky (si vous venez de Tuléar) et 1 heure d'Anakao par la piste côtière. Au sud du village, en direction de la réserve de Tsimanampetsotsa, la grotte de Mitaho est parfois fréquentée par des spéléologues.

Il n'existe pas de liaison en taxi-brousse vers Beheloka. Pour vous y rendre en 4x4 depuis Betioky, prenez la RN 10 vers le sud. Environ 8 km après le village d'Ambatry, une piste en sable quitte la "nationale" et pique vers l'ouest, traversant un couloir forestier où l'on peut voir des baobabs et de belles termitières. Elle mène à Beheloka en 75 km environ.

La Canne à Sucre – Chez Bernard (mjbbmada@hotmail.com ou contact via le restaurant La Terrasse à Tuléar ☎ 032 02 650 60 ; camping 8 000 A, ch d/t 40 000/55 000 A, bungalow d/t 70 000/80 000 A ; plats 15 000-18 000 A). Plus souvent désignée sous le nom de "Chez Bernard", du nom du sympathique maître des lieux, La Canne à Sucre est quasiment le seul hôtel de Beheloka. En bordure d'une superbe plage, vous y trouverez des chambres et des bungalows au confort simple, ce que compense grandement la gentillesse de l'accueil. L'adresse accorde un soin particulier à la protection de l'environnement.

Parc national de Tsimanampetsotsa

Les 43 200 ha de cette ancienne réserve naturelle intégrale élevée au rang de parc national entourent le vaste lac de Tsimanampetsotsa (un conseil pour prononcer son nom : oubliez les quatres dernières lettres !). Entouré de nombreux *fady* et croyances, ce plan d'eau peu profond dont le nom signifie "là où il n'y a pas de poissons" touchait jadis la mer. Les sécheresses successives les ont séparés, et le lac a vu sa salinité augmenter pour le plus grand bonheur des flamants roses, qui y trouvent maintenant l'environnement et l'alimentation qui leur conviennent. Le lac doit également son originalité à sa teneur en sulfate de chaux, qui teinte ses eaux d'une étonnante blancheur laiteuse. Les flamants, qui font escale à Tsimanampetsotsa d'avril à novembre, se concentrent en général au milieu du lac en cours de journée. Mieux vaut donc s'y rendre tôt le matin, lorsque les gracieux oiseaux s'approchent des berges. Outre les flamants, le parc accueille 71 variétés d'oiseaux, parmi lesquelles des pluviers et des couas. Des grottes, qui abritent des poissons aveugles, constituent son autre curiosité. L'entrée du parc est située au village d'Efoetsy, dont le nom signifie le "cordon ombilical". Selon la croyance locale, le village, proche d'un lac sacré, serait en effet le cordon ombilical reliant les vivants et les Ancêtres.

Hormis une épicerie-restaurant à Efoetsy, Chez Gino, les infrastructures proposées sur place restent limitées. Il est théoriquement possible de camper dans le parc à condition de prévoir tentes et ravitaillement (7 000 A, MNP dispose de quelques tentes en location). Aucun ravitaillement n'est disponible dans le parc.

ART FUNÉRAIRE AU PAYS DES ÉPINES

Les Mahafaly et Antandroy du "pays des épines" sont réputés pour leurs impressionnants monuments funéraires, les plus colorés et élaborés de l'île. Les tombes demandent parfois une année de travail et peuvent atteindre quinze mètres de côté. Elles sont peintes de fresques représentant la vie du défunt et souvent décorées d'*aloalo*, pièces de bois sculptées de formes géométriques et dressées verticalement. Leur sculpture est devenue une expression artistique caractéristique du Grand Sud, région où les morts sont parfois mieux logés que les vivants…

Chaque étape de la réalisation d'une tombe est marquée par des cérémonies et des sacrifices de zébus, dont les crânes ornent les sépultures achevées. Leur nombre correspond à celui des têtes de bétail sacrifiées lors de la cérémonie des funérailles, témoignant ainsi de l'importance sociale du défunt. Les tombes de certaines grandes figures de la société mahafaly et antandroy en arborent une centaine. Vous verrez certaines de ces étonnantes sépultures le long des pistes du Grand Sud Renseignez-vous toujours sur les *fady* locaux.

Demandez obligatoirement l'autorisation au bureau de Madagascar National Parks ou aux villageois avant de planter votre tente. Des hôtels pouvant organiser des excursions sont implantés au village d'Ambola, à 1,5 km du parc sur la côte (p. 195). Il est également possible d'organiser une visite depuis Anakao (p. 190).

Un taxi brousse assure généralement la liaison entre Beheloka et le lac une fois par semaine, le jeudi. La plupart des visiteurs ont cependant recours au 4x4. Comptez environ 1 heure 30 depuis Anakao et 30 minutes de Beheloka. Il est également possible d'emprunter la piste de 130 km qui part de Betioky.

PERMIS ET GUIDES

Un bureau de Madagascar National Parks est installé au village d'Efoetsy, porte d'entrée du parc. Vous pourrez y acheter les billets (10 000/15 000 A pour 1/2 jours) et choisir votre circuit. Les guides proposent 4 itinéraires à 5 000 A, qui peuvent être cumulés pour effectuer un circuit en boucle (un 4x4 vous évitera quelques heures de marche).

Le circuit le plus court, baptisé Andaka rejoint les rives du lac pour observer les flamants (15 min en voiture, environ 1 heure à pied). Le circuit Emande se dirige vers un point de vue panoramique sur le lac (environ 2 heures en voiture), le Tsiamaso met le cap sur les grottes, l'itinéraire Andolamaike (le seul à 8 000 A) est une randonnée plus longue. L'ombre étant rare, prévoyez de l'eau, une protection solaire et, si vous souhaitez visiter les grottes, de bonnes chaussures de marche et une lampe.

Ambola

Bordé par l'une des plus belles plages du Grand Sud malgache, qui présente l'avantage d'être très peu fréquentée, le village d'Ambola est situé à 1,5 km d'Efoetsy et du lac Tsimanampetsotsa. Deux hôtels vous attendent en bordure de ce site idyllique.

Le Vahombe (bungalows d sdb ext/avec sdb 30 000/40 000 A ; repas 15 000-20 000 A). Une petite structure malgache, propre et accueillante, posée en bord de plage. L'hébergement est rustique – des bungalows en planche face à la mer, avec sdb pour les plus récents – mais le charme des lieux est évident pour ceux qui ont envie de jouer les robinsons sur une plage de rêve. Bons repas.

Le Domaine d'Ambola (contact ☎ 032 45 326 21, 032 43 555 74 ; ambolamsv@yahoo.fr ; www.mahafalyexpedition.mg ; d/q 75 000/120 000 A ; plats 15 000 A, menu 30 000 A). L'une des plus belles adresses du Grand Sud malgache, cet établissement bâti en bordure de la plage aux eaux turquoise ajoute le confort à la beauté du site. On est d'emblée séduit par le cadre – un jardin de plantes du Sud entre lesquelles sont disposées des dizaines de statues – et cette bonne impression se confirme avec les chambres, vastes, claires, impeccables de propreté et bien décorées. Ajoutons une belle terrasse face à la plage et de bons repas, et l'on obtient un petit hôtel de charme à la personnalité affirmée. Le Domaine d'Ambola, associé à la société MSV (voir p. 192) organise des transferts en vedette et 4x4 depuis Anakao et organise des excursions.

Itampolo

Paradis de la langouste, le village de pêcheurs d'Itampolo étend sa longue plage à 95 km de Beheloka. Comptez environ 2 heures 30 depuis Ambola, par une belle piste sableuse bordée de tombeaux ornés d'*aloalo* (sculptures funéraires). Halte de charme avant tout fréquentée par les voyageurs longeant la côte en 4x4, le village présente l'un des plus beaux visages du littoral sud.

La localité compte deux hôtels, bâtis en bord de plage.

Sud-Sud (contact via Chez Alain à Tuléar ☎ 94 415 27; c.alain@wanadoo.mg ; camping 6 000 A ; d sdb commune 25 000-40 000 A ; bungalows avec sdb 55 000 A ; menu 20 000 A). Associés à l'hôtel Chez Alain de Tuléar, la bonne adresse d'Itampolo bénéficie d'un emplacement de choix, en bordure de la belle plage d'Itampolo. Les bungalows avec sdb sont simples mais très corrects ; les chambres, au-dessus du bar, sont en revanche plus rustiques et offrent moins d'intimité. Accueil chaleureux et professionnel.

Royal Itampolo – Chez Nanny (bungalows sdb ext/avec sdb 20 000/30 000 A ; repas 8 000-12 000 A). Les caravanes dans lesquelles l'ex-Sables d'or proposait jadis aux voyageurs de dormir ont cédé la place à des bungalows rudimentaires, avec ou sans sdb. Le confort n'a rien de "royal" mais l'adresse permet de profiter de la plage à prix doux et l'accueil de Nanny est le point fort des lieux.

Traversées de la Linta et de la Menarandra

Itampolo est la dernière étape avant la traversée à gué de la Linta, qui ne pose généralement pas de problèmes, puis celle, nettement plus délicate, de la large Menarandra. En 4x4, on atteint le lit de la Linta en environ 1 heure de piste depuis Itampolo. Près de 2 heures sont ensuite nécessaires pour gagner le village de Bevoalavo, où il faut remonter vers l'intérieur des terres sur une mauvaise piste caillouteuse bordée de cactées jusqu'à se trouver face au large lit de la Menarandra. Si la rivière est infranchissable, ce qui arrive parfois, la seule autre option consiste à remonter jusqu'à Ampanihy et la RN 10.

Renseignez-vous à l'avance sur l'état des pistes et le niveau des cours d'eau. Des taxis-brousse épisodiques rejoignent Itampolo par la côte depuis Tuléar.

Ampanihy

Célèbre pour ses tapis en mohair, Ampanihy est une étape incontournable pour les véhicules circulant entre Tuléar et Fort-Dauphin par la RN 10, notamment les camions-brousse. À 283 km de Tuléar et 224 km d'Ambovombe, elle marque grosso modo la mi-parcours de la RN 10 et est l'une des plus importantes localités du Grand Sud. Vous pourrez voir quelques tombeaux mahafaly dans les environs de la localité, qui constitue le cœur du territoire de ce groupe ethnique. Un gigantesque baobab, considéré comme l'un des plus grands et des plus vieux encore debout, dresse par ailleurs son tronc énorme et sa maigre ramure à une vingtaine de kilomètres de la localité, au niveau du village de Reakaly. Selon un panneau de Madagascar National Parks, il ferait 27 m de circonférence et serait habité par un boa et une chauve-souris.

Pour les visiteurs, les ateliers de fabrication de **tapis en mohair** sont le point fort de la visite de ce gros bourg de brousse. Ils étaient en sommeil lors de notre dernier passage, mais l'activité devait reprendre. Le renouveau de cet artisanat est dû à **Éric Mallet** (☎ 032 07 767 16 ; www.letapismalgache.com), qui dispose d'un showroom à Tuléar, et dont le travail est célèbre dans tout le pays.

L'**Hotel Angora** (☎ 033 12 232 82, 034 17 282 32 ; bungalows avec sdb 15 000-20 000 A) est le meilleur de la ville. Réparti entre deux sites, il propose des bungalows sans fioritures, mais propres et très corrects pour les plus chers. L'autre option est l'**Hôtel Filaos**, plus sommaire.

Lavanono

C'est par la bouche des surfeurs que ce village de pêcheurs a commencé à faire parler de lui : le site, qui vit dans le grondement des vagues, connaît en effet une certaine notoriété grâce à sa gauche. L'autre originalité de cette localité aussi reculée qu'idyllique est que son nom signifie "longs seins"…

Installé dans un joli spot au pied d'une impressionnante messa, Lavanono s'atteint soit depuis la RN 10, par un réseau de pistes labyrinthiques dans lequel il n'est guère facile de se retrouver, soit par une piste longeant la côte depuis le gué de la Menadrandra, en environ 2 heures. En venant d'Ampanihy, les 40 premiers kilomètres de piste pierreuse sont les pires. La piste côtière, qui alterne latérite et sable dans de beaux paysages, est plus facile. Les taxis-brousse vers Lavanono sont quasi inexistants.

Tea Longo – Chez Évelyne (bungalows 20 000-30 000 A ; repas 10 000-15 000 A). L'une des options bon marché du village, où se sont ouvertes quelques auberges informelles. Sur la plage, vous y trouverez des bungalows en bois au confort sommaire, mais corrects pour les plus récents.

Lavanono Be – Chez Gigi (www.lavanono.com). Adresse la plus confortable et la mieux aménagée de Lavanono, cette structure surplombant la plage depuis un promontoire ne se conçoit pas comme un hôtel mais comme un site privé, à contacter impérativement à l'avance si vous souhaitez y séjourner. Les bungalows, bâtis dans le style des habitations de l'Androy, sont disséminés dans un petit parc d'espèces florales endémiques du Sud. L'adresse dispose d'une annexe dans le village, baptisée Janis Camp, et peut organiser des transferts.

Réserve spéciale du cap Sainte-Marie

À la pointe méridionale de l'île, et à quelque 200 km de Fort-Dauphin, le principal attrait du cap Sainte-Marie est d'offrir la satisfaction d'avoir atteint le point le plus méridional de la Grande Île. Un phare, la demeure désaffectée de son ancien gardien et une statue sont ses seuls points de repère marquants.

Une partie du secteur (1 750 ha) s'est vu octroyer l'appellation de "réserve spéciale", afin de protéger les quelques 14 espèces d'oiseaux

et les deux variétés rares de tortues qui y ont élu domicile. Un petit bureau de Madagascar National Parks est implanté au village de Marovato, à 35 km au sud-ouest de Tsiombe et à 15 km au nord-est du cap. La région est également connue pour abriter une curiosité : des œufs fossilisés d'æpyornis, volatile éteint depuis le XVII[e] siècle, y sont en effet encore régulièrement découverts (rappelons que leur commerce est réglementé). La pointe sud de l'île est enfin un bon observatoire de la migration des baleines à bosse, qui croisent dans les eaux du canal du Mozambique entre juillet et octobre.

Le cap Sainte-Marie est distant de 30 km de Lavanono et de 32 km de Tsiombe. Un 4x4 est nécessaire pour y accéder.

Faux Cap (Betanty)

À une trentaine de kilomètres au sud de Tsiombe et environ 2 heures de piste de Lavanono, le village de Faux Cap fait face à l'océan dans un calme seulement troublé par le souffle des baleines à bosse (en saison) et le bruit des vagues (toute l'année). Ce site sauvage est célèbre pour abriter de nombreux fragments de coquilles d'œufs d'æpyornis (rappelons au passage que leur commerce est interdit par une convention de l'Unesco de 1970). Vous devrez disposer d'un véhicule 4x4 pour vous y rendre, les transports publics depuis Fort-Dauphin étant quasi inexistants. Le site compte deux possibilités d'hébergement. Ils laissaient malheureusement à désirer lors de notre dernier passage, ce qui incitait les visiteurs à dormir à Tsiombe ou à Lavanono.

Cactus Hôtel (bungalows 20 000-30 000 A). Bungalows rustiques sur une butte, au-dessus du Libertalia.

Le Libertalia (madalibertalia@yahoo.fr ; bungalow d avec petit-déj 90 000 A ; repas 28 000 A). Jadis une belle adresse, le Libertalia était quasiment à l'abandon lors de notre dernier passage mais continuait à pratiquer les tarifs de l'époque où ses bungalows en pierre étaient entretenus. À éviter.

Tsiombe

La somnolente Tsiombe s'étend à 30 km au nord de Faux Cap par une piste tirée au cordeau. La ville est la localité la plus importante que vous croiserez depuis Ampanihy.

L'hôtel **Le Paradis du Sud** (☎ 033 05 628 69 ; d 16 000-40 000 A) n'a rien de très paradisiaque mais il propose des bungalows avec moustiquaire, simples mais corrects.

Après Tsiombe, la RN 10 mène en 65 km de latérite rectilignes jusqu'à Ambovombe, en environ 2 heures.

Ambovombe

L'entrée dans la poussiéreuse Ambovombe remplit généralement d'allégresse le cœur des voyageurs. La ville, miraculeusement reliée à Fort-Dauphin par 110 km de RN 13, marque en effet le retour du goudron. L'enthousiasme est de courte durée : le bitume est en effet semé de trous qui rendent la progression laborieuse…

La ville, dont le nom signifie "là où il y a un grand puits", accueille un important **marché aux zébus** le lundi. Il débute à l'aube pour s'achever en milieu de matinée, en même temps que le marché classique. Les services de la ville, limités, incluent une agence de la BOA avec distributeur automatique et une station service flambant neuve. Tsiombe est connectée aux réseaux de téléphonie mobile.

Des taxis-brousse relient régulièrement Ambovombe à Fort-Dauphin en environ 4 heures de trajet (7 000 A). Au fil de cette route bordée de sisal, raketas (cactées) et fantsilotra (didiéracées), vous verrez peu à peu s'approcher les montagnes de l'Anosy, traverserez le grand et beau **pont métallique** qui enjambe le large lit du **Mandrare**, précédant le village poussiéreux d'**Amboasary**, puis apercevrez un site funéraire antanosy aux abords du village de **Ranopiso**. Il est orné de crânes de zébus et d'*aloalo* représentant toutes sortes d'événements, du plus ordinaire au plus macabre. Le plus célèbre motif, œuvre du sculpteur antanosy Fesira et datant probablement des années 1930, représente les derniers instants des passagers d'une pirogue qui périrent emportés par les flots. Des palmiers trièdres (*Neodypsis decary*), rare exemple de symétrie triple dans le règne végétal, vous accueilleront peu avant Fort-Dauphin.

L'hôtel-restaurant **L'Oasis** (☎ 032 07 987 28, 033 17 017 20 ; d 16 000-20 000 A ; plats 4 000-7 000 A) propose des chambres sommaires mais convenables et sert des repas aux voyageurs de passage. La salle de restaurant récemment rénovée, avec couleurs primaires et fleurs en plastique sur les tables, est un bel exemple de kitsch malgache.

FORT-DAUPHIN (TAOLAGNARO)

Entourée de toutes parts par la mer et coiffée de collines verdoyantes et protectrices, Taolagnaro (40 000 habitants environ) bénéficie d'un climat considéré comme le plus agréable de la côte orientale. Plus souvent désignée sous son ancien nom colonial – Fort-Dauphin –, la ville est réputée de longue date pour la beauté de son littoral et de ses environs, qui abritent de belles réserves privées.

Reliée aux autres grandes villes malgaches par trois mauvaises pistes de plusieurs centaines de kilomètres, cette ville enclavée a connu un tournant de son histoire au cours des dernières années. La découverte dans les environs des gisements d'ilménite (voir p. 200) a en effet donné un nouvel avenir industriel à cette localité qui vivait naguère de la pêche de langoustes et crevettes et de l'exploitation de vastes plantations de sisal. Cette manne – QMM est l'un des plus importants projets miniers de l'histoire du pays – a donné naissance à un port minéralier aux portes de la ville, a permis la réfection de quelques rues du centre, facilité l'éclosion de plusieurs hôtels et s'est accompagnée de l'arrivée d'expatriés, canadiens et sud-africains en tête.

Passées les années de fièvre de la construction du projet, Fort-Dauphin a retrouvé son atmosphère paisible. Au-delà de la ville en elle- même, l'aventure que constituent les pistes qui y mènent et les environs de la localité, bordée par les montagnes de l'Anosy, sont ses premiers attraits auprès des visiteurs.

Histoire

Fort-Dauphin peut s'enorgueillir d'un tumultueux passé. Les premiers colons européens à s'implanter dans la région furent des marins portugais, naufragés au large de la côte Sud de la Grande Île en 1504. Ils bâtirent un fort et y demeurèrent jusqu'en 1527, lorsqu'ils furent chassés par les Antanosy. À l'issue du conflit, qui donna lieu à un véritable bain de sang, les Portugais survivants s'enfuirent dans les collines, où ils succombèrent aux éléments et à la haine persistante de leurs ennemis.

Il en aurait fallu davantage pour décourager la soif de conquêtes de la Société française d'Orient, organisation coloniale et commerciale française fondée par Louis XIII et dirigée par le sieur Jacques Pronis. En 1642, les premiers colons français débarquèrent dans la baie de Sainte-Luce (au nord de l'actuelle Fort-Dauphin) dans le but d'y faire du négoce et de s'approprier le territoire au nom du roi de France. Ce site de mangroves insalubres fut abandonné l'année suivante au profit d'une péninsule plus accueillante, à 35 km au sud, où existait déjà un village malgache du nom de Taolankarana ("lieu des rêves"). Après y avoir bâti le fort Flacourt, les colons baptisèrent Fort-Dauphin leur nouvelle colonie, en l'honneur du dauphin, futur Louis XIV, alors âgé de 6 ans. Pour la petite histoire, c'est de là que Pronis exila en 1646 douze mutins vers l'île déserte voisine de la Réunion, donnant ainsi le coup d'envoi du peuplement de l'actuel département français d'outre-mer.

Le premier comptoir colonial de Madagascar ne dura guère plus d'une trentaine d'années : décimés par les fièvres, déçus du peu de profit qu'ils tiraient et harcelés par les Antanosy au même titre que les Portugais qui les avaient précédés, les Français abandonnèrent Fort-Dauphin en 1674. Si le port resta sur la route des navires qui croisaient dans les Mascareignes, négriers et pirates compris, les efforts coloniaux français à Madagascar se déplacèrent par la suite vers Nosy Be et l'île Sainte-Marie.

Renseignements

ACCÈS INTERNET

Les connexions Internet sont lentes à Fort-Dauphin. Essayez **Cybercafé Sacré-Cœur**, près de l'église ou, si vous disposez d'un ordinateur, connectez-vous dans les hôtels équipés de Wi-Fi, qui n'y voient en général pas d'inconvénient si on en profite pour prendre un repas ou boire un verre.

ARGENT

Toutes les banques de Fort-Dauphin sont équipées de distributeurs automatiques acceptant les cartes Visa et effectuent des opérations de change.

BFV-SG (☎ 92 212 86 ; rue Maréchal Foch ; ⏲ lun-ven 7h30-11h30 et 14h-16h).

CA-BNI (☎ 92 211 15 ; av. Flacourt ; ⏲ lun-ven 8h-11h et 14h-16h).

BOA (☎ 92 212 18 ; rue Maréchal Foch ; ⏲ lun-ven 8h-11h30 et 14h-16h30). En théorie, possibilité d'avances d'argent aux possesseurs de Mastercard.

OFFICES DU TOURISME

Office du tourisme (☎ 92 904 12, 033 14 444 34 ; fortdauphin.tourisme@moov.mg ; ⏲ lun-ven 8h30-12h et 14h40-18h). Près de la poste, vous y trouverez une liste des guides de tourisme officiels avec leurs numéros de téléphone, des plans de la ville (2 000 A) et de ses environs (3 000 A), et quelques brochures.



Madagascar National Parks (☎ 92 904 85 ; angapfd@yahoo.fr). Dissimulé sur une hauteur au-dessus des locaux d'Air Madagascar, le bureau de Madagascar National Parks n'est guère facile à trouver. Vous pourrez y glaner quelques informations sur les parcs des environs.

POSTE ET COMMUNICATIONS

Le **bureau de poste** (place de France ; ⓜ lun-ven 7h-18h, sam et dim matin) est situé à proximité de l'hôtel Kaleta. Fort-Dauphin est connectée aux réseaux de téléphonie mobiles.

À voir et à faire

FORT FLACOURT ET MUSÉE DE L'ANOSY

Bâti par les Français en 1643, le **fort Flacourt** (2 000 Ar ; ⓜ mar-sam 9h-12h et 15h-17h, dim 15h-17h) ne présente plus que quelques vestiges, dont les canons d'époque. Le site est cependant intéressant pour le beau panorama qu'il révèle sur la baie. Un militaire vous accompagnera dans les ruines du Fort, qui abrite maintenant l'armée malgache. Le bref tour se conclut par la visite de l'intéressant petit **musée de l'Anosy**, consacré en grande partie à l'épopée de Flacourt, gouverneur de Madagascar de 1648 à 1655. Outre ses intéressants écrits et des documents anciens, vous y verrez quelques-unes des belles planches d'étude des plantes de Madagascar dessinées par Flacourt. Les horaires du fort et du musée semblent assez variables.

PLAGES ET ACTIVITÉS NAUTIQUES

Les deux plages les plus agréables de la ville sont la **plage de Libanona**, non loin de l'hôtel

FORT-DAUPHIN À L'HEURE DE L'ILMÉNITE

Près de 15 ans de tractations ont été nécessaires à la création du complexe minéralier de Fort-Dauphin, qui associe l'État malgache et l'entreprise canadienne Rio Tinto, via sa filiale malgache Qit Madagascar Minerals (QMM). Comprenant un port et une unité de traitement, il concerne l'exploitation de 750 000 t d'ilménite par an et représente plus de 580 millions de dollars d'investissements. L'État malgache est partenaire à hauteur de 20% de ce projet dont on attend qu'il rapporte environ 20 millions de dollars par an durant les 25 années minimum d'exploitation du minerai.

L'intérêt de l'ilménite ($FeTiO_3$) réside dans sa teneur en titane et en fer. Léger, non sujet à la corrosion, plus résistant que l'aluminium et pouvant supporter de hautes températures, ce minerai entre dans la fabrication d'alliages utilisés dans l'aéronautique et certains équipements spatiaux de haute technologie. Il sert également à produire du bioxyde de titane, ou "blanc de titane", l'un des composants des peintures. On l'utilise enfin pour la fabrication de certaines prothèses médicales.

Le gisement de Fort-Dauphin représenterait environ 10% des réserves mondiales d'ilménite. L'une de ses caractéristiques est que le minerai est présent dans des sables, et non dans des roches, et donc facile à extraire. Le port, sur le site d'Ehoala, de l'autre côte de la "Fausse baie des Galions", est opérationnel depuis 2009.

Une manne pour Fort-Dauphin ? Certes. Le projet a cependant laissé quelques frustrations. Si quelques routes ont été refaites pour l'occasion, et des épaves de bateaux retirées de la baie du Nord, les emplois créés sur place sont jugés insuffisants et l'ouverture du port a créé une importante hausse des prix. D'autres se désolent de voir que Fort-Dauphin connaît toujours des coupures de courant tandis que la "cité QMM", en face, brille de tous ses feux…

Miramar, et la **plage d'Ankoba**, au nord de la précédente dans la baie des Galions. Cette dernière est plus à la mode depuis que deux restaurants s'y sont installés. Dans les deux cas, méfiez-vous des courants, parfois assez forts. Vous ne pourrez en revanche pas vous baigner dans la baie du nord, ventée et réputée dangereuse. Le site de Lokaro, à une douzaine de kilomètres à vol d'oiseau au nord-est, offre l'une des plus belles opportunités de baignade des environs.

Samson (☎ 032 69 761 62 ; www.surfbornaked.com) propose des cours de surf. Renseignez-vous au bar-restaurant Island Vibe, sur la plage d'Ankoba.

Des **baleines à bosse** en migration croisent au large de Fort-Dauphin à partir du mois de juillet. Septembre et octobre sont les mois les plus propices à leur observation.

Circuits organisés et location de voiture avec chauffeur

Le mauvais état des pistes rend les locations de véhicules 4x4 particulièrement onéreuses depuis Fort-Dauphin.

Chabani Travel & Tours (☎ 033 12 415 00 ; ccifortdauphin@yahoo.fr ; ⏲ lun-ven 8h-12h et 14h30-17h30, sam 8h-12h). L'une des meilleures adresses de la ville pour organiser un circuit en 4x4 vers le Grand Sud et Tuléar, cette agence située près de l'hôtel Chez Anita dispose d'une flotte de véhicules 4x4. Comptez de 160 000 à 200 000 A par jour, hors carburant, plus 10 000 A pour le chauffeur (tarifs à négocier selon le trajet).

Air Fort Services (☎ 92 212 24, 032 05 212 34 ; contact@airfortservice.com ; www.airfortservices.com ; ⏲ lun-ven 8h-12h et 14h30-17h30 ; sam 8h-12h). Cette agence du centre-ville loue des 4x4 avec chauffeur pour 190 000 A (hors carburant !) par jour si vous restez aux alentours de la ville et 260 000 A par jour, toujours hors carburant, pour les pistes du Grand Sud. Elle propose également un vaste catalogue d'excursions : domaine de Nahampoana (8 €/pers pour l'entrée et les services d'un guide ; 8 €/pers pour le transfert), randonnées dans la forêt humide, balade en bateau jusqu'au village de pêcheurs d'Evatra suivie d'une heure de marche jusqu'à Lokaro (135 € jusqu'à pers) ou un itinéraire similaire au précédent mais étalé sur deux jours, avec une nuit à Evatra. Demandez à voir le catalogue de cette agence où vous pourrez payer par carte Visa moyennant une commission.

Lavasoa (☎ 033 12 517 03, 033 12 911 75 ; www.lavasoa.com ; info@lavasoa.mg). Tenue par un sympathique couple de Français, cette petite structure recommandée spécialisée en écotourisme organise des excursions dans les environs de Fort-Dauphin (comptez 150 000 A par personne pour une journée à Lokaro avec repas, 2 pers min) et des séjours au "Camp Pirate", à Lokaro (voir p. 208).

SHTM (☎ 92 616 56, 92 212 38 ; ⏲ tlj 7h30-12h et 14h30-18h). L'agence de voyages du groupe de Heaulme, implantée dans l'hôtel Le Dauphin, s'adresse en priorité aux groupes et assure en exclusivité les réservations pour la réserve de Berenty (p. 205). L'accès pour une journée à cette belle réserve privée revient à

350 000/200 000/175 000 A par pers pour 1/2/3 pers. Ces tarifs incluent l'aller-retour en 4x4, l'entrée et les services d'un guide, mais ni l'hébergement ni les repas. En deux jours, comptez 450 000/250 000/225 000 A, plus l'hébergement (90 000 A) et les repas (19 000 A). Parmi les autres prestations, une visite de la ville et du jardin botanique Saïdi revient à 62 500/42 500/40 000 A pour 1/2/3 pers, et l'ascension du pic Saint-Louis, avec un accompagnateur et le préacheminement en voiture, à 50 000/25 000/22 500 A. Le parc d'Andohahela, l'îlot des Portugais et la baie de Lokaro sont également au programme. SHTM accepte les règlements par carte Visa.

Hertz (☎ 92 210 76, 032 05 221 53 ; parcsicamrentftu@sicam.mg). À côté de Gina Village. Location de 4x4 et de voitures légères. Se renseigner sur les conditions en cas de conduite sur piste.

Flav (☎ 032 623 5251, 033 20 35 456). Un chauffeur de 4x4 indépendant. À essayer.

Où se loger

De nombreux hôtels ont vu le jour ces dernières années dans le sillage du projet minier. Fort-Dauphin offre ainsi de très bonnes options d'hébergement, surtout en catégorie moyenne et supérieure, mais les tarifs sont plus élevés qu'ailleurs dans le pays. Le centre-ville offre l'avantage de la proximité des banques, des agences de voyages et des restaurants. Les abords de la plage de Libanona sont calmes et offrent un plus bel environnement, mais sont un peu excentrés.

Où se loger

PETITS BUDGETS

Chez Anita (☎ 92 904 22, 032 40 323 36 ; d sdb commune 23 000-25 000 A, bungalow d avec sdb eau chaude/froide 30 000/35 000 A). En plein cœur de la ville, Chez Anita est l'adresse de prédilection des voyageurs à petit budget. L'accueil chaleureux et les bungalows au confort simple, mais correctement entretenus, expliquent ce succès. L'adresse se double d'un restaurant apprécié pour sa cuisine familiale bon marché.

Le Panorama (☎ 033 12 516 04 ; bungalows d avec sdb 40 000 A). Vous y trouverez des bungalows assez rudimentaires sous le restaurant et la discothèque du même nom, en travaux lors de notre dernier passage.

Le Népenthès et **Gina Village** (voir page suivante) offrent de bons rapports qualité/prix si votre budget est limité.

CATÉGORIES MOYENNE ET SUPÉRIEURE

Le Népenthès (☎ 033 12 531 13 ; ch et bungalow d avec sdb 52 000-63 000 A). Cernée de végétation, cette maison d'hôte ne manque ni de charme ni d'atouts, surtout depuis que ses bungalows ont été rénovés et que de nouvelles chambres, impeccables, ont été construites. Carrelées, modernes et confortables, ces dernières (numéros 8 à 14) présentent un excellent rapport qualité/prix. Repas sur commande. Le quartier, en revanche, n'est pas le plus agréable de la ville.

Lavasoa (☎ 033 12 517 03, 033 12 911 75 ; info@lavasoa.mg, www.lavasoa.com ; d avec sdb 100 000-150 000 A ; 🖳). Avec ses chambres et ses bungalows décorés avec goût et dotés de sdb impeccables et d'une petite terrasse, cette adresse de charme un peu excentrée propose des prestations à la hauteur de ses tarifs. Située au-dessus de la plage du Libanona, elle offre par ailleurs un point de vue sur le coucher de soleil et les montagnes surplombant la fausse baie des Galions qui constitue en lui-même un pur bonheur. Petit établissement familial, Lavasoa assure les petits-déjeuners sur place mais pas les repas. Le restaurant le plus proche est situé sur la plage du Libanona, à une dizaine de minutes à pied. Bonne adresse, tant pour le site que pour l'accueil et la qualité de la prestation, Lavasoa organise des circuits écotouristiques dans les environs et présente son actualité sur le blog http://hotel-lavasoa-fort-dauphin.over-blog.com.

Talinjoo (☎ 032 11 212 34 ; www.talinjoo.com ; d avec sdb 100 000-160 000 A environ ; 🅿 🖳). La maîtresse des lieux est architecte, et ça se voit… Quelques centaines de mètres au-dessus de Lavasoa, cet hôtel récent est l'un des plus séduisants de la ville grâce à ses beaux volumes, à son ambiance design et à son atmosphère à la fois chaleureuse et contemporaine. Les chambres sont dans le même esprit : vastes, claires, dotées de grandes terrasses, de sdb ouvertes et décorées de matériaux naturels. Certaines finitions rappellent certes qu'on est à Madagascar, mais le Talinjoo est néanmoins une incontestable réussite et une adresse de charme, sans concurrent en ville. Bar-restaurant agréable avec vue sur mer, Wi-Fi à la réception.

Village Petit Bonheur (☎ 92 212 60, 032 07 277 60 ; petitbonheur@hotmail.com ; ch et bungalows d/q avec sdb 60 000-80 000/100 000 A ; 🖳). À proximité de la plage du Libanona, le Petit Bonheur se distingue avant tout par son bon emplacement et sa terrasse. Préférez les chambres, plus agréables que les bungalows, à plus forte raison les plus récentes, en hauteur. Wi-Fi à la réception.

Gina Village (☎ 033 07 98 766, 033 11 543 06 ; ginavillage@yahoo.fr ; bungalows d avec sdb 60 000 A). Ces bungalows en brique plantés dans un jardin en bord de la route doivent leur personnalité à leur décoration intérieure originale, à base de céruse blanche et de coquillages. Le confort est simple mais les lieux accueillants. L'hôtel faisait des tarifs promotionnels particulièrement intéressants lors de notre dernier passage.

La Marina (☎ 032 49 834 42, 033 08 287 95 ; reception@hotel-lamarina.com ; www.hotel-lamarina.com ; d avec sdb 65 000 A ; 🛜). Un peu à l'écart du centre, cette annexe récente de l'hôtel Panorama se veut assez moderne mais elle manque de chaleur. Les chambres sont néanmoins plutôt confortables et bien équipées (TV, clim). Précisons qu'il n'y a pas de marina à Fort-Dauphin…

Le Dauphin (☎ 92 916 56, 032 05 416 84 ; www.madagascar-resorts.com ; d avec sdb 90 000-120 000 A). Propriété du groupe de Heaulme, cet établissement qui fut l'un des fleurons de l'hôtellerie de la ville se voit maintenant dépasser par des concurrents plus récents. Les chambres, un peu datées dans leur décoration, sont bien équipées et impeccables et les tarifs assez intéressants. Le petit jardin est agréable mais l'ensemble manque un peu de vie.

La Croix du Sud (☎ 92 211 56, 032 05 416 84 ; www.madagascar-resorts.com ; d avec sdb 135 000-140 000 A ; 🛜). Dernier né des hôtels de l'agence SHTM, la Croix du Sud s'articule autour d'un patio noyé de végétation, avec coin salon où vous attendent des fauteuils en rotin. Les chambres, lumineuses et colorées, bénéficient de larges baies vitrées et sont équipées de la clim, de la TV et du téléphone. Préférez celles de l'étage, avec terrasse, qui valent bien 5 000 A de plus.

Hôtel Kaleta (☎ 92 212 87, 92 211 08 ; kaletaresa@moov.mg ; d "standard" à partir de 152 900 A, "suite" à partir de 273 000 A ; 🅿 🛜). Repris par le groupe Colbert, propriétaire de l'hôtel du même nom dans la capitale, cet établissement situé en plein centre-ville a été entièrement rénové pour devenir l'un des plus confortables de la ville. Ses points forts ? Un beau patio, une excellente pâtisserie, un espace de bien-être, une (petite) piscine et la connexion Wi-Fi. Bons points également côté chambres, modernes et meublées dans un style sobre faisant la part belle aux boiseries – certaines disposent en revanche de petites fenêtres. Toutes sont équipées de TV, minibar et téléphone. Une rénovation réussie. Réglements par carte Visa.

Azura Hôtel & Spa (☎ 033 15 755 01 ; www.hotel-azura.com ; d avec sdb 160 000 A, suite 230 000 A ; 🅿 🛜 🅿 🛜). Également au chapitre des nouvelles adresses haut de gamme de Fort-Dauphin, l'Azura est situé en face de Chez Anita et affiche 3 étoiles. L'un des plus beaux établissements de la ville, à défaut d'être le plus chaleureux, il est doté d'un espace de bien-être, d'une piscine et de belles chambres à la décoration contemporaine assez raffinée. Elles disposent de la clim, d'un minibar, de la TV et d'un accès Wi-Fi. Réglements par carte Visa.

Où se restaurer

PETITS BUDGETS

Si votre budget est limité ou que vous avez envie d'une ambiance 100% *gasy*, dirigez-vous vers… **Mahajanga**. C'est ainsi que les habitants de Fort-Dauphin ont baptisé les stands de *masikitas* (brochettes de zébu) qui s'installent du vendredi au dimanche soir sur la place qui fait face à l'office du tourisme. Le nom a été donné en référence à la grande ville de l'ouest du pays, où les stands de brochettes s'alignent le soir sur le front de mer.

€ Chez Anita (☎ 92 904 22, 032 40 323 36 ; plats 7 000-15 000 A ; 🍽 tlj midi et soir). Cette adresse sans prétention sert une bonne cuisine familiale dans une petite salle pimpante et chaleureuse. À moins que vous n'optiez pour un repas de *masikitas* ou de *sambos* (samoussas), particulièrement excellents et bon marché. Langouste sur commande. Un bon rapport qualité/prix.

Chez Perline (☎ 033 11 433 06, 032 04 929 51 ; plats 6 000-18 000 A ; 🍽 tlj midi et soir). Un peu excentrée dans le quartier du stationnement des taxis brousse, cette gargote populaire remporte un certains succès avec ses langoustes, crabes, huîtres et plateaux de fruits de mer à prix doux. Le service s'arrête vers 21h30.

CATÉGORIE MOYENNE

€ Le Local – Chez Georges (☎ 032 44 540 60 ; plage du Libanona, plats 10 00-25 000 A ; 🍽 tlj midi et soir). Déco colorée, ambiance décontractée et portions généreuses : c'est la recette de Chez Georges, case en bois octogonale qui doit beaucoup de sa fréquentation du soir à la clientèle des hôtels voisins. En bordure de la plage du Libanona, on y sert langoustes, brochettes de poissons, filets de zébu et la spécialité de la maison : le crabe farci.

Chez Marceline (☎ 032 40 287 15 ; plage d'Ankoba ; plats 13 000 A ; 🍽 mar-dim, midi seulement). Dans le joli cadre d'une belle terrasse installée sur la plage d'Ankoba, Marceline propose ses suggestions du jour à l'ardoise. Rien d'excep-

tionnel dans le choix – zébu, crevettes, poissons… – mais la cuisine est particulièrement goûteuse, copieuse et bien présentée. L'une des adresses les plus agréables de la ville à l'heure du déjeûner.

Island Vibe (☎ 032 61 444 58 ; plage d'Ankoba ; plats 6 000-10 000 A ; ⏲ mar-sam midi et soir). À 100 m de Chez Marceline, ce café de plage devenu le lieu de rendez-vous des Anglo-Saxons de Fort-Dauphin sert des burgers, *sambos* et autres *baked potatoes*. Ambiance "surf" et décontractée.

La Récréat (☎ 032 47 804 38 ; plats 10 000-20 000 A ; ⏲ mar-dim midi et soir). Le principal atout de cette adresse est son emplacement en plein centre-ville. Sur une terrasse idéale pour observer l'animation de Fort-Dauphin, La Récréat propose les spécialités habituelles de viande et de poisson, mais aussi des plats de pâtes et des glaces, qui rappellent l'origine transalpine du patron.

Talinjoo (☎ 032 11 212 34 ; plats 14 500 A, menu 25 000 A ; ⏲ tlj midi et soir). Envie d'une soirée romantique ? Le restaurant de cet hôtel excentré après la plage du Libanona offre la plus belle vue de la ville à l'heure du dîner, et le cadre le plus raffiné. La cuisine n'est pas en reste : magret de canard, dorade aux épices, crabe farci, mousse au chocolat…

Les hôtels **Kaleta**, **Azura** et **Dauphin** ont également des restaurants (menus 25 000 A environ). Mention spéciale à la **pâtisserie de l'hôtel Kaleta** et à ses bons gâteaux et cafés.

Où sortir

Principale discothèque de la ville, le **Mafana Club** était fermé pour travaux lors de notre dernier passage mais devait rouvrir. Le **Motel Gina**, non loin, prenait le relais pour animer les soirées de la ville.

Outre les bars d'hôtels, le lieu les plus agréable pour boire un verre en soirée est le bar **Los Locos** (⏲ mer-lun soir), à côté de Chez Georges sur la plage du Libanona, apprécié pour sa jolie déco, son baby-foot et ses fléchettes.

Achats

Au bout du monde (☎ 92 214 41 ; ⏲ lun-sam 8h-12h et 14h30-18h), en face du restaurant La Récréat dans la rue principale, propose une bonne sélection d'artisanat de qualité à prix fixe. Vous y trouverez également les T-shirts de la marque **Maki Company**, tandis que ceux de **Carambole** sont vendus à côté de l'hôtel Gina Village.

Un **marché artisanal** se tient en semaine et le samedi matin sur le chemin menant à la plage du nord, non loin du centre (horaires variables).

Depuis/vers Fort-Dauphin

AVION

Le bureau d'**Air Madagascar** (☎ 92 211 22, 032 05 222 80 ; ⏲ lun-ven 8h-11h30 et 14h-16h30 ; sam 8h-10h) est situé à proximité du centre et accepte les règlements par carte Visa. La compagnie assure des vols vers Antananarivo (quotidien), Tuléar (3 fois par semaine) et la Réunion (1 fois par semaine, de juillet à octobre uniquement).

TAXI-BROUSSE

Atteindre Fort-Dauphin par la route est malaisé : les voyageurs qui n'ont pas la chance de disposer d'un 4x4 doivent en effet endurer de longues et éprouvantes journées de camion-brousse sur les pistes du Sud malgache. Leur état particulièrement mauvais, tant vers le nord que vers l'ouest décourage de nombreux visiteurs. Si l'aventure vous tente, dirigez-vous vers le stationnement des taxis-brousse, installé aux abords du marché dans la partie ouest de la ville. Aucun taxi-brousse ne remonte l'intégralité de la route de l'Est (voir p. 157), de plus en plus fréquentée, en revanche, par les 4x4 privés.

Plusieurs fois par semaine, des camions-brousse effectuent le difficile trajet vers Tuléar via Ambovombe, Tsiombe, Ampanihy et Bezaha, qui dure environ 3 jours (36 000 A). Reportez-vous p. 182 pour de plus amples détails sur cet itinéraire.

La RN 13, qui relie Fort-Dauphin à Ihosy en 490 km, est pire encore (voir p. 167). Cette dernière connaissait par ailleurs des problèmes de sécurité lors de notre dernier passage et était déconseillée.

Des véhicules réguliers relient Amboasary (3 heures, 5 000 A), Ambovombe (4 heures, 7 000 A) et, plus rarement, Tsiombe. Renseignez-vous également sur les conditions de sécurité aux abords d'Amboasary et d'Ambovombe.

Comment circuler

DESSERTE DE L'AÉROPORT

L'aéroport de Fort-Dauphin est situé à 4 km de la ville. Les taxis demandent environ 5 000 A jusqu'au centre-ville et 7 000 A jusqu'aux hôtels Lavasoa ou Talinjoo.

TAXI

Les taxis s'arrêtent tôt à Fort-Dauphin et sont assez rares. Comptez environ 2 000 A pour une course en ville, 3 000 A pour gagner la plage du Libanona depuis le centre et 5 000 A pour Lavasoa ou le Talinjoo. Les taxis-ville peuvent s'avérer pratiques pour rejoindre certains sites des environs de la ville, comme Nahampoena ou Vinanibe

Nous pouvons recommander le sympathique **Petit Jean** (☎ 033 12 513 86), qui dispose d'une bonne voiture.

ENVIRONS DE FORT-DAUPHIN

Les réserves privées et le littoral des environs de Fort-Dauphin comptent quelques sites à ne pas manquer. L'excursion organisée s'impose pour certaines destinations, compte tenu de l'état des routes et des difficultés d'accès. Reportez-vous à la rubrique *Circuits organisés*, p. 200. Le pic Saint-Louis, le Domaine de Nahampoena, la Réserve privée de Berenty et la baie de Lokaro figurent parmi les sites les plus emblématiques.

Vers l'Ouest

PIC SAINT-LOUIS

Dominant la ville de ses modestes 529 m, le pic Saint-Louis offre une vue magnifique sur la baie de Fort-Dauphin. Les randonneurs aguerris doivent compter de 1 à 2 heures de montée et 1 heure de descente. L'aube est idéale afin d'éviter la canicule et le vent. Du sommet, vous pourrez admirer la ville, la campagne environnante et les kilomètres de plage qui bordent la côte vers le nord. Il est possible de redescendre via le Domaine de la Cascade (voir plus bas).

L'itinéraire, qui débute par la piste de sable qui part vers le nord depuis le restaurant Panorama, n'est pas balisé. Il est donc préférable de prendre un guide auprès des agences de Fort-Dauphin (p. 200).

DOMAINE DE LA CASCADE

À 10 km de la ville en direction d'Ambovombe, le **Domaine de la Cascade** (☎ 032 07 678 23 ; domainedelacascade@gmail.com ; entrée 12 000 A ; ⓥ tlj) est installé sur un ancien site d'exploitation de palissandre, dans un bel espace de pleine nature dominé par le massif montagneux. Apprécié le week-end des résidents de Fort-Dauphin, ce domaine accueillant et bien entretenu est agréable pour passer la journée sous les arbres et autour des piscines naturelles situées en contrebas, ou faire un peu de marche dans la forêt humide alentour. Il est également possible d'y dormir dans des chambres d'hôte au confort simple mais agréables, avec toilettes et douche extérieures (réservation obligatoire ; d 40 000 A ; repas 15 000 A).

LAC VINANIBE

À une petite dizaine de kilomètres de la ville, ce lac recueille les eaux des montagnes de l'Anosy avant qu'elles se déversent dans la mer. Il est apprécié des amateurs de surf, windsurf et autres sports nautiques.

FORT DES PORTUGAIS

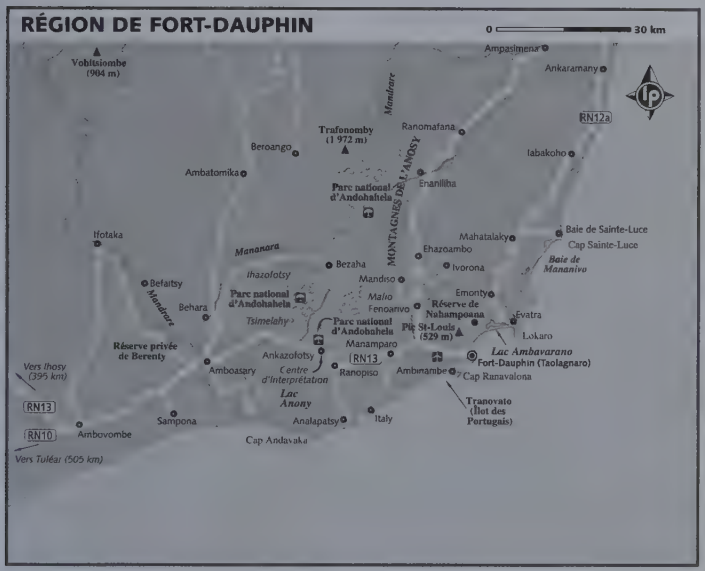
Véritable page d'histoire, ce site bâti sur un îlot à courte distance du lac Vinanibe

UN ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE FRAGILE

La région de l'Androy est l'une des plus déshéritées du pays. Une année sans pluie peut y dégénérer en famines, comme ce fut le cas en 1991 et 1992. C'est à cette époque que le PAM (Programme alimentaire mondial, ONU) a commencé à distribuer des vivres dans le Grand Sud malgache. Consciente du fait que l'équilibre alimentaire d'une frange de la population de la région reste fragile et à la merci d'une sécheresse, l'organisation a choisi de rester après 1993. Le PAM a ainsi mis en place un programme Vivres contre travail, qui a fait ses preuves dans d'autres pays. Plutôt que d'assister directement les populations, l'idée consiste à rétribuer en nature des travaux d'intérêt général visant à limiter la fragilité alimentaire des villages : captages d'eau, productions maraîchères, réhabilitation de puits… Près de 800 à 1 000 tonnes de vivres sont ainsi distribuées dans le Sud chaque année. Cette aide peut s'élever à 2 500 t et plus en cas de problème majeur.

Le PAM, maintenant largement relayé par des ONG malgaches, a également installé un système de cantines scolaires, dont l'un des effets est de favoriser la scolarisation, les parents étant plus enclins à envoyer leurs enfants à l'école s'ils savent qu'ils y seront nourris.

Les scientifiques s'attendent à devoir faire face à des conditions de plus en plus arides. La situation était préoccupante en 2010, après une saison des pluies avare dans le Sud.



témoigne de la présence de marins portugais dans les premières années du XVIII[e] siècle. Naufragés au large de Fort-Dauphin, ils bâtirent ce fort et y demeurèrent jusqu'en 1527. Le site présente quelques ruines.

PARC NATIONAL D'ANDOHAHELA

À une quarantaine de kilomètres à l'ouest de Fort-Dauphin en direction d'Amboasary, les 76 000 ha de ce parc ont pour vocation de protéger quelques-uns des derniers vestiges de forêt tropicale primaire du Sud, mais aussi un secteur de bush épineux et 13 espèces de lémuriens. Il abrite également 120 espèces d'oiseaux et de nombreux amphibiens et reptiles. Englobant les monts Trafonomby, Andohahela et Vohidagoro, le parc est divisé en trois parcelles distantes de plusieurs dizaines de kilomètres.

Encore peu fréquenté par les visiteurs, Andohahela offre des services limités. Les entrées du parc sont situées aux villages d'Ihazofotsy, Tsymelahy et Mangatsiaka, respectivement distants de 112, 65 et 60 km de Fort-Dauphin. Les taxis-ville de Fort-Dauphin pourront vous mener aux entrées Mangatsiaka ou Tsymelahy.

Le **centre d'interprétation** du parc, situé à une quarantaine de kilomètres de Fort-Dauphin en bordure de la RN 13, est facilement accessible. Vous y découvrirez une petite exposition sur la faune et la flore de la réserve, et un snack-buvette est installé à proximité.

Adressez-vous au bureau de Madagascar National Parks de Fort-Dauphin (p. 199) avant de vous rendre dans le parc. Vous pourrez y acheter les billets et vous renseigner sur les différents circuits proposés (l'office du tourisme de la ville dispose également d'une carte du parc). L'entrée, hors guidage, revient à 10 000/15 000/20 000 A pour 1/2/3 jours.

Les possibilités d'hébergement sur place se limitent à quelques sites de camping aménagés, notamment à Tsimelahy et Mangatsika.

RÉSERVE PRIVÉE DE BERENTY

Exceptionnel sanctuaire de lémuriens, la Réserve de Berenty (prononcer "bérinte") rassemble à environ 90 km de Fort-Dauphin, entre deux anciens bras morts du Mandrare, presque un tiers de la forêt de tamariniers de la Grande Île. La visite de ce lieu magique

est à dessein réservée à un petit nombre, du fait des tarifs assez élevés.

Créée en 1936 par le planteur de sisal Henri de Heaulme, la réserve acquit rapidement une renommée internationale. Dès les années 1960, elle servit de base pour l'étude des makis catta. Réputée pour le sérieux de son approche écologique, Berenty n'a depuis jamais cessé d'attirer chercheurs et naturalistes. Le site a finalement ouvert ses portes au grand public au début des années 1980 et compte maintenant parmi les plus réputés du Sud. En 1985, Jean de Heaulme a reçu le prix de la fondation Getty pour la protection de la nature. Le Wildlife Preservation Trust International (Fonds international pour la protection de la nature) travaille, en collaboration avec le propriétaire, à la gestion à long terme de la réserve. Il a notamment été décidé de ne plus nourrir les lémuriens afin de préserver leur adaptation au milieu naturel.

La réserve se double d'un intéresssant **musée** consacré aux coutumes, à la faune, à la flore, au climat ou aux objets usuels de l'Androy. Complet et pédagogique, il met notamment l'accent sur la menace constante que le manque d'eau et la famine font peser sur le Grand Sud.

Permis et guides

La **réserve de Berenty** (contact via SHTM à Fort-Dauphin, ☎ 92 616 56, 92 212 38 ; voir p. 200) est une propriété privée ouverte aux visiteurs sous certaines conditions. Vous ne pourrez donc vous y rendre avec la même facilité que dans une réserve de Madagascar National Parks. Dans les faits, tout est prévu pour que les visiteurs aient majoritairement recours aux excursions onéreuses de la société SHTM. Ceux qui rejoignent Berenty par leurs propres moyens devront obtenir au préalable une autorisation d'accès auprès de SHTM. Elle n'est pas accordée aux visiteurs ayant loué un 4x4 à Fort-Dauphin.

Vous trouverez sur place des guides compétents et professionnels qui vous aideront à repérer les différentes espèces. Berenty, cela dit, se prête à merveille à la découverte individuelle, au hasard des sentiers.

Faune et flore

De taille modeste, la forêt de Berenty abrite plus de 115 espèces de plantes servant d'habitat à une faune étonnamment variée. Principalement constituée de tamariniers, c'est une oasis de 265 ha encerclée par une végétation désertique, les plantations de sisal et le splendide fleuve Mandrare. Les lémuriens – makis catta en tête – constituent la principale attraction pour les visiteurs. À la fin du mois de septembre et en octobre, vous verrez de jeunes mères makis vaquant à leurs occupations quotidiennes, leur toute jeune progéniture cramponnée sur le dos ou le ventre. Le spectacle des propithèques de Verreaux, grands lémuriens blancs qui comptent parmi les acrobates les plus agiles, n'est pas moins fascinant : ils passent d'un tamarinier à l'autre en exécutant au passage ce qui ressemble fort à quelques pas de danse. Le maki brun, le maki à front rouge (gidro) et deux variétés de lémuriens nocturnes – le lépilémur mustélien (*songiky*) et le microcèbe (*tsidy*) – sont également présents, tout comme les tenrecs, fossanes, roussettes (*fanihy*) et 26 variétés de reptiles, dont deux espèces de caméléons et la tortue radiée, malheureusement de plus en plus rare dans le Grand Sud.

Berenty ravira tout autant les passionnés d'ornithologie. On a en effet recensé 83 variétés d'oiseaux dans la réserve, parmi lesquelles la buse de Madagascar, le paradisier gobe-mouches, 6 variétés d'eutoxères et 4 espèces de couas. Pendant les mois d'été, la réserve accueille des oiseaux migrateurs en provenance d'Afrique orientale.

La forêt révèle tous ses secrets tôt le matin (entre 5h et 6h), en fin d'après-midi et à la tombée de la nuit. Veillez à marcher sans faire de bruit, la nuit notamment. Si les propithèques et les makis sont habitués de longue date à la présence des humains, les lémuriens nocturnes et les petits animaux demeurent en effet farouches.

Deux ou trois curiosités sont présentes à l'entrée du parc, parmi lesquelles des enclos à tortues et un petit jardin botanique. Ne ratez pas non plus le banian géant, non loin du cœur du parc, le bush d'épineux au sud, et les vues magnifiques sur le Mandrare, qui borde les limites nord de la réserve.

Où se loger et se restaurer

La réserve propose plusieurs types de chambres et de bungalows au tarif unique de 90 000 A, à réserver auprès de SHTM. Certains sont plus vastes et présentent plus de charme que d'autres mais tous sont confortables, avec ventilateurs, sdb et eau chaude.

Seuls hébergements disponible dans le périmètre de Berenty, ils sont souvent retenus longtemps à l'avance par des groupes ayant organisé leur voyage depuis l'étranger.

Le restaurant de la réserve sert des plats sans grande originalité mais bien préparés (menu 19 000 A).

Depuis/vers la réserve de Berenty

La société SHTM de Fort-Dauphin sera votre interlocuteur obligé. Reportez-vous p. 200 pour connaître les tarifs et conditions.

En chemin, les chauffeurs et les guides de SHTM ne manqueront pas de vous faire découvrir les curiosités qui jalonnent la route entre Fort-Dauphin et Ambovombe : marché d'Ankaramena (le jeudi), *Nepenthes madagascariensis*, dont les fleurs jaune-vert en forme de cruche contiennent un liquide visqueux qui attire et absorbe les insectes, le grand et beau pont métallique qui enjambe le large lit du Mandrare au niveau du village d'Amboasary, les plantations de sisal, plante importée du Mexique dans les années 1920 et utilisée dans la fabrication de cordes…

Ceux qui souhaitent se rendre à la réserve avec leur propre véhicule devront obtenir l'autorisation écrite de SHTM (pas accordée aux véhicules loués à Fort-Dauphin) et acquitter un droit d'entrée de 45 000 A par personne.

LAC ANONY

À 15 km au sud d'Amboasary et 75 km à l'ouest de Fort-Dauphin, ce site de 2 350 ha, estampillé "site d'intérêt biologique" doit sa réputation à sa population d'oiseaux aquatiques et aux dunes de sable blanc qui le bordent. Le Lac Anony est parfois proposé en supplément des circuits organisés par SHTM à destination de Berenty.

LA CÔTE SUD-OUEST

À défaut de la parcourir dans sa totalité, vous aurez un bel aperçu de la piste côtière qui s'étend à l'ouest de Fort-Dauphin en direction de Tuléar en rejoignant les localités de Faux Cap (p. 197) ou de Lavanono (p. 196). Isolés et préservés, ces villages peuvent faire l'objet de quelques jours d'escapade en 4x4.

Vers le Nord-Est

JARDIN BOTANIQUE SAÏDI

À une dizaine de kilomètres de la ville sur la route de Sainte-Luce, ce parc botanique regroupe des palmiers, orchidées, ravenalas et eucalyptus. SHTM (voir p. 200) organise une visite couplée à un tour de la ville. Vous pouvez aussi affréter un véhicule pour quelques heures.

DOMAINE DE NAHAMPOANA

À 7 km de Fort-Dauphin sur la route de Lokaro, ce parc zoologique et botanique est le plus proche de la ville et l'un des plus intéressants. Il offre par ailleurs l'occasion d'observer des lémuriens aux visiteurs que les tarifs de la réserve de Berenty rebutent.

Permis et guides

Le droit d'entrée à la réserve est fixé à 22 000 A, assistance d'un guide comprise. Les billets sont en vente sur place ou à l'agence Air Fort Services de Fort-Dauphin. La durée de visite est théoriquement limitée à 2 heures.

Faune et flore

L'un des atouts de cette ancienne station d'agriculture d'État, rachetée par Air Fort Services et aménagée en réserve, est de présenter à la fois différentes espèces de lémuriens et un large éventail de végétation du Sud malgache. Passée une allée de palmiers, on évolue dans un parc parfaitement entretenu entre les eucalyptus, les bambous, les hibiscus, les camphriers, les pistachiers, les népenthès (plantes carnivores) et les fougères sensitives (qui se ferment au moindre contact et auraient des vertus apaisantes), qui se mêlent à la végétation sèche du Sud : *Didierea*, sisal, euphorbes, *Pachypodium*, etc. Des groupes de makis catta, lémurs fulvus, sifaka (propithèques de Verreaux) et d'hapalémurs gris s'égayent dans ce décor que des guides compétents vous aideront à apprécier. Crocodiles, caméléons, tortues, oiseaux et autres représentants du règne animal complètent cette visite d'environ 3 heures, qui peut s'achever par une courte randonnée vers une cascade naturelle ou un tour de pirogue dans les mangroves.

Où se loger et se restaurer

La proximité rend la visite possible dans la journée depuis Fort-Dauphin. Un restaurant et de belles chambres sont néanmoins proposés sur place. Préférez celles situées en contrebas du restaurant, carrelées, confortables et dotées d'une terrasse (d avec petit-déj 96 000 A ; repas 19 500 A). Ce joli site comblera les amateurs de calme.

Depuis/vers le Domaine de Nahampoana

La majorité des visiteurs optent pour l'excursion organisée par Air Fort Services (voir p. 200), qui propose une formule à 16 € incluant le trajet aller-retour en voiture et le droit d'entrée. Pour vous y rendre par vos propres moyens, prenez la route qui part à droite en face du stationnement des taxis-brousse et se dirige vers Lokaro, entre lacs, montagnes, rizières et les petites huttes des villages antanosy. La réserve se situe à 7 km de Fort-Dauphin. Des taxis-brousse passent parfois à proximité et les taxis-ville de Fort-Dauphin pourront vous y mener.

LOKARO ET EVATRA

À une douzaine de kilomètres à vol d'oiseau au nord-est de Fort-Dauphin, la péninsule de Lokaro est un petit paradis de voies navigables, de collines verdoyantes, de récifs et de bassins naturels. Rares sont les agences de Fort-Dauphin qui n'inscrivent pas cet itinéraire à leur catalogue. Les circuits proposés débutent en général par 3 km en voiture jusqu'aux rives du lac Lanirano, puis se poursuivent en bateau sur le plan d'eau jusqu'au lac Ambavarano. Ils atteignent ainsi le minuscule village de pêcheurs d'Evatra, à l'extrémité nord-est du lac, qu'une vingtaine de minutes de marche séparent d'une plage paradisiaque. Il est également possible de rejoindre la péninsule de Lokaro en 4x4. Comptez 2 bonnes heures depuis Fort-Dauphin.

Les circuits proposés par les agences de Fort-Dauphin s'étalent en général sur un jour ou deux, avec une nuit sur la péninsule. L'hôtel Lavasoa (voir p. 200) dispose d'un agréable campement à Lokaro, baptisé **Camp Pirate** (bungalow d 56 000 A, repas 26 000 A). Le transfert, en bateau et 4x4, revient à 150 000 A par pers (1 ou 2 pers), ou 100 000 A à partir de 3 personnes. Baignades, visites et grillades sont au programme.

BAIE DE SAINTE-LUCE (MANAFIAFY)

Baptisé Sainte-Luce à l'époque où il accueillait la première colonie française de Madagascar, ce site fut abandonné à la fondation de Fort-Dauphin en 1643 et rebaptisé Manafiafy. Le nom de Sainte-Luce est cependant resté dans le langage courant. Lieu enchanteur s'il en est, Sainte-Luce abrite une plage merveilleuse et une petite réserve naturelle.

Le moyen le plus simple de s'y rendre est de s'inscrire à un circuit organisé. Si vous disposez d'un véhicule, roulez pendant 35 km au nord de Fort-Dauphin pour rejoindre le village de Mahatalaky, puis poursuivez sur 4 km et tournez à droite ; il ne reste plus alors que 11 km pour accéder à Manafiafy. Un taxi-brousse assure une liaison épisodique.



L'Ouest

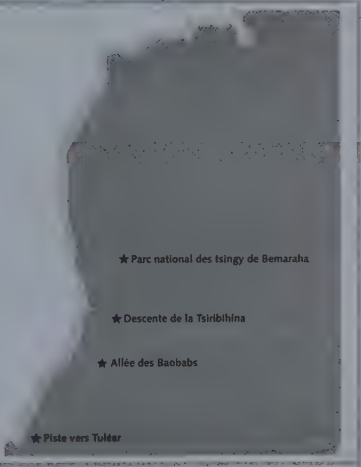
Plus influencé par le continent africain et les Comores que les autres régions du pays, l'Ouest – dont les attraits touristiques se concentrent autour des villes de Mahajanga et de Morondava – révèle une identité spécifique. Très chaud et sec, c'est le territoire des Sakalava, ethnie scindée au fil du temps en deux groupes, les Boina au nord et les Menabe au sud.

La principale localité du Nord est la cosmopolite Mahajanga. Cette ville isolée dans une région peu peuplée, présente de beaux vestiges d'architecture coloniale dont la décrépitude est, pour certains, l'un de ses charmes. Reliée à la capitale par une longue route goudronnée, la ville est l'une des destinations préférées des Tananariviens l'été. Agréable, elle est néanmoins peu fréquentée par les visiteurs étrangers.

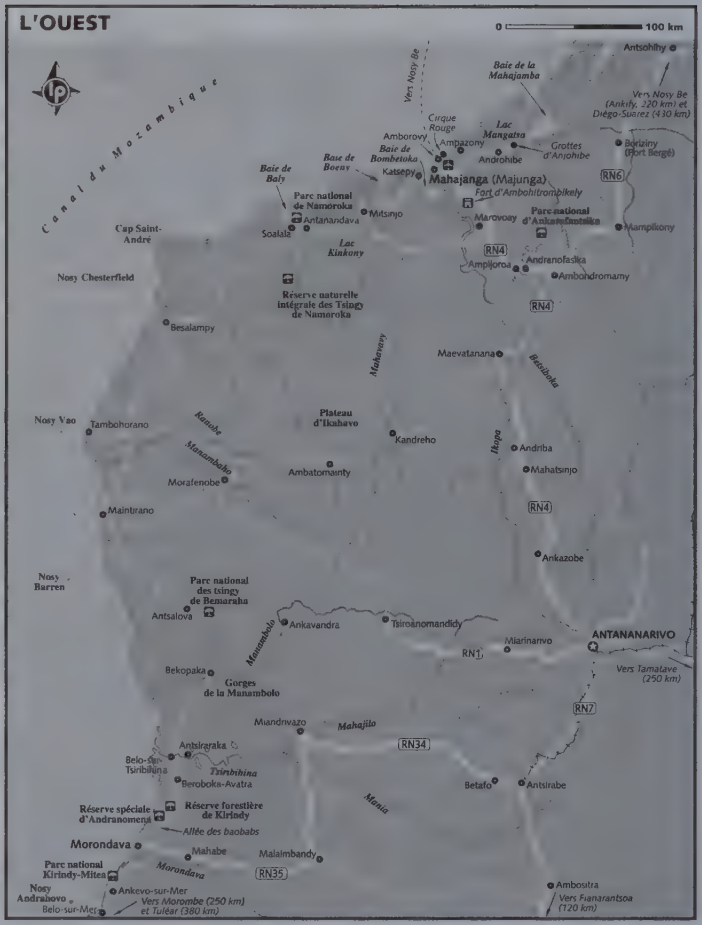
Le Sud-Ouest menabe, centré autour de la tranquille Morondava, se présente le plus souvent sous les traits d'une savane herbeuse d'où émergent les hautes silhouettes des baobabs. Cette belle région que borde vers le sud un littoral aussi préservé que paisible est facilement accessible depuis Antsirabe et plus difficilement depuis Tuléar. Particulièrement photogénique, elle recèle quelques-uns des sites les plus exceptionnels de la Grande Île : formations calcaires des tsingy du parc national de Bemaraha, alignements de baobabs des environs de Morondava, rivière Tsiribihina…

À NE PAS MANQUER

- Les étonnantes formations karstiques du **parc national des tsingy de Bemaraha** (p. 222)
- L'**allée des Baobabs**, près de Morondava (p. 231)
- La **descente de la Tsiribihina** en pirogue, pour découvrir au fil de l'eau la faune, la flore et les villages qui peuplent ses berges (p. 220)
- La côte de **Morondava à Tuléar**, éden réservé aux 4x4 (p. 232)



- PRINCIPALE ETHNIE : SAKALAVA



LE NORD-OUEST

Ayant pour centre la ville de Mahajanga, capitale du Boina, le Nord-Ouest malgache est accessible par la route depuis Antananarivo et le nord de l'île. C'est sans conteste la région la plus influencée par les îles voisines des Comores et leur culture islamique.

Certains seront séduits par cette facette originale de Madagascar, souvent dédaignée par les itinéraires touristiques. D'autres la trouveront trop indolente, trop assoupie, et baignée d'un soleil trop chaud. Le port aux boutres et les vestiges d'architecture

coloniale de Mahajanga, le cirque Rouge, les grottes d'Anjohibe et le parc national d'Ankarafantsika sont les principaux attraits de la région.

MAHAJANGA (MAJUNGA)

Sentinelle somnolente de la baie de Bombetoka, à l'embouchure de la Betsiboka, Mahajanga (140 000 habitants environ) est le second port malgache après Tamatave. Parfois appelée Majunga (la différence de prononciation est infime), la ville abrite la plus forte communauté musulmane de Madagascar et est le point de rencontre des marins comoriens et sakalava, ainsi que d'une importante communauté de commerçants indiens et pakistanais. Ce relatif cosmopolitisme lui donne une personnalité particulière qui se trouve renforcée par ses vestiges architecturaux. Outre de nombreux édifices religieux, Mahajanga déploie en effet aux abords de son port aux boutres quelques bâtiments coloniaux auxquels les assauts du temps et la décrépitude n'ont pas ôté tout leur charme. La ville se distingue également par son front de mer, où s'alignent chaque soir les marchands de *masikita* (brochettes de zébu).

Généralement boudée par les itinéraires touristiques, Mahajanga connaît en revanche un réel succès auprès des vacanciers tananariviens, qui préfèrent son climat à celui de Tamatave en juillet et août.

Deux explications s'opposent quant à l'origine de son nom. Pour certains, on le doit au fondateur du royaume boina, le roi Andriamandisoarivo, qui baptisa la ville *Maha Janga* ("la guérison"). L'autre version, plus vraisemblable, affirme que cette appellation dérive du swahili *Mji Angaîa*, qui signifie "la cité des fleurs".

Histoire

Au début du XVIII[e] siècle, le roi Andriamandisoarivo, déshérité par son frère qui régnait sur le sud du Menabe, fonda la dynastie sakalava des Boina. Après avoir installé sa première capitale à Marovoay, au bord de la Betsiboka, il fit son possible pour étendre vers l'est ce nouveau royaume jusqu'à la fin de son règne, en 1712.

Le transfert de la capitale du Boina à Mahajanga, en 1745, marqua un tournant dans l'histoire du royaume. Grâce à sa situation privilégiée dans l'estuaire de la Betsiboka, la cité ne tarda pas à devenir un lieu d'échanges entre la Grande Île, le littoral africain et le Moyen-Orient. Les négociants swahilis et indiens prirent l'habitude d'y faire escale et bon nombre d'entre eux s'y installèrent, favorisant l'essor du commerce du bétail, des esclaves, des armes et des produits exotiques orientaux et moyen-orientaux.

Le royaume connut la prospérité jusqu'en 1780, lorsque son souverain disparut mystérieusement après vingt-cinq années de règne. La reine Ravahiny tenta un certain temps de le préserver du déclin et du morcellement, mais ni elle ni son successeur, Andriansouli, ne purent lutter contre les forces conquérantes du roi merina Radama I[er]. Après la capitulation d'Andriansouli, les habitants de Mahajanga résistèrent en incendiant une partie de la ville.

Les Français ne tardèrent pas à convoiter cette ville à la position stratégique. En 1895, ils la choisirent comme base d'opérations pour le corps expéditionnaire qui allait, deux ans plus tard, transformer Madagascar en protectorat.

En 1977, Mahajanga fut le théâtre d'émeutes raciales à l'encontre de la population comorienne. Plus d'un millier de personnes y trouvèrent la mort et 16 000 réfugiés furent évacués aux Comores. Ils doivent au fait d'avoir été rapatriés par la compagnie belge Sabena le surnom de "Sabenas". S'ils restent nettement moins nombreux qu'à l'époque des troubles, quelques-uns sont revenus et Mahajanga demeure un avant-poste comorien.

Orientation

Mahajanga se divise en deux parties distinctes : la vieille ville assoupie, où la ruine menace de beaux édifices, et le secteur plus récent de l'est de la cathédrale, dont le principal point d'intérêt est le stationnement des taxis-brousse. Longeant le front de mer et la vieille ville, l'agréable corniche est la promenade préférée des Majungais en fin de journée.

Renseignements

Le site de l'office du tourisme (www.majunga.org) est une bonne source de renseignements sur la ville.

ACCÈS INTERNET

Plusieurs cybercafés pratiquant des tarifs comparables (30 a/min) sont installés en ville. L'un des meilleurs accès est cependant

MAHAJANGA (MAJUNGA)



RENSEIGNEMENTS

Alliance française (accès Internet)	1	C3
BFV-SG	2	D3
BOA	3	D3
CA-BNI	4	D3
Librairie de Madagascar	5	E3
Poste	6	E2
Représentation consulaire de France	7	C3

À VOIR ET À FAIRE

Baobab de la corniche	8	C3
Fort Rova	9	D2
Piscine		(voir 15)

OÙ SE LOGER

Anjary Hôtel	10	D3
Chez Madame Chabaud	11	F2
Chez Tranquillile	12	C2
Hôtel Akbar	13	D3
Hôtel Fayyaaz	14	D3
La Piscine Hôtel	15	B2
Le Badamier	16	D3
Le Coco Lodge	17	D3
Le Tropicana	18	E2

OÙ SE RESTAURER

Chez Madame Chabaud	19	F2
Kohinoor	20	E3
La Petite Cour	21	B1
Parad'ice	22	D3
Salon de thé Zapandis	23	D3
Sampan d'Or	24	D3
Stands de plein air	25	C3

OÙ SORTIR

Alliance française		(voir 1)
La Piscine		(voir 15)
Le Ravinala	26	D3

TRANSPORTS

Air Austral	27	E3
Air Madagascar	28	C3
Ferries vers Katsepy	29	E4
MSL	30	E4
Stationnement des taxis-brousse	31	F2

DIVERS

Madagascar National Parks	32	F1
Maderi tours	33	D3

LE MASONJOANY

Les femmes de la côte ouest de Madagascar arborent souvent un masque facial de couleur blanc-jaune. La pâte qui le compose, appelée *masonjoany*, est obtenue en râpant une branche de l'arbre du même nom contre une pierre et en diluant dans un peu d'eau la poudre ainsi obtenue. Dénué de signification rituelle, ce masque se porte toute la journée afin de préserver la beauté du visage en le protégeant du soleil et des moustiques. Ce soin esthétique est particulièrement répandu dans les îles des Comores, où les jeunes femmes utilisent un masque de beauté appelé *m'sidzanou* ou *mzidanu*, composé de bois de santal et de corail mélangé à de l'eau. Au-delà de la protection de la peau, certains masques faciaux, notamment à Nosy Be, sont exécutés dans un but esthétique.

celui proposé par l'**Alliance française** (☎ 62 225 52 ; av. Gillon).

ARGENT

Toutes les banques ci-dessous sont dotées de distributeurs automatiques acceptant les cartes Visa.

CA-BNI (☎ 62 228 70 ; 9 rue du Maréchal Joffre ; ♈ lun-ven 8h-11h et 14h30-16h)

BOA (☎ 62 220 36 ; rue Georges V ; ♈ lun-ven 8h-11h15 et 14h-16h)

BFV-SG (☎ 62 232 32 ; av. de France ; ♈ lun-ven 7h30-11h30 et 14h-17h, sam 7h30-12h30)

CONSULAT DE FRANCE

Vous trouverez la **représentation consulaire de France** (☎ 62 225 24, 032 04 338 81 ; rue Édouard VII ; ♈ lun-ven 8h-12h) au sud-ouest de la ville, dans le quartier du port.

LIBRAIRIES

La **Librairie de Madagascar** (☎ 62 222 28 ; av. Gallieni) vend quelques cartes, des éditions relativement récentes des quotidiens français, la presse malgache et des cartes postales.

POSTE ET COMMUNICATIONS

La **poste centrale** (♈ lun-ven 7h30-11h30 et 14h30-17h30, sam 8h-11h) fait face à la cathédrale Majunga Be. La ville est reliée aux réseaux de téléphonie mobiles.

À VOIR ET À FAIRE

Port aux boutres

Cahotique et haut en couleur, le port aux boutres (*botry*) offre l'une des visions les plus emblématiques de Mahajanga. Transportant en majorité du riz et du sucre, ces solides bateaux en bois assurent une bonne part de l'activité de la ville, même si leur trafic décroît du fait de la rénovation de la route reliant Mahajanga à la capitale. Le port est surtout actif le matin et en fin d'après-midi.

Baobab de la corniche

La "corniche", qui longe le front de mer, est ponctuée par un gigantesque baobab qui est la fierté de la ville. Ce spécimen d'*Adansonia digitata* a une circonférence de 14 m et on lui prête plus de 700 ans d'existence.

Mozea Akiba

Vous trouverez cet intéressant **musée** (☎ 032 07 755 44, 62 236 85 ; 2 500 A environ ; ♈ mar-ven 9h-11h et 15h-17h, sam-dim 15h-17h) un peu à l'écart du centre-ville. Lié à l'université de Mahajanga, il présente quelques raretés, notamment des poissons naturalisés et des os de dinosaures. Vous y verrez également quelques petites expositions, avec explications et photos, sur les grottes d'Anjohibe, la réserve d'Ampijoroa, le cirque Rouge et les ruines du fort d'Ambohitrombikely (voir *Environs de Mahajanga*, p. 217).

Fort Rova

Édifiée en 1824 par Radama I^er^ afin de riposter à l'occupation française, cette **forteresse** (av. du Rova), de 800 m de circonférence, disposait à l'origine de douves de 4 m de profondeur. Le site fut sérieusement endommagé au cours des conflits franco-malgaches de la fin du XIX^e^ siècle. Unissant leurs efforts, les universités de Mahajanga et de Gotland (Suède) ont entrepris la restauration de l'évêché, de l'hôpital et du bâtiment gouvernemental. Si le fort mérite la visite, ce sont surtout les vues imprenables sur la ville et la baie qui poussent les visiteurs à grimper jusqu'en haut de la rue du Maréchal Joffre.

Piscine

La belle **piscine olympique** (☎ 62 241 72 ; bd Marcoz ; adultes/enfants 9 000/8 000 A) de l'hôtel du même nom, sur la corniche, est ouverte à tous.

LES SAKALAVA

Les Sakalava, dont le territoire s'étend sur une large portion de l'Ouest malgache, sont issus de la confédération de plusieurs groupes ethniques. Leur royaume, né dans la vallée de la Mangoky, s'étendit rapidement vers l'ouest, prenant au passage le nom de sakalava ("ceux des longues vallées"). Pendant la majeure partie du XVII[e] siècle, les Sakalava vécurent sous le règne d'Andrianahifotsy, le "roi blanc", qui déplaça la capitale de Mahabo à Maneva et entreprit de conquérir les terres environnantes. Andrianahifotsy avait pour ambition de créer un grand royaume sakalava qui engloberait toute la Grande Île. À sa mort, une querelle entre ses fils entraîna le partage du pays sakalava en deux royaumes, le Menabe (au sud) et le Boina (au nord). Au XVIII[e] siècle, l'influence de ces deux groupes s'étendait sur près du tiers de Madagascar.

Avant tout pasteurs, les Sakalava révèlent dans leur physique leur origine africaine. Ce groupe ethnique compte deux sous-groupes : les Makoa, près de Mahajanga, descendants d'esclaves africains, et les Vezo, pêcheurs semi-nomades implantés plus au sud.

CIRCUITS ORGANISÉS ET LOCATION DE VOITURE

Outre les agences de voyages ci-dessous, de nombreux hôtels de la ville organisent des excursions dans les environs, notamment à Marovoay, au cirque Rouge, aux grottes d'Anjohibe, à la réserve forestière d'Ampijoroa et au lac Mangatsa. Vous devrez en général constituer un groupe de 3 personnes au minimum pour bénéficier d'un tarif raisonnable.

Maderi Tours (☎ 62 023 34, 032 07 600 50 ; rue Jules Ferry ; www.maderi-tour.com). Croisières en catamaran vers Antsanitia, visite du parc d'Ankarafantsika et excursions dans les environs.

Maki Tours (☎ 032 40 034 00 ; makitours@moov.mg). À la sortie de la ville en direction de l'aéroport. Excursions vers les grottes d'Anjohibe, le parc d'Ankarafantsika, Katsepy, etc.

Aventure Découverte Madagascar (☎ 62 934 75, 033 02 069 79 ; www.aventure-decouverte.com). Location de voiture, circuits et excursions dans les environs.

Où se loger

PETITS BUDGETS

Chez Madame Chabaud (☎ 62 233 27 ; d15 000-30 000 A). Avant tout connue pour son restaurant, Mme Chabaud loue des chambres sans prétention dans un quartier populaire proche du stationnement des taxis-brousse. Les moins chères sont rudimentaires (eau froide) mais les autres très correctes pour le prix. Certaines disposent de la clim.

Chez Tranquillille (☎ 032 43 962 89, 032 07 524 59 ; la Corniche ; d/t 33 000/45 000 A ; 🍽). À la fois bien placé dans une rue donnant sur la corniche et proche du centre, Chez Tranquillille (avec 4 L !) permet de bénéficier d'une belle petite piscine sans casser sa tirelire. Les 6 chambres ventilées, dans un bâtiment assez moderne de couleur ocre, offrent un confort simple mais sont propres et accueillantes. Un bon rapport qualité/prix.

Hôtel Akbar (☎ 62 222 55 ; av. Gillon ; d ventilée/clim 40 000/52 000 A ; 🅿). Un peu plus cher que l'adresse précédente, il offre cependant davantage de confort. Ses chambres manquent de charme et sont un peu sombres pour certaines, mais des lecteurs ont apprécié son rapport qualité/prix.

Hôtel Fayyaaz (☎ 62 227 40 ; rue Albert I[er] ; d 20 000-30 000 A). La propreté des lieux laisse à désirer mais l'ensemble est correct. Les chambres les plus chères disposent d'une terrasse et de la clim.

CATÉGORIE MOYENNE ET SUPÉRIEURE

Mahajanga offre un bon choix d'hôtels de catégorie moyenne.

Le Coco Lodge (☎ 62 230 23, 62 238 18 ; 49 av. de France ; www.coco-lodge.com ; d à partir de 125 000 A ; 🅿 🅳 🍽). Bien placé non loin du centre-ville, cet hôtel confortable et accueillant propose 16 chambres claires et décorées avec goût, avec TV par satellite et clim. Bon choix, le Coco Lodge dispose par ailleurs d'un bar, d'une petite piscine et d'une connexion Wi-Fi. Règlements par carte Visa acceptés.

Les Roches Rouges (☎ 62 020 21, 032 05 875 80 ; 58 bd Marcoz ; www.rochesrouges.mg ; d à partir de 98 000 A ; 🅿 🅿 🅳 🍽). Ouvert en 1962 sur la corniche surplombant le centre-ville, l'hôtel des Roches rouges fait l'unanimité depuis qu'il a été rénové de fond en comble. Ses points forts ? Une belle piscine, des chambres décorées dans un style sobre assez moderne (TV écran plat, minibar, clim), la vue sur la mer et une cuisine appréciée. Un bon rapport qualité/prix.

Le Tropicana (☎ 62 220 69 ; www.hotel-majunga.com ; bungalows d 33-39 € ; 🛜 🅿). Le nom des lieux ne ment pas : cette adresse un peu excentrée cultive une ambiance tropicale grâce à des bungalows accueillant chacun deux chambres, disposés autour d'une petite piscine dans un jardin luxuriant. L'ensemble est confortable et assez plaisant, même si les bungalows sont un peu tassés les uns sur les autres. Préférez les plus récents. L'hôtel peut organiser des excursions et se double d'un restaurant.

Fishing Residence (☎ 032 05 160 93, 032 04 682 20 ; www.fishingresidence.com ; chambre avec clim eau froide/chaude 51 000/70 000 A, bungalow ventil eau froide/chaude 75 000/90 000 A ; 🅿 🛜 🅿). Installé sur la corniche après La Piscine hôtel, cet établissement agréable et confortable s'adapte à tous les budgets grâce à sa large palette de chambres et de bungalows. Doté d'une piscine, il propose de nombreuses activités, notamment de la pêche sportive. Un bon rapport qualité/prix.

Le Badamier (☎ 62 240 65, 032 57 435 75 ; av. de la République ; www.hotelmajunga-lebadamier.com ; d avec clim 65 000-80 000 A ; 🛜 🅿). En face du grand marché, ce grand bâtiment clair bordé de balcons est le plus récent des hôtels de catégorie moyenne de la ville. Les chambres sont confortables et bien équipées, mais l'ensemble manque un peu de chaleur.

Anjary Hôtel (☎ 62 237 98 ; rue George V ; www.anjary-hotel.com ; d avec clim 55 000-70 000 A ; 🛜). Un cran en dessous d'autres adresses de cette catégorie en termes de charme, cet hôtel bien situé offre néanmoins des chambres claires et spacieuses, bien équipées et dotées, pour certaines, d'une petite terrasse. Préférez celles du dernier étage. Cartes Visa acceptées.

La Piscine Hôtel (☎ 62 241 72/73 ; www.piscinehotel.com ; bd Marcoz ; d côté jardin/mer 105 000-165 000/200 000 A ; 🅿 🛜 🅿). L'une des options les plus agréables et confortables de la ville se dresse sur le front de mer au-dessus d'une belle piscine olympique (ouverte à tous). Ses chambres luxueuses, claires et accueillantes, sont équipées de clim, téléphone, TV et minibar, et celles donnant côté mer disposent d'une très belle terrasse. L'hôtel met un centre d'affaires, un casino et une discothèque à la disposition de sa clientèle. Cartes Visa acceptées.

Hôtel Sunny (☎ 22 263 04 ; www.sunnymada.com ; d 50-55 €, suites 75 € ; 🅿 🛜 🅿). À 4 km environ du centre-ville en direction de l'aéroport, cet établissement est le plus propice au farniente. Outre un agréable jardin et une très belle piscine, il offre de vastes chambres joliment décorées, bien équipées et dotées de sdb frisant le luxe. Une salle de fitness, un court de tennis et un billard sont mis à la disposition de la clientèle. L'hôtel propose des excursions dans les environs et des voitures en location.

Où se restaurer

L'option la moins chère consiste à se diriger en fin de journée vers le front de mer, où des dizaines de **stands** proposent les meilleures *masikita* (brochettes, prononcez "machkit") de la ville, à des prix défiant toute concurrence. Une véritable institution, à ne pas manquer !

La Petite Cour (☎ 62 021 94, 032 07 750 57 ; bd Marcoz ; plats à partir de 13 000 A ; ⛛ fermé dim). Juste en face de La Piscine Hôtel, cette adresse a fait l'unanimité dès son ouverture grâce à la cuisine inventive de son chef, reconnu en 2007 comme l'un des meilleurs cuisiniers du pays. Il a depuis passé la main à un successeur, qui assure la relève dans la même veine. Joli cadre, beau jardin et service attentif.

Chez Madame Chabaud (☎ 62 233 27 ; plats à partir de 10 000 A environ ; ⛛ fermé mar). Véritable institution de Majunga du fait de sa longévité, le restaurant de Mme Chabaud est implanté dans le quartier nord de la ville. La patronne concocte des spécialités françaises de bonne facture, mâtinées d'influences de l'océan Indien. L'accueil, en revanche, ne fait pas toujours l'unanimité…

Kohinoor (☎ 62 223 24 ; rue Rigault ; plats 7 000-20 000 A ; ⛛ tlj midi et soir). Le cadre n'a rien de très exceptionnel (sauf pour les amateurs de kitsch !) mais ce restaurant est apprécié pour ses curries et autres spécialités indo-pakistanaises.

Parad'ice (☎ 62 231 34 ; rue du Maréchal Joffre ; en-cas 6 000-8 000 A environ ; ⛛ fermé dim). Dans une ambiance décontractée et accueillante, on sert ici des en-cas, salades, soupes et autres plats rapides, mais aussi des glaces maison, sans additifs ni colorants. Sans prétention, mais bienvenu pour les petites faims ou pour faire une pause durant les heures chaudes.

Sampan d'Or (☎ 62 223 79 ; rue George V ; plats 8 000-10 000 A ; ⛛ tlj midi et soir). Cette cantine du centre-ville offre une ambiance et une cuisine

100% chinoises : *mi-sao*, soupes chinoises, crevettes sautées à l'ail…

Citons également le salon de thé **Zapandis**, dont la terrasse et les bonnes viennoiseries sont la garantie d'un petit-déjeuner réussi.

Où sortir

L'**Alliance française** (☎ 62 225 52 ; av. Gillon ; www.alliancefr.mg/Alliances/afmajunga.php) organise régulièrement des manifestations. Sur sa belle terrasse d'architecture coloniale, qui donne sur la corniche, est installée une buvette agréable pour prendre le frais en fin de journée.

La Piscine Hôtel abrite une **discothèque** et un **casino**.

Depuis/vers Mahajanga

AVION

Air Madagascar (☎ 62 224 21, 62 237 23 ; av. Gillon ; ⏲ lun-ven 7h30-11h30 et 15h-17h, sam 8h-9h30) assure des vols quasi quotidiens vers Antananarivo. Des vols moins fréquents sont proposés vers Nosy Be, Diégo-Suarez et Dzaoudzi (Comores). Le bureau accepte les règlements par cartes Visa et Mastercard.

Air Austral (☎ 62 227 65 ; enceinte Jumbo Score ; majunga@air-austral.com ; ⏲ lun-ven 8h30-12h et 14h-17h30, sam 9h-12h) relie Mahajanga à Mayotte et à la Réunion.

TAXI-BROUSSE

Le stationnement des taxis-brousse est situé à l'est de la ville, le long de l'avenue Philibert Tsiranana. Des véhicules quotidiens empruntent la bonne (mais monotone) route goudronnée qui relie Mahajanga à Antananarivo (30 000 A ; environ 10 heures). Ils partent généralement dans l'après-midi et circulent la nuit. Prévoyez un vêtement chaud, car le mercure dégringole à l'approche des hauts plateaux. La route est très sinueuse sur certains tronçons.

Prévoyez deux jours de voyage pour rejoindre Diégo-Suarez via Ambanja (la ville qui dessert l'île de Nosy Be), par la RN 4 puis la RN 6. Si le bitume est satisfaisant, cet itinéraire de près de 900 km est long, monotone, et n'offre guère d'étapes agréables (voir l'encadré p. 113).

Descendre la côte vers le sud jusqu'à Morondava est particulièrement difficile. En saison sèche, vous n'irez guère plus loin que Soalala, Besalampy, voire Maintirano, mais le trajet se révélera long et pénible et les moyens de transport ne sont pas légion. Pour descendre plus au sud, il vous faudra prendre l'avion ou rebrousser chemin en passant par Antananarivo ou Antsirabe.

TRANSPORTS PREMIÈRE CLASSE (ANTANANARIVO)

Ce service récent (☎ 032 04 904 57, 033 07 601 67 ; taxifirstclass@yahoo.fr ; www.taxifirstclass.com) propose une liaison régulière quotidienne vers la capitale à bord de voitures et de minibus confortables et climatisés, qui partent à heure fixe. Le tarif (78 000 A) inclut le repas et 20 kg de bagages maximum par personne. Réservation nécessaire, si possible 72 h à l'avance.

BATEAU

Plus grand port de la région, Mahajanga est l'un des principaux points de ralliement des boutres qui naviguent le long de la côte ouest. Ils circulent régulièrement entre le port et Hell-Ville (sur l'île de Nosy Be), voire Diégo-Suarez. Sachez cependant que le transport de passagers n'est pas leur vocation première et que les traversées sont inconfortables et lentes, voire dangereuses lorsque les conditions météorologiques sont mauvaises. Les cabines brillent par leur absence et, au mieux, vous trouverez une place sur le pont pour installer votre sac de couchage.

Un petit ferry, le *Jean-Pierre Calloc'h*, a assuré pendant quelques années une liaison maritime avec Nosy Be. Ses rotations étaient suspendues lors de notre dernière visite. Peut-être auront-elles repris lors de votre passage…

Comment circuler

DESSERTE DE L'AÉROPORT

L'aéroport d'Amborovy étend sa piste à 6 km au nord-est de la ville. Comptez 10 000 A pour parcourir cette modeste distance en taxi.

TAXIS ET POUSSE-POUSSE

Les conducteurs de pousse-pousse de Mahajanga sont parmi les moins insistants de la Grande Île. Les négociations devraient donc se passer calmement (moins de 1 000 A la course).

Une course en taxi en ville revient à environ 2 000-3 000 A.

ENVIRONS DE MAHAJANGA

Vers le Nord-Est

AMBOROVY ET PLAGE DU GRAND PAVOIS

Cette longue plage de sable bordée de cocotiers, qui précède de peu le cirque Rouge, prend des airs de Saint-Tropez malgache en juillet et août, lorsque les vacanciers tananariviens affluent vers Mahajanga. Le site reste cependant préservé et la baignade y est possible. Vous trouverez sur place des snack-bars et des buvettes. Quelques hôtels sont rassemblés aux abords du village côtier d'Amborovy, qui précède la plage. Amborovy et la plage du Grand Pavois sont facilement accessibles en taxi depuis la ville. Vous pourrez y faire halte sur la route du cirque Rouge, voire rejoindre ce dernier à pied depuis la plage.

CIRQUE ROUGE

À ne pas rater, cet amphithéâtre naturel dresse ses formations de latérite teintées de toutes les nuances du rouge et de l'ocre au nord de l'aéroport. Superbe par ses couleurs et sa géologie, il est facilement accessible en taxi depuis la ville. C'est entre mai et novembre que vous profiterez le mieux de votre visite.

Vous pourrez négocier le trajet, via la plage du Grand Pavois, avec les chauffeurs de taxi. Des taxis-brousse desservent régulièrement Amborovy, d'où il ne reste que 45 minutes de marche pour accéder au site, en longeant une ravine qui part du littoral pour s'enfoncer dans les terres.

LAC MANGATSA

Le minuscule lac Mangatsa ("lac sacré") se situe en bord de mer, au nord d'Amborovy et à 18 km de Mahajanga. Les habitants viennent y remercier ou solliciter l'aide des ancêtres de la famille royale boina, réincarnés sous la forme des gros tilapias (une variété de poisson) qui hantent ses eaux claires. La période qui convient le mieux à la visite s'étale de mai à octobre.

De stricts *fady* bannissent la baignade et la pêche – on laisse les poissons grossir jusqu'à ce qu'ils atteignent leur taille maximale. La ceinture de verdure qui entoure le plan d'eau s'orne de fleurs sauvages et abrite une intéressante faune (lézards, caméléons, araignées), également protégée par des *fady* locaux.

L'accès au lac n'est pas des plus faciles. Depuis l'aéroport, parcourez 1 km de route goudronnée, puis tournez à droite pour emprunter le chemin de terre (qui débute le long d'une ancienne piste d'atterrissage) et continuez pendant 11 km. Si la marche ne vous tente pas, vous aurez besoin de votre propre véhicule ou devrez marchander avec un chauffeur de taxi. Vous profiterez davantage de votre visite en ayant recours à un circuit organisé depuis Mahajanga.

GROTTES D'ANJOHIBE

Également baptisées Zohin'Andranoboka ("les grandes grottes"), ces cavernes isolées portent le nom du village voisin et comptent parmi les plus impressionnantes de l'ouest de la Grande Île. Elles furent "découvertes" par les Européens en 1934, mais les habitants de la région les connaissaient bien avant cette date.

Comportant un dédale de salles et de galeries souterraines, dont la plus longue dépasse 5 km, ces grottes sont dissimulées par deux petites collines. À l'intérieur vous attend un étrange univers de stalactites, stalagmites et autres formations calcaires, dont bon nombre ont été malheureusement endommagées par les visiteurs.

L'accès nécessite un véhicule 4x4. Depuis Mahajanga, mettez le cap au sud et suivez la route sur 10 km puis virez au nord sur une piste saisonnière. Uniquement praticable d'avril à octobre, elle mène aux grottes en 63 km. En taxi-brousse, vous n'irez guère plus loin qu'Androhibe, 15 km avant les grottes. Vous devriez pouvoir trouver un guide sur place ou à Anjohibe même. Les grottes sont en outre un "classique" des circuits organisés depuis Mahajanga.

SITES BALNÉAIRES

Quelques hôtels se sont installés au cours des dernières années le long des superbes espaces vierges du littoral peu fréquenté qui s'étend au nord de Mahajanga. De quoi séduire les amateurs de farniente dans des sites aussi beaux qu'isolés…

Antsanitia Resort (☎ 62 913 63, 62 911 00 ; www.antsanitia.com ; chambres/bungalows d avec sdb à partir de 30-52/42-60 € selon saison ; 🖃). Ce bel établissement régulièrement amélioré et agrandi est implanté à une petite heure de route de Mahajanga (accès en 4x4) en bordure d'une superbe langue de sable, à l'embouchure de

la rivière Morira. Apportant un soin particulier à l'écotourisme et au tourisme durable, il propose des hébergements agréables et jouit d'un superbe site naturel.

Lodge des Terres Blanches (☎ 032 05 151 55, 032 04 430 20 ; www.lodgeterresblanches.com ; 70 à 110 €/pers tout compris ; transfert en bateau/avion privé 125 € par pers/250 € jusqu'à 3 pers aller simple ; 🖻). Envie de jouer les robinsons sur une plage de bout du monde, entre mer et lémuriens ? Bienvenue au Lodge des Terres Blanches, adresse de choix tenue par un couple de propriétaires bourlingueurs et attachants. S'y rendre est en soi une aventure : l'hôtel est en effet installé dans un site idyllique et vierge, à 100 km au nord-est de Mahajanga, accessible uniquement en avion privé ou en bateau. À l'arrivée : une plage de sable blanc longue de 7 km où l'on se sent seul au monde, des balades en mer et autres activités, une table qui fait la part belle aux poissons et l'accueil chaleureux, qui compense l'absence d'eau chaude et de moyens de communication. En bref, un goût de paradis…

Anjajavy L'Hôtel (contact en France ☎ 0825 620 025 ; www.anjajavy.com ; séjour de 3 nuits en pension complète 1 260-1 770 € selon saison pour 2 pers ; 🖻 🖻 🖻). Réputé comme l'un des hôtels les plus luxueux de Madagascar, cet établissement du groupe L'Hôtel est implanté sur une presqu'île paradisiaque à 120 km au nord de Mahajanga. Ses tarifs s'expliquent par le luxe et l'éloignement des lieux. L'hôtel, estampillé 4 étoiles aux normes européennes et affilié Relais & Châteaux, propose en effet 25 villas en palissandre, vastes, raffinées et climatisées, et de nombreuses possibilités d'activités dans un décor de rêve. Anjajavy L'Hôtel n'est accessible qu'en avion privé de la compagnie Air Hôtel depuis Nosy Be ou Antananarivo (adulte/enfant 504/314 € aller-retour). Séjours de 3 nuits minimum. Une étape réservée aux *happy few*…

Vers le Sud-Ouest

KATSEPY

Le petit village de pêcheurs de Katsepy (prononcez "catsep") fait face à la ville depuis la rive opposée de l'estuaire de la Betsiboka. Accessible en ferry, il est bordé de plages que baignent les eaux rougeâtres de la baie. Katsepy est le point de départ de la piste qui met péniblement le cap vers le sud.

Un bac régulier assure tous les jours la traversée entre Mahajanga et Katsepy depuis le bas de l'avenue de la République. Ses horaires permettent l'aller-retour dans la journée.

L'hôtel-restaurant **Chez Madame Chabaud** de Mahajanga dispose d'une annexe sur place, où vous trouverez des bungalows au confort simple.

COMPLEXE DE ZONES HUMIDES DE MAHAVAVY-KINKONY

Préservé suite à décision de 2003 de doubler les aires protégées du pays, le complexe de zone humide de Mahavavy-Kinkony s'étend sur un total de près de 300 000 ha. À une vingtaine de kilomètres au sud-ouest de Mitsinjo, la réserve abrite des propithèques de Verreaux et des makis à front rouge, mais surtout de nombreux oiseaux aquatiques, de proie et migrateurs. Le site est magnifique mais ses infrastructures d'accueil se limitent à quelques *hotelys* très rustiques.

Mieux vaut disposer de son propre véhicule pour s'y rendre, les transports publics se dirigeant vers le lac Kinkony et ses environs étant très rares. Il est parfois possible de trouver un véhicule au départ de Katsepy ou du village de Mitsinjo. Une autre solution consiste à avoir recours aux taxis-brousse mettant le cap vers le village de Soalala, à l'ouest du lac, et à vous faire déposer le plus près possible de ses rives.

PARC NATIONAL DE NAMOROKA

Le titre de parc national a été décerné à cette zone protégée de longue date intégrée au parc de la baie de Baly. Il abrite notamment des formations calcaires (tsingy) entre lesquelles s'ébattent plus de 80 espèces d'oiseaux. Les infrastructures, cependant, y restent quasi inexistantes. Le site, à une quarantaine de kilomètres au sud du village de Soalala, est difficile d'accès.

Vers le Sud-Est

FORT AMBOHITROMBIKELY

Les ruines de ce fort bâti au XIXe siècle par les Merina surgissent d'une forêt dense à une vingtaine de kilomètres au sud-est de Mahajanga. Le site est parsemé de canons, de boulets, d'instruments de cuisine et autre matériel.

On y accède en taxi-brousse ou en véhicule privé par la route de Marovoay. Mieux vaut se faire accompagner d'un guide, car le site est peu connu.

PARC NATIONAL D'ANKARAFANTSIKA

Ce parc national abrite au sein de ses 130 000 ha le seul exemple de forêt sèche à feuilles caduques protégée de l'Ouest malgache. Redécouverte dans la foulée de la réfection de l'axe RN 4-RN 6 (Antananarivo-Diégo-Suarez), qui passe à ses portes, cette zone protégée offre des infrastructures encore limitées, mais elle est facile d'accès (115 km de goudron depuis Mahajanga, environ 2 heures 30).

Le bureau d'accueil est installé dans la zone connue sous le nom de Station forestière d'Ampijoroa. Les agents de Madagascar National Parks y travaillent en partenariat avec le Durrell Wildlife Conservation Trust, qui s'intéresse à l'élevage et la reproduction de deux espèces de tortues menacées d'extinction, la *Pyxis planicauda* et la très rare *Geochelone yniphora*.

Permis et guides

Vous pourrez acheter votre permis au bureau de **Madagascar National Parks de Mahajanga** (☎ 62 226 56) ou directement à l'entrée du parc, à **Ampijoroa** (essayez le ☎ 62 780 00 ; ankarafantsika@gmail.com). Comptez 10 000/15 000/20 000 A pour 1/2/3 jours. Les guides, obligatoires, sont rassemblés à l'entrée. Ils proposent des circuits de 1 heure 30 à 3 heures 30 de marche, facturés dans leur majorité entre 15 000 et 25 000 A. Un 4x4 permet de s'épargner quelques heures de marche pour accéder plus rapidement aux sites les plus intéressants.

Il est possible de faire l'aller-retour jusqu'au parc depuis Mahajanga dans la journée, mais vous n'aurez guère le temps d'explorer le site. Pour l'apprécier davantage, consacrez-lui au moins deux jours. Vous pourrez vous y rendre en taxi-brousse ou avoir recours aux circuits proposés par les agences de voyages et les hôtels de Mahajanga (voir p. 214).

Faune et flore

La faune et la flore sont assez faciles à observer. Le parc accueille huit espèces de lémuriens, parmi lesquels des lémurs bruns, des mirzas de Coquerel, qui s'ébattent dans les manguiers, et des makis macaco, au front blanc et au pelage chocolat. Vous aurez peut-être la chance d'apercevoir des makis à front rouge et quatre variétés de prosimiens nocturnes : le lépilémur mustélien, l'avahi laineux, le microcèbe et le chirogale moyen. Plus furtif, le mongos est endémique à Ankarafantsika. C'est au début de la saison humide, lorsqu'il est actif dans la journée, que vous aurez le plus de chances de le voir. Vous pourrez enfin tenter d'apercevoir le minuscule *Microcebus ravelobensis*, découvert à la fin des années 1990. Deux espèces de tenrecs et le microcèbe à longue queue grise (*Macrotarsomys ingens*), que l'on ne trouve que sur les hauteurs du parc, figurent parmi les autres mammifères visibles.

Ankarafantsika figure également parmi les plus beaux sites ornithologiques de la Grande Île. On y dénombre près de 130 espèces d'oiseaux, dont le rare gobe-mouches du paradis, l'aigle-pêcheur, le grand vasa et plusieurs espèces de couas. Environ 70 espèces de reptiles ont été recensées, parmi lesquelles de gros iguanes, une variété rare de gecko, l'*Uroplatus guentheri*, le caméléon-rhinocéros (*Chamæleo rhinoceratus*), dont le mâle arbore un curieux appendice bulbeux, et quelques boas.

La végétation se compose en majorité d'arbres et d'arbustes à feuilles caduques et de plantes habituées aux régions arides, comme l'aloès et le *Pachypodium*.

La période allant de mai à novembre convient le mieux à la visite, mais les deux derniers mois peuvent être très chauds. Les précipitations restent assez faibles de décembre à avril, meilleure époque pour apercevoir le rare mongos.

Où se loger et se restaurer

Un camping aménagé et un gîte sont situés au bureau d'accueil d'Ampijoroa. Vous pourrez ainsi séjourner dans des chambres doubles avec sanitaires communs (35 000 A) ou des bungalows avec sanitaires privés pouvant accueillir jusqu'à 4 personnes (80 000-100 000 A). L'ensemble présente un confort simple mais correct. Les campeurs pourront louer un emplacement (6 000 A s'ils ont leur matériel ou une tente plus ou moins grande et confortable (9 000-25 000 A selon le modèle). Il est possible de cuisiner sur place et il est préférable de prévoir son ravitaillement. Il est théoriquement possible de camper dans la forêt à condition d'en faire la demande au bureau de MNP.

Depuis/vers le parc national d'Ankarafantsika

L'accès (pour une fois !) ne présente aucune difficulté. Le parc s'étend en

effet en bordure de la RN 4 à 114 km au sud-est de Mahajanga, et 4 km au sud-est du village d'Andranofasika. Vous pourrez emprunter l'un des taxis-brousse qui quittent Mahajanga tôt le matin en direction d'Andranofasika et vous faire déposer à l'entrée. Comptez environ 2 heures 30 de trajet. Les véhicules en provenance d'Antananarivo passent en général à proximité au milieu de la nuit.

LE SUD-OUEST

Accessible par le centre (Antsirabe) ou le sud de l'île (Tuléar), le Sud-Ouest malgache regroupe trois des sites les plus réputés de la Grande Île : l'allée des Baobabs, le parc des tsingy de Bemaraha et la rivière Tsiribihina. Le littoral préservé qui s'étend au sud de Morondava, malheureusement difficile d'accès, figure également en bonne place sur la carte de visite de la région.

MIANDRIVAZO

Bâtie en bordure de la Tsiribihina à mi-chemin du long parcours routier qui sépare Antsirabe de Morondava, Miandrivazo présente peu d'intérêt en elle-même, mais elle attire les voyageurs car elle est le point de départ des pirogues et des chalands descendant la Tsiribihina (voir plus loin). Les services sont limités dans la localité, qui ne compte pas de banque.

Où se loger et se restaurer

Miandrivazo, qui bénéfie de la clientèle quasi obligée des voyageurs en partance pour la Tsiribihina, fait peu d'efforts côté hôtellerie... Les deux meilleurs établissements, tous deux dotés d'un restaurant, sont les suivants :

Chez la reine Rasalimo (☎ 95 730 07, 032 43 315 38 ; rasalimo@iris.mg ; d/t 28 600-29 600/36 000 A). Situé sur une hauteur à quelques centaines de mètres à l'écart du bourg, cet hôtel doté d'une agréable terrasse propose des bungalows en dur peints de couleurs vives, propres à défaut d'être luxueux. Il est parfois possible de camper. Le personnel, accueillant, pourra vous aider à organiser votre descente sur la rivière.

La Pirogue (☎ 032 07 508 37, 032 50 211 57 ; lakanahotel@yahoo.fr ; chambre d/t 30 000/37 000 A, bungalow d/t 35 000/42 000 A). Anciennement appelé Lakana hôtel (ce qui revient au même, *lakana* signifiant pirogue en malgache), cet établissement est lui aussi implanté sur une hauteur à l'écart de la localité. Il propose des bungalows et des chambres simples mais agréables, qui s'ouvrent sur un beau panorama. Possibilité d'organiser une descente de la Tsiribihina.

Depuis/vers Miandrivazo

La RN 34, qui relie Antsirabe à Miandrivazo en 248 km, est correcte et fréquemment empruntée par les transports publics. Des taxis-brousse desservent Antsirabe en 6 heures environ presque tous les jours (15 000 A).

La liaison routière entre Miandrivazo et Morondava (290 km) nécessite au moins 6 heures de trajet et 20 000 A. La route venait d'être améliorée lors de notre dernier passage, mais le goudron laissait encore à désirer à certains endroits. Renseignez-vous pour savoir ce qu'il en est.

DESCENTE DE LA TSIRIBIHINA

La descente de la portion de 145 km de la Tsiribihina qui sépare Miandrivazo de Belo-sur-Tsiribihina est à l'Ouest malgache ce que le canal des Pangalanes est à la côte Est, c'est-à-dire un classique. Possible d'avril à novembre, cet itinéraire fluvial offre l'occasion de visiter les villages de la région au rythme lent des pirogues et des chalands, mais aussi d'observer la faune qui borde les rives du cours d'eau, cigognes, hérons et canards siffleurs en tête.

Les circuits peuvent s'organiser depuis Antananarivo, Antsirabe ou Miandrivazo. Compte tenu du nombre grandissant de piroguiers, les voyageurs les plus motivés pourront facilement préparer sur place leur parcours. Les pirogues non motorisées, paisibles et moins nuisibles pour la faune locale, descendent le fleuve en 4 ou 5 jours (ce qui peut être long, vu le manque d'infrastructure le long du fleuve). De nombreux voyageurs préfèrent payer un peu plus et avoir recours à la sécurité d'une agence spécialisée, synonyme d'embarcation fiable, de guide parlant français et de cuisine décente.

Circuits indépendants

Miandrivazo est la meilleure base pour organiser un circuit indépendant bon marché sur la Tsiribihina. Les hôtels pourront vous

aider à préparer votre périple. Avoir recours aux guides et aux piroguiers avec lesquels ils ont l'habitude de travailler est une meilleure solution que de s'embarquer avec un quidam rencontré par hasard. Vous ne manquerez pas, dans tous les cas, de vous faire aborder par des piroguiers proposant leurs services à Miandrivazo. Vous pourrez aussi organiser votre circuit depuis Antsirabe.

Un certain flou règne sur les tarifs, qui évoluent rapidement. Comptez environ 100 € pour 2 jours et 3 nuits en bivouac, tout compris. Renseignez-vous auprès de votre hôtel et n'hésitez pas à négocier. Vérifiez avec soin les prestations incluses dans le prix annoncé. Outre la location d'une embarcation fiable, elles comprendront au mieux les provisions, le(s) guide(s) et éventuellement le transport de Belo-sur-Tsiribihina à Morondava. Tout cela reste bien sûr à discuter…

Quelques conseils : négociez clairement à l'avance tous les détails de la prestation avec la personne qui sera votre guide-piroguier (et non avec un intermédiaire), ne payez pas l'intégralité du circuit au départ ; prévoyez un chapeau, une crème solaire et une protection contre la pluie et les moustiques, de l'eau en quantité suffisante et, éventuellement, un sac de couchage léger.

Circuits organisés

Recommandons deux prestataires spécialisés :

Espace Mada (☎ 22 262 97 ; www.espacemada.com). Basé à Antananarivo, cette agence sérieuse est spécialisée de longue date dans la descente de la Tsiribihina et le sud-ouest de Madagascar en général. Deux formules sont proposées : soit vous vous rendez à Miandrivazo par vos propres moyens, auquel cas votre descente de 3 jours et 2 nuits jusqu'à Belo-sur-Tsiribihina vous coûtera 380 €/pers (sur la base de 2 pers) ou 205 €/pers (sur la base de 4 pers), bivouac et pension complète inclus ; soit l'agence assure également vos transferts en 4x4, au prix de 750 000 A (à diviser par le nombre de passagers) entre Antananarivo et l'embarcadère de Miandrivazo et de 240 000 A (à diviser par le nombre de passagers) entre le débarcadère de Belo-sur-Tsiribihina et Morondava. Outre ces formules, Espace 4x4 propose également une vingtaine de dates de départs garantis par an, au prix de 165 €/pers quel que soit le nombre de participants. Ces dates sont disponibles sur le site Internet du tour-opérateur. L'agence dispose de deux chalands d'une quinzaine de mètres, non pontés et équipés d'une cuisine, pouvant accueillir 15 passagers. Espace 4x4 propose également des circuits ajoutant la visite des tsingy de Bemaraha à la descente de la rivière.

Menabe Évasion (☎ 22 418 30, 032 07 700 27, 032 07 502 04 ; www.menabe-evasion.com). Cet autre spécialiste de longue date de la descente de la Tsiribihina, basé à Antananarivo, offre les services de ses chalands de 13 m et 15 m équipés de cuisine et de solarium. Les repas sont pris à bord et les nuitées ont lieu sur les berges, sous la tente. Comptez 375 € tout compris pour un circuit de 4 jours et 3 nuits d'Antananarivo à Morondava (tarif par personne pour un groupe de 4 ou 5 participants). Ce tarif inclut les transferts, une nuit d'hôtel à Miandrivazo, les guides, les bivouacs et la descente du fleuve en pension complète. Le tarif baisse à 280 € par personne, toujours sur la base de 4-5 participants, sans les transferts d'Antananarivo à l'embarcadère et du débarcadère à Morondava, ni la nuit d'hôtel à Miandrivazo. Un circuit dans les tsingy de Bemaraha peut être enchaîné à la descente de la Tsiribihina.

Depuis/vers l'embarcadère

Miandrivazo est accessible par taxi-brousse d'Antsirabe ou de Morondava, mais les embarcadères des pirogues et des chalands sont situés en dehors de la ville. Selon l'époque de l'année, vous les trouverez soit à Ampieky (à 1 heure de piste), soit à Masekapy (à 2 heures 30 de piste). Il n'existe pas de transports locaux réguliers reliant Miandrivazo à ces débarcadères. Les agences de voyages, piroguiers ou hôtels qui organiseront votre descente de la Tsiribihina pourront prendre en charge ce transfert. Vérifiez s'il est ou non compris dans le tarif proposé.

DESCENTE DE LA MANAMBOLO

Au nord de la Tsiribihina, cet autre cours d'eau permettant d'approcher les tsingy de Bemaraha rencontre de plus en plus de succès. Si l'aventure vous tente, contactez notamment l'agence **Mad'caméléon** (☎ 22 630 86 ; www.madcameleon.com), basée à Antananarivo, qui organise des descentes en canoe sur le cours d'eau jusqu'aux tsingy.

BELO-SUR-TSIRIBIHINA

Perdue dans les marécages et mangroves du delta de la Tsiribihina, "Belo" est le lieu de débarquement de la plupart des bateaux qui descendent le fleuve. La localité peut également servir de point de départ aux circuits vers les tsingy de Bemaraha. La région est réputée pour ses tombeaux sakalava, dont certains sont ornés de sculptures érotiques.

Des guides pourront vous y conduire, à une dizaine de kilomètres de la localité.

Belo offre des ressources très limitées et peu de possibilités d'hébergement.

Hôtel-restaurant du Menabe (☎ 032 42 635 35, 032 77 111 68 ; http://hoteldumenabe.free.fr ; d sdb ext/ avec sdb 10 000-18 000/16 000-20 000 A). C'est l'étape quasi incontournable des voyageurs arrivant du fleuve. L'hôtel est accueillant et raisonnablement propre, et dispose d'un restaurant. Préférez les chambres de l'étage.

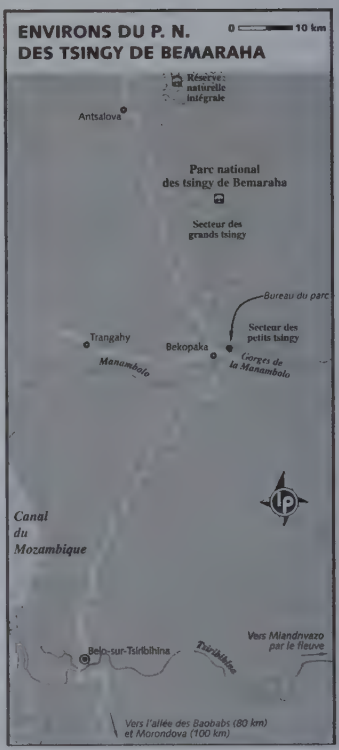
Mad Zébu (☎ 032 40 387 15 ; plats 10 000-12 000 A). Dans la rue principale, non loin de l'Hôtel du Menabe, cette adresse au nom évocateur ne paie pas de mine, mais elle sert d'excellents plats de zébu et autres spécialités du chef. L'accueil est à la hauteur de la cuisine. Le restaurant fait office de bureau de représentation d'Air Madagascar.

Des bâchés et des camions-brousse circulent entre Morondava et Belo-sur-Tsiribihina. Ils quittent le stationnement des taxis-brousse de Morondava vers 7 ou 8h. Comptez environ 3 heures de trajet. La traversée de la Tsiribihina grâce à un bac occasionne souvent un peu d'attente.

PARC NATIONAL DES TSINGY DE BEMARAHA

Classés sur la Liste du patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1990, les tsingy de Bemaraha sont l'un des sites naturels les plus étonnants de Madagascar. Certains ne font le voyage que pour découvrir ces curiosités géologiques, malheureusement difficiles d'accès (le site est maintenant concurrencé par les tsingy de l'Ankàrana, dans le nord, un peu moins spectaculaires mais plus facilement accessible, voir p. 306). Protégées depuis 1927, ces aiguilles de calcaire acérées sont depuis 1997 intégrées au parc national des tsingy de Bemaraha, étendu sur plus de 150 000 ha et divisé entre une réserve naturelle intégrale, réservée aux chercheurs, et une zone de 72 000 ha ouverte aux visiteurs, au sud.

Les tsingy de Bemaraha sont les plus vastes de la Grande Île. Ces formations karstiques uniques au monde (reportez-vous à l'encadré ci-contre) intéresseront les amateurs de curiosités géologiques et d'environnements naturels étranges. Les botanistes, quant à eux, pourront observer les essences végétales qui parviennent à survivre dans cet environnement isolé. La faune, peu étudiée, comprend environ



90 variétés d'oiseaux, 8 espèces de reptiles et une dizaine de lémuriens, parmi lesquels le microcèbe, le phaner à fourche, l'hapalémur gris, le lépilémur mustélien, le maki à front rouge et le sifaka de Decken.

Tout le bien étant dit, ajoutons que la visite des tsingy revient assez cher du fait de l'état des pistes, qui nécessitent des véhicules 4x4, et qu'il arrive que des visiteurs qui ont admiré des photos aériennes du site soient déçus par la visite, la vue depuis le sol et les promontoires aménagés étant moins spectaculaire que depuis les airs.

Renseignements

La visite des tsingy de Bemaraha est réservée à la période qui s'étend entre mi-juin et mi-

novembre. En dehors de ces mois, la hauteur des eaux de la Manambolo et le mauvais état de la piste empêchent l'accès au site.

Le **bureau d'entrée du parc** est situé en bordure de la Manambolo, à 190 km au nord de Morondava. Une journée de 4x4 est nécessaire pour l'atteindre depuis cette dernière. Vous devrez prendre la route de l'allée des Baobabs, continuer jusqu'à Belo-sur-Tsiribihina – où vous traverserez le fleuve grâce à un bac –, puis poursuivre par une piste de plus en plus mauvaise jusqu'aux rives de la Manambolo et au bureau du parc.

Deux secteurs sont ouverts au public. Le secteur des **petits tsingy** s'étend à quelques centaines de mètres du bureau. Si vous vous limitez à ce secteur, vous pourrez traverser la Manambolo en pirogue pour l'atteindre.

Le secteur des **grands tsingy**, clou de la visite, nécessite l'épreuve de 17 km de piste exécrable supplémentaires jusqu'à Andamozavaky. Vous devrez dans ce cas embarquer votre 4x4 sur le bac permettant de traverser la Manambolo (des véhicules tout-terrain sont parfois disponibles sur l'autre rive, mais ils vendent chèrement leurs services).

Il est arrivé que le mauvais état de la piste entre Belopaka et les grands tsingy découragent les chauffeurs de 4x4 réservés à Morondava de traverser avec leur véhicule et de poursuivre leur chemin. Leurs confrères basés sur l'autre rive proposaient alors aux clients de les emmener, moyennant un tarif prohibitif. Certains voyageurs ayant eu l'impression que les premiers étaient de mèche avec les seconds, n'hésitez pas en pareil cas à demander le remboursement d'une partie du circuit réservé à Morondava.

La localité la plus proche de l'entrée du parc est le village de **Bekopaka**, à 2 kilomètres du bureau du parc et des rives de la Manambolo. Vous n'y trouverez ni services ni banques, mais quelques hôtels et campement.

Permis et guides

Le parc des tsingy de Bemaraha fait partie des espaces protégés pour lesquels Madagascar National Parks applique son tarif le plus élevé. Le permis

LES TSINGY, CATHÉDRALES DE CALCAIRE

La genèse de ces curiosités géologiques que sont les tsingy remonte à la séparation de la Grande Île de la plaque africaine, il y a 160 millions d'années environ. Ces étonnantes cathédrales de calcaire trouvent en effet leur origine dans les métamorphoses successives d'une large partie ouest de l'actuelle Madagascar, qui demeurait alors sous la surface de l'océan. Cette plongée en milieu aquatique se traduisit par le développement de formations coralliennes sur la roche, en même temps que des fragments de coquilles d'animaux marins y sédimentaient. Le calcaire contenu aussi bien dans les coraux que dans ces organismes marins se déposa ainsi par couches successives.

C'est à un glissement tectonique, qui souleva cette gigantesque plaque calcaire, que l'on doit la remontée de cette formation au-dessus du niveau de la mer. Les effets conjugués de l'érosion et, vraisemblablement, de l'acidité des pluies, lui donnèrent par la suite le relief acéré qu'elle arbore aujourd'hui. L'origine sous-marine des tsingy apparaît encore sous la forme des coquillages et de petits organismes marins, qui se seraient adaptés à ce nouvel environnement en se nourrissant de lichens.

Le relief karstique (c'est-à-dire composé en grande partie de calcaire) des tsingy est également à l'origine des superbes concrétions qui ornent les grottes environnantes. L'eau qui s'infiltre dans les interstices de ces cathédrales de pierre dissout en effet le fragile calcaire. Acheminé par ruissellement, il se dépose goutte à goutte dans les grottes et forme stalactites et stalagmites.

Plusieurs étymologies ont été proposées pour le mot "tsingy". Selon certaines sources, il signifierait "marcher sur la pointe des pieds" en référence à l'extrême difficulté que pose l'approche de ce milieu. Pour d'autres, il découlerait de mots malgaches signifiant "pointu" ou "tranchant" ou rappellerait par sa sonorité le son léger, proche de celui de la porcelaine, que rendent ces structures poreuses lorsqu'on les frappe. Ces "planches de fakir" minérales, d'aspect menaçant, sont en effet très fragiles. Elles sont constamment adoucies par l'érosion, qui aura un jour raison d'elles.

d'entrée est ainsi fixé à 25 000/37 000/40 000/50 000 A pour 1/2/3/4 jours et plus. Les billets sont en vente au bureau de MNP de Bekopaka, à 200 m du débarcadère du bac de la Manambolo, où sont également rassemblés les guides. Les tarifs de guidage s'échelonnent entre 9 000 et 40 000 A selon le circuit, jusqu'à 5 personnes.

Découverte des tsingy de Bemaraha

Les tsingy doivent à leur origine corallienne (voir l'encadré page précédente) d'être particulièrement escarpés. Progresser dans cet environnement minéral se révèle parfois délicat. Nous vous recommandons donc de commencer par les petits tsingy et de porter de bonnes chaussures. Tous ces circuits exigent l'assistance d'un guide et le respect des *fady* locaux.

Les **petits tsingy** et de très belles grottes, où vous verrez d'étonnantes formations calcaires, se trouvent à une demi-heure de marche environ du bureau de MNP. Les petits tsingy, d'une hauteur de 10 à 20 m, se découvrent depuis des belvédères aménagés. Une demi-journée suffit à leur visite. Plusieurs itinéraires pédestres sont proposés dans ce secteur. Le **circuit Andadoany** fait un tour de 2 à 4 heures pour voir les formations rocheuses depuis les belvédères. Le **circuit Ankeligoa** s'intéresse à la végétation en plus des tsingy (environ 3 heures). Le court **circuit Tantely** sert pour sa part de test aux marcheurs face à cet environnement pouvant paraître hostile à certains.

À proximité du bureau du parc, vous pourrez également explorer les spectaculaires gorges de la Manambolo. Le **circuit Manambolo** part en pirogue sur la rivière avant de revenir *via* les tsingy (4 heures). Vous pourrez vous attarder au passage pour apercevoir les vestiges d'anciens tombeaux, dissimulés dans les recoins de l'Antsingy. Ces sépultures sacrées sont entourées de nombreux *fady*. Quant aux **circuit Anjohimanitsy**, il dure deux jours, avec une nuit en camping. Il explore l'intégralité du secteur des petits tsingy en faisant le tour du massif.

Les **grands tsingy** se trouvent 17 km plus au nord, par une piste très difficile qui se fraye un chemin dans un paysage de forêt sèche. L'accès à ces tsingy abrupts est aménagé avec des échelles dans le cadre du **circuit Andamozavaky**. Ce circuit sportif d'environ 6 heures (hors l'acheminement depuis Bekopaka) vous demandera quelques efforts, vite récompensés par la beauté du site. Il s'achève par la visite de quelques grottes et de leurs formations calcaires. Également difficile, le **circuit Ranotsara**, à une quinzaine de km au nord de Bekopaka, permet d'observer une vaste étendue de tsingy depuis un promontoire aménagé.

La réserve naturelle intégrale du Bemaraha, au nord du parc national, est interdite d'accès sauf autorisation spéciale.

Où se loger et se restaurer

CAMPING

Camp Croco (contact via Mad'caméléon à Tana ☎ 22 630 86 ; www.madcameleon.com ; tentes/d 40 000/45 000 A ; déj/dîner 14 000/24 000 A). Meilleure option pour les campeurs, ce camp de 20 grandes tentes créé par le tour-opérateur Mad'caméléon et géré en partenariat avec Espace Mada vous attend à proximité du bac sur la Manambolo, sur la rive sud de la rivière, à 100 m du bureau de MNP. Ouvert de juillet à novembre, il propose des tentes sous abri, dispose de blocs sanitaires avec eau chaude solaire et se double d'un restaurant. Demi-pension obligatoire.

Tanankoay (voir *Hôtels*, ci-dessous) propose également des possibilités de camping, et **Madagascar National Parks** dispose d'emplacements aménagés (4 000 A) et de quelques tentes en location (10 000 A).

HÔTELS

Ils sont situés au village de Bekopaka ou au-delà, à environ 2 km de l'entrée du parc et des rives de la Manambolo.

L'Olympe du Bemaraha (☎ 032 07 202 46, 032 05 216 05, 034 04 352 00 ; www.olympedubemaraha.com ; chambre d sdb ext/avec sdb 30 000/90 000 A, bungalows d «confort» avec sdb 110 000 A ; repas 27 000 A, pension complète 60 000 A). Option la plus confortable, cet hôtel-restaurant recueille de bons échos grâce à ses 20 bungalows agréables et bien décorés, avec sdb et eau chaude, situés sur une hauteur révélant un panorama à 360°. L'hôtel offre également des chambres plus économiques.

L'Orchidée du Bemaraha (☎ 033 18 366 81, 032 50 898 79 ; www.orchideedubemaraha.com ; bungalows d sdb ext 35 000 A, chambres d standard/confort 60 000/100 000 A ; repas 25 000 A). Également au chapitre des options les plus confortables, L'Orchidée décline trois types d'hébergement, des bungalows

au confort simple avec sdb commune aux chambres "confort", avec sanitaires et eau chaude solaire. Belle salle de restaurant panoramique. Un bon choix.

Tanankoay (☎ 034 18 251 93, 033 13 658 45, 032 02 226 62 ; www.tanankoay.com ; bungalow d sdb ext 15 000 A, bungalow d avec sdb eau froide/chaude 40 000/68 000 A ; repas 12 000-19 000 A). Située à 900 m du village de Bekopaka, ce petit établissement fait l'unanimité avec ses bungalows de style sakalava, en chaume et torchis. Les moins chers sont rustiques, tandis que les "ankoy" offrent une touche de confort qui fait la différence. L'ensemble, d'un bon rapport qualité/prix, est simple mais accueillant. Possibilités d'excursions et de circuits, jardin botanique. Ouvert de mai à novembre.

Tsingy Lodge (☎ 033 11 507 56 ; www.tsingy-lodge.com ; s/d sdb ext/avec sdb à partir de 20 000/35 000 A, repas 20 000 A). Cette adresse à budget modéré vous accueille dans des cases en torchis de style sakalava. Organisation de circuits et forfaits depuis Morondava.

Le Relais des Tsingy (☎ 032 02 049 48 ou contact à l'hôtel Renala de Morondava ; www.tsingy-de-bemaraha.com ; bungalows d/q à partir de 65 000/85 000 A ; repas 20 000 A). Surplombant le village de Bekopaka face à un large panorama sur les environs, Le Relais des Tsingy est implanté de longue date, mais il recueille des commentaires mitigés. Le Relais loue également les chambres rustiques de l'auberge **Chez Ibrahim** (d 15 000 A), dans le village.

Depuis/vers le Parc national des tsingy de Bemaraha

Accéder aux tsingy de Bemaraha par ses propres moyens reste difficile, l'état de la route empêchant les taxis-brousse de s'approcher à plus de 25 km environ de Bekopaka. La majorité des visiteurs choisissent donc d'organiser quelque peu leur circuit, notamment en louant un 4x4 ou en ayant recours à un prestataire. Vous trouverez à la rubrique *Circuits organisés et location de voiture* de Morondava, p. 227, la liste des hôtels et des agences proposant des véhicules en location (généralement plus chers au départ de Morondava que depuis Antananarivo). Quelques prestataires proposant des formules tout compris sont présentés plus loin.

Comptez un minimum de 3 jours pour la visite du site depuis Morondava. Vous devrez commencer par rejoindre Belo-sur-Tsiribihina, à une centaine de kilomètres de Morondava, puis continuer sur 95 km jusqu'à Bekopaka. Les 25 derniers kilomètres, après le village d'Andimaka, sont les plus mauvais. Prévoyez environ 5 heures en 4x4, de Belo à Bekopaka. Outre la location de 4x4 (la solution de loin la plus simple), vous pouvez aussi rejoindre Belo-sur-Tsiribihina en taxi-brousse et chercher sur place un moyen de transport…

Disposer d'un 4x4 est obligatoire pour accéder aux grands tsingy, situés au-delà de Bekopaka, la piste étant particulièrement mauvaise entre la Manambolo et ces derniers. La seule autre solution est la marche. Dans ce cas, prévoyez 4 heures aller simple et de quoi dormir sur place (MNP dispose d'un camping), le circuit de visite des grands tsingy nécessitant lui aussi plusieurs heures de randonnée sportive.

CIRCUITS ORGANISÉS

Difficultés d'accès obligent, de nombreux visiteurs ont recours à cette formule. Mieux vaut réserver à l'avance en juillet et août, lorsque les tsingy connaissent un regain d'affluence. Vous pourrez organiser votre périple depuis Morondava, Antananarivo ou Antsirabe. La visite des tsingy de Bemaraha figure au catalogue de quasiment tous les tour-opérateurs de Madagascar. Vous aurez donc l'embarras du choix (voir l'encadré *Madagascar hors pistes*, p. 332). Mentionnons cependant quelques prestataires spécialisés basés à Morondava et Antananarivo :

Hôtel-Restaurant Le Masoandro – Chez Maggie (☎ 95 523 47, 032 47 326 70 ; www.chezmaggie.com). Animé par le sympathique Gary Lemmer, cet hôtel de Morondava est l'un des prestataires les plus sérieux de la ville. Gary organise des circuits vers les tsingy en conseillant de leur accorder 4 jours, afin d'éviter de passer trop de temps en voiture. Les tarifs varient selon la durée et le nombre de participants mais sont généralement raisonnables. Comptez 220 000-230 000 A par jour, carburant inclus, pour la location d'un 4x4 seul. Gary dispose d'une vraie expérience de l'organisation de circuits en Afrique.

Baobab Café (☎ 95 520 12, 032 02 111 77 ; www.baobabtour.com). Implanté de longue date à Morondava, cet hôtel propose des circuits de découverte des tsingy en 3 ou 4 jours. Dans le premier cas, la première journée vous emmène à Bekopaka et la seconde est consacrée aux petits tsingy et à la visite des grottes en pirogue. Le retour vers

Morondava a lieu le troisième jour. Le circuit de 4 jours ajoute les grands tsingy à cet itinéraire. Comptez de 1,6 à 1,8 million d'ariarys environ pour un circuit de 3 jours pour deux personnes (selon l'hébergement) et de 2,1 à 2,3 millions pour 4 jours. Mieux vaut se grouper, les tarifs étant plus intéressants pour 4 personnes. Ces tarifs incluent le véhicule, les guides, les repas et l'hébergement. La location d'un 4x4 seul revient à 250 000 A par jour avec carburant.

Espace Mada (☎ 22 262 97 ; www.espacemada.com). Ce tour-opérateur sérieux basé à Antananarivo est spécialisé de longue date dans l'ouest du pays. Comptez 220 € par personne sur la base de 4 participants pour un circuit de 3 jours et 290 € pour un itinéraire de 4 jours, tout compris, depuis Morondava.

Menabe Évasion (☎ 22 418 30, 032 07 700 27 ; www.menabe-evasion.com). Basé à Tana. Circuits de 3 jours à 275 € sur la base de 4 personnes.

Mad'caméléon (☎ 22 630 86 ; www.madcameleon.com). Également basé dans la capitale, depuis plus de 15 ans, Mad'Caméléon propose une formule originale : des itinéraires rejoignant les tsingy après une descente de la Manambolo en canoé.

MORONDAVA

Au cœur du territoire sakalava, la capitale de la région du Menabe (35 000 habitants environ) est bordée de quelques-uns des sites touristiques les plus courus de la Gande Île : allée des Baobabs, tsingy du parc national de Bemaraha, rivière Tsiribihina… Cette ville aux rues de sable, qui vit au rythme lent des boutres remontant vers son petit port et bénéficie chaque année de dix mois de chaleur sèche tempérée par la brise marine, est ainsi devenue l'étape de l'Ouest malgache la plus fréquentée par les voyageurs.

Ville de passage, Morondava ne présente pas en elle-même un intérêt exceptionnel. D'autant que son environnement, ses rues et son littoral bordé de digues détruites par les cyclones et la mer, qui érode ses côtes sablonneuses, laissent à désirer. La ville possède cependant une longue plage, ponctuée par la langue de sable de Betania.

Orientation

Se repérer dans les quelques rues du centre-ville, qui se coupent à angle droit, ne pose guère de problème. Les hôtels se concentrent dans la partie sud, sur la petite presqu'île de Nosy Kely, comprise entre le bras de mer canalisé menant au port et la plage.

RENSEIGNEMENTS
Alliance française 1 C1
BFV-SG 2 C2
BOA 3 D2
Cyber Center du Menabe 4 D2
Cyber Espace Oasis 5 C2
Madagascar National Parks 6 C2
Poste 7 C1

OÙ SE LOGER
Baobab Café 8 B3
Hôtel Central 9 D2
Hôtel-Bar Maeva 10 B2
Hôtel-restaurant Le Masoandro – Chez Maggie 11 B3
Palissandre Côte-Ouest Resort & Spa 12 B3
Renala – Au Sable d'Or 13 B3
Trecicogne 14 B3

OÙ SE RESTAURER
Baobab Café ..... (voir 8)
Chez Alain 15 B2
Chez Fab 16 C2
Couleur café 17 B2
Hôtel-restaurant Le Masoandro – Chez Maggie ..... (voir 11)
Jamaïca – Chez Perline 18 B2
La Capannina 19 B2
Le Madabar 20 D2
Le Sunbeach – Chez Cuccu 21 B3

OÙ SORTIR
Jamaïca – Chez Perline ..... (voir 18)
L'Oasis – chez Jean le rasta 22 B2
My Lord 23 B2

TRANSPORTS
Stationnement des taxis-brousse 24 C2

DIVERS
Baobab Tours ..... (voir 8)
Pirogues vers Betania 25 A4
Tsanga Tsanga Soa 26 B3

Renseignements

ACCÈS INTERNET

Les connexions sont particulièrement lentes à Morondava. Essayez le **Cyber Espace Oasis**, au début de la rue menant à Nosy Kely, ou le **Cyber Center du Menabe**, juste en face du Madabar. Tous deux appliquent le tarif de 100 A/min.

ARGENT

BFV-SG (☎ 95 526 20 ; 🕒 lun-ven 7h30-11h30 et 14h-16h). Distributeur automatique acceptant les cartes Visa. En face de l'Hôtel Central.

BOA (🕒 95 524 42, 95 523 79)

OFFICE DU TOURISME

Madagascar National Parks (☎ 95 921 28, 033 19 117 06, 032 58 957 00 ; immeuble Ny Havana ; 🕒 lun-ven 7h30-12h et 14h30-18h). Vous pourrez y trouver quelques informations sur le parc de Kirindy-Mitea.

POSTE ET TÉLÉPHONE

La poste de Morondava est située près de l'extrémité de la rue principale. La ville est reliée aux réseaux de téléphonie mobile.



À faire

PÊCHE AU GROS

Baobab Tours (☎ 95 520 12, 032 02 111 77 ; www.baobab-tour.com) organise des sorties de pêche sportive à bord de vedettes bien équipées de 24 et 42 pieds. Les tarifs débutent à 1,63 million d'ariarys la journée, repas compris.

SORTIES EN BOUTRE

Tsanga Tsanga Soa (☎ 033 18 888 99 ; www.nofy-be.com) propose des sorties en mer à bord du boutre *Nofy Be* ("le grand rêve"), bateau traditionnel construit à Belo-sur-Mer en 2009 proposant un peu de confort occidental (réfrigérateur, bannettes propres, équipements de sécurité). Le boutre, basé à Morondava, se déplace sur la côte au fil des saisons. Il est généralement à Morondava en juin, octobre, novembre et décembre.

Circuits organisés et location de voiture

Presque tous les hôtels de Morondava louent des 4x4 pour Bekopaka moyennant 220 000 à 260 000 A par jour environ, carburant inclus. Si les tsingy du Bemaraha sont votre destination, sachez que vous trouverez des véhicules moins chers depuis Tana (mais vous devrez alors payer davantage de journées de location). Deux prestataires sérieux et reconnus :

Hôtel-Restaurant Le Masoandro – Chez Maggie (☎ 95 523 47, 032 47 326 70 ; www.chezmaggie.com). Gary Lemmer, propriétaire de cet hôtel de Morondava, organise des circuits vers les

L'ART FUNÉRAIRE SAKALAVA-VEZO

Les Sakalava et les Vezo – qui en sont un sous-groupe ethnique – se distinguent par leurs rites funéraires. À leur mort, les Sakalava sont en effet à la fois ensevelis et pieusement conservés dans des *fasambezo* (cimetières), où les tombeaux de bois sont entourés de superbes sculptures réalisées sur des "totems" qui rappellent les *aloalo* du sud de l'île. Les motifs représentés diffèrent cependant de ces derniers : souvent érotiques, ils évoquent la vie et la fertilité, en figurant notamment des hommes et des femmes aux organes génitaux surdimensionnés. Lorsque des silhouettes masculines et féminines se juxtaposent, la femme arbore le plus souvent un corps de taille disproportionnée, sans doute en hommage à son rôle dans la renaissance des ancêtres. Des sculptures remémorant la vie des défunts s'intercalent ici et là, entrecoupées de représentations d'oiseaux.

Précisons que de nombreux sculpteurs, qui n'ont pas manqué de remarquer l'intérêt que suscitent ces représentations érotiques aux yeux des étrangers, forcent maintenant le trait. Maintes sculptures sakalava récentes sont ainsi plus "osées" que les modèles originaux traditionnels.

Des sites funéraires sakalava sont disséminés aux alentours de Morondava. Nombre de sépultures ayant été profanées par le passé, leur visite est parfois difficile à organiser. Renseignez-vous auprès des hôtels de Morondava.

tsingy, le parc de Kirindy et la Manambolo (Gary anime de longue date Remote River Expeditions, agence spécialisée en descentes de rivière en Afrique). La location d'un 4x4 revient à 220 000-230 000 A par jour, carburant inclus.

Baobab Tours (☎ 95 520 12, 032 02 111 77 ; www.baobabtour.com). Le tour-opérateur de l'hôtel Baobab Café organise des circuits en 4x4 vers les tsingy de Bemaraha, loue des voitures et propose des sorties en mer.

Gardez à l'esprit que certains sites des environs de la ville, notamment l'allée des Baobabs, ne nécessitent pas de location de véhicule tout-terrain et sont accessibles par les taxis-ville.

Reportez-vous p. 223 pour les détails et les tarifs concernant la visite du parc national des tsingy de Bemaraha.

Où se loger

La presqu'île de Nosy Kely regroupe la majorité des bonnes adresses de catégorie moyenne.

EN VILLE

Hôtel Central (☎ 032 05 621 02, 95 929 39 ; d ventil/clim 25 000/40 000 A). De loin le meilleur choix en ville grâce à un bâtiment neuf. L'ensemble offre peu de charme, mais les chambres carrelées, propres et confortables, avec sdb et TV, sont une bonne surprise. Quelques familiales, à 60 000 A, disposent d'une kitchenette.

NOSY KELY (PLAGE)

Trecicogne (☎ 95 924 25, 033 09 209 27 ; trecicogne@moov.mg, http://hoteltrecicogne.com ; d sdb ext 20 000 A, d avec sdb eau froide/chaude 29 000/40 000 A). Sans conteste l'un des meilleurs choix petits budgets de la ville, cette adresse située à l'extrémité sud de la presqu'île de Nosy Kely est quasiment la seule à posséder la touche de charme qui fait la différence, tout en maintenant des tarifs bas. Les petites chambres sont un peu tassées les unes sur les autres dans le minuscule jardin, mais propres, confortables et rendues plaisantes par leur touche de déco et leur plancher en bois. Les moins chères, à l'étage de la maison principale, sont impeccables pour le prix et disposent de sanitaires extérieurs propres. Trecigogne bénéficie par ailleurs d'une agréable petite terrasse sur pilotis. Un bon rapport qualité/prix.

Renala – Au Sable d'Or (☎ 95 920 89, 032 04 976 88 ; http://renala.net ; chambre s/d 55 000/65 000 A, bungalow d 90 000 A). Type même de l'adresse de catégorie moyenne, Au Sable d'or se décline entre les chambres, très correctes pour le prix demandé, et les bungalows dont la décoration fait la part belle aux boiseries, assez sombres mais confortables. Les tarifs incluent le petit-déjeuner et le transfert jusqu'à l'aéroport. Jolie salle de restaurant. Règlements par cartes Visa acceptés.

Hôtel Maeva (☎ 95 944 49, 70 946 39 ; hotel.maeva.morondava@moov.mg ; d 60 000-70 000 A). En bordure de plage, ce grand bâtiment récent loue 8 cham-

bres vastes et confortables, au-dessus d'un bar agréable. Jolie décoration, moustiquaires et cadre propice au farniente.

Hôtel-restaurant Le Masoandro – Chez Maggie (☎ 95 523 47, 032 47 326 70 ; www.chezmaggie.com ; bungalows d 80 000-140 000 A selon taille et emplacement par rapport à la plage ; 🅿 🖃). Coup de cœur pour cette adresse de charme, idéale pour un repos absolu, qui offre de vastes et confortables bungalows impeccables de propreté et décorés avec goût. Les moins chers offrent le charme du falafa, tandis que les plus chers, octogonaux, frisent presque le luxe. Cet hôtel, convivial et situé en bordure de plage, dispose d'une piscine, d'un joli jardin et d'une salle de restaurant appréciée pour sa cuisine. Gary, le sympathique maître des lieux depuis que Maggie a passé la main, propose des excursions dans les environs de la ville. Les cartes de crédit ne sont pas acceptées.

Baobab Café (☎ 95 520 12, 032 02 111 77 ; www.baobabtour.com ; d 80 000-150 000 A ; 🅿 🖃). Également au chapitre des options les plus confortables de la ville, le Baobab Café dispose d'une piscine, d'une jolie salle de restaurant en terrasse et d'un bar avec billard. Les chambres sont réparties entre deux bâtiments mitoyens. Préférez les plus récentes, plus claires et plus agréables que celles situées dans le bâtiment d'origine, assez petites et sombres pour certaines. Rendez-vous des pêcheurs au gros de Morondava, le Baobab Café est une bonne adresse pour organiser des circuits dans les environs et des sorties en mer. Règlements par carte Visa moyennant commission.

Palissandre Côte-Ouest Resort & Spa (☎ 95 520 22, 033 15 349 74 ; www.palissandrecote-ouest.com ; s/d/t 130/162/184 € ; 🅿 🖃). L'un des derniers nés des hôtels de la ville, c'est également le plus luxueux. Ouvert par les propriétaires de l'établissement du même nom d'Antananarivo, le Palissandre est installé en bordure de plage à l'extrémité de Nosy Kely. On est d'emblée séduit par la belle piscine, le professionnalisme de l'accueil et les bungalows climatisés et très confortables où le palissandre est présent jusque dans les caillebotis des salles de bains dotées de jolies vasques en pierre. Les prix, en revanche, sont assez dissuasifs.

Où se restaurer

Plusieurs adresses sans prétention trouvent leur public auprès des voyageurs à petit budget. À Nosy Kely, c'est le cas du bar-restaurant le **Jamaïca – Chez Perline**, et de **Chez Alain**, qui a travaillé dans plusieurs restaurants de l'île avant d'ouvrir cette adresse qui ne paie pas de mine. Demandez-lui ses spécialités du moment. Dans le "centre", **Chez Fab** est un petit bar-restaurant avec billard servant des snacks. Quasiment tous les hôtels de Nosy Kely se doublent d'un restaurant. Mention spéciale à celui du **Masoandro – Chez Maggie**, tant pour l'accueil que pour la cuisine.

Le Sunbeach – Chez Cuccu (☎ 032 07 511 75, 032 40 242 75 ; plats 10 000 A environ ; 🅿 fermé dim). Ne cherchez pas plus loin la bonne table de Morondava ! Dans une belle et accueillante salle octogonale, Cuccu et sa femme concoctent une cuisine de produits misant sur la qualité, le goût et la fraîcheur. Ici pas de menu, mais une liste de suggestions proposées à l'ardoise. Salade de poissons fumés, crabe mayonnaise décortiqué (un régal !), tournedos de zébu au poivre vert, crevettes sautées à l'ail… tout est bon et présenté avec soin. Une adresse rare à Madagascar pour son professionnalisme et la qualité de sa cuisine. À condition de réussir à s'y attabler : le Sunbeach n'a cessé d'ouvrir et de fermer au cours des dernières années…

La Capannina (☎ 95 527 49, 032 71 305 23 ; plats 8 000-13 000 A ; 🅿 tlj midi et soir). En face de la discothèque My Lord, ce restaurant appartenant au patron de l'hôtel Trecicogne mise sur les spécialités italiennes : lasagnes, *saltimbocca alla romana*, tagliatelles au crabe, carpaccio… La cuisine est correcte et la belle terrasse est ouverte sur le bras de mer. Les dernières améliorations en date sont un bar à cocktail, à l'étage, et un four à pizzas.

Le Madabar (☎ 032 04 703 99 ; plats 5 000-10 000 A ; 🅿 fermé mer). Situé dans la rue principale, c'est quasiment le seul restaurant du centre-ville. Rendez-vous des *vazaha* résidents, le Madabar propose une carte de snacks, omelettes, pizzas, plats de poisson et de zébu, servis sur la terrasse ou dans la salle claire et agréable. Belle sélection de rhums arrangés et glaces maison (l'adresse fournit en glaces nombre des restaurants de Morondava).

Couleur café (Ex-snack Hatéa ; ☎ 032 43 666 54 ; plats 9 000-10 000 A). Également connue sous le nom de "Chez Daniel", cette terrasse de Nosy Kely a l'avantage d'être installée en bord de plage. Le cadre est agréable et la

LE MAKAY, NOUVEL HORIZON DES BROUSSARDS

Au nord de la Mangoky, dans le large espace qui sépare la côte ouest de la RN 7, le massif du Makay est l'un des nouveaux terrains de jeu des amateurs d'espaces à explorer. Aussi peu peuplé que méconnu, ce massif gréseux long de 150 km et sillonné de canyons est également chéri des scientifiques, pour lesquels il constitue l'un des plus fascinants sanctuaires de biodiversité encore parfaitement vierge du pays. Certains réfléchissent même à transformer le massif en réserve naturelle… Malagasy Tours (voir p. 112) organise des circuits dans le Makay.

cuisine – crabe au gingembre, camarons, poissons selon arrivages – est bonne sans être exceptionelle. La carte propose également une curiosité à cette latitude : des galettes au sarazin…

Baobab Café (☎ 95 520 12 ; plats 13 000-15 000 A ; ⏲ tlj midi et soir). Rendez-vous des passionnés de pêche au gros et de la clientèle des groupes, le restaurant du Baobab Café consacre une large place de sa carte aux poissons grillés et aux fruits de mer, sans oublier le classique zébu. Les tarifs sont parfois un peu exagérés mais le cadre, en bordure de la rivière où passent les boutres, réellement agréable.

Où sortir

La discothèque **My Lord**, à Nosy Kely, ne ménage pas ses efforts pour animer les nuits de Morondava en fin de semaine. Pour boire un verre, essayez le **Jamaïca – Chez Perline** ou **L'Oasis – Chez Jean le rasta**, petite adresse aux couleurs vert-jaune-rouge en face de l'hotel Zoom.

Depuis/vers Morondava

AVION

Air Madagascar propose plusieurs liaisons hebdomadaires vers Antananarivo. Un vol relie théoriquement Morondava à Mahajanga chaque semaine. Vous trouverez les guichets d'**Air Madagascar** (☎ 95 520 22, 032 07 222 14 ; ⏲ lun-ven 7h30-11h30 et 14h30-17h, sam 8h-10h) à environ 2 km du centre-ville en direction de l'aéroport. Les règlements par carte de crédit ne sont pas acceptés.

TAXI-BROUSSE

La piste vers Tuléar étant saisonnière et mauvaise au point d'être de moins en moins fréquentée, Morondava est avant tout reliée par route à Antsirabe. Le trajet est long – ses 532 km demandent souvent près de 14 heures de route – mais traverse de superbes paysages. La route goudronnée (RN 35) ne pose guère de problème jusqu'à Malaimbandy mais les choses se compliquent sur les 122 km qui séparent cette localité de Miandrivazo (RN 34). Elle avait cependant été améliorée lors de notre dernier passage. Après Miandrivazo commence la montée vers les plateaux, dans un très beau paysage de douces montagnes herbeuses, de maisons en torchis et de belles rizières. Depuis Morondava, comptez 20 000-25 000 A pour Miandrivazo et 30 000-35 000 A pour Antsirabe.

Les camions-brousse longeant en saison la côte occidentale de Morondava à Tuléar via Morombe sont rares. Exceptionnel pour ses paysages, ce trajet est en effet l'un de ces calvaires routiers dont la Grande Île a le secret. L'éprouvant parcours dure au moins 2 jours. Les véhicules à destination de Belo-sur-Tsiribihina quittent Morondava vers 7h ou 8h (4 heures de trajet environ ; 10 000 A). Aucun transport en commun ne dessert Belo-sur-Mer.

La gare routière de Morondava s'étend près du stade, à deux pas du centre-ville.

BATEAU

Des boutres et d'autres bateaux marchands relient Morondava aux localités situées plus au sud sur la côte pour livrer du sel et d'autres marchandises. Ces traversées sont aussi longues (40 heures environ jusqu'à Morombe) qu'irrégulières, et les aménagements à bord rudimentaires. Renseignez-vous à l'embarcadère des boutres, sur la rivière. Des bateaux rejoignent épisodiquement Mahajanga.

Le Baobab Café et Le Masoandro – Chez Maggie (voir *Circuits organisés et location de voiture*, p. 227) proposent des transferts en bateau vers Belo-sur-Mer, chers si vous ne constituez pas un groupe. Renseignez-vous également sur les trajets effectués par le boutre *Nofy Be* (p. 227). Il est théoriquement possible d'affréter une pirogue pour suivre la côte jusqu'à Belo-sur-Mer, mais l'inconfort de la

navigation et la météo rendent cette solution hasardeuse.

Comment circuler

Vous pouvez explorer la ville à pied ou en taxi. Ces derniers sont indispensables pour atteindre les sites des environs, notamment l'allée des Baobabs (80 000 A aller-retour environ, attente incluse, à négocier). La course jusqu'à l'aéroport revient à 15 000 A et les trajet entre le centre-ville et Nosy Kely ne dépassent pas 3 000 A. Vous trouverez des VTT à louer à Nosy Kely.

Des pirogues effectuent la traversée de quelques minutes entre le sud de Nosy Kely et la langue de sable de Betania.

ENVIRONS DE MORONDAVA

Allée des Baobabs

S'il est un site à ne pas manquer, c'est celui-ci. À seulement 18 km de Morondava, l'allée des Baobabs est l'ensemble d'*Adansonia grandidieri* le plus spectaculaire de la Grande Île. Une vingtaine de ces géants pluricentenaires du monde végétal dressent en effet la silhouette magistrale de leurs troncs énormes, que finit une frondaison quasi atrophiée, de part et d'autre de la piste sableuse, au-dessus des rizières et des zébus qui paissent paisiblement. Vous apprécierez mieux ce spectacle, qui figure sur nombre de cartes postales, à l'aube ou au coucher du soleil (ce moment étant malheureusement très fréquenté certains soirs en haute saison). Un peu plus loin, vous pourrez faire un détour pour voir le baobab sacré ou les étonnants troncs entrelacés des "baobabs amoureux".

L'allée des Baobabs se situe au début de la piste sableuse de Belo-sur-Tsiribihina, à quelques kilomètres de la route nationale bitumée se dirigeant vers Miandrivazo et Antsirabe. Vous y passerez obligatoirement si vous vous rendez vers Belo-sur-Tsiribihina ou le parc des tsingy de Bemaraha.

Depuis Morondava, la solution la plus économique pour s'y rendre consiste à prendre place à bord d'un taxi-brousse en direction de Belo-sur-Tsiribihina. C'est également la plus fastidieuse car vous devrez attendre longuement que le véhicule se remplisse. La majorité des visiteurs ont recours aux taxis de la ville, qui demandent environ 80 000 A (à négocier), attente du coucher du soleil comprise. Les autres options sont le VTT, malheureusement peu adapté au sable mou de la piste, et la location de quad ou de moto.

Parc du Menabe

À une dizaine de kilomètres de Morondava en direction de Miandrivazo, ce petit **parc privé** (☎ 032 02 101 18 ; entrée payante ; ✉ tlj jusqu'à 17h) rassemble plusieurs espèces de lémuriens nocturnes (en cage) ou diurnes (sur un petit îlot), des crocodiles, des mangoustes et des boas, et surtout un élevage d'autruches.

Vous pourrez lui consacrer une demi-heure sur votre chemin vers l'allée des Baobabs.

Réserve forestière de Kirindy

À une soixantaine de kilomètres de Morondava, les 12 500 ha de la réserve de Kirindy s'adressent en premier lieu aux chercheurs. Le site est parfois désigné sous le nom de "forêt des Suisses", ou de "forêt du CFPF", du nom de l'organisme helvétique qui a assuré sa conservation depuis les années 1970.

SÉJOURS SOLIDAIRES À TSARAVAHINY

Créé par l'Association Belgique Madagascar (ABM), qui travaille depuis 1995 à des projets de développement rural intégré, le centre Tsaravahiny propose des séjours dans un village sakalava de l'ouest de Madagascar. Son originalité est d'offrir la possibilité de vivre au quotidien la vie d'un village de brousse tout en soutenant une action de développement. Les villageois de Mangily, à 37 km de Morondava, non loin de la fameuse allée des Baobabs, participent à l'hébergement et aux repas des "invités-étrangers" et organisent des balades en pirogue et des excursions en charrette à zébu. Le coût d'une nuitée en bungalow (chambre double) revient à 20 000 A.

Le centre Tsaravahiny est géré par l'Association villageoise de Mangily, soutenue par les ONG ABM, Louvain Développement et Saragna.

Pour de plus amples renseignements, contactez en Belgique le ☎ 032 2 219 18 55 (www.a-b-m.eu) ou sur place le ☎ 032 54 493 47 (vrasendranoro@louvaindev.org).

La réserve de Kirindy héberge 6 espèces de lémuriens, principalement nocturnes, dont le chirogale moyen. On y dénombre également de nombreux caméléons, 45 espèces d'oiseaux et 32 variétés de reptiles, dont la tortue *Erymnochelys madagascariensis*, unique tortue d'eau douce de la Grande Île. Le rat sauteur géant (!), le fosa (*Cryptoprocta felix*, le plus grand prédateur de l'île) et plusieurs espèces de tenrecs et de mangoustes habitent également Kirindy.

PERMIS ET GUIDES

Les billets sont en vente à l'entrée de la réserve ou au **CFPF** (☎ 032 40 165 89), dont les locaux se situent 500 m environ après les bureaux d'Air Madagascar, sur la route de Miandrivazo, à Morondava. Le droit d'entrée s'élève à 20 000 A, hors guidage.

OÙ SE LOGER ET SE RESTAURER

Vous trouverez au niveau de l'accueil de la réserve des **bungalows rustiques** (d sdb ext/avec sdb 32 000-52 000 A) ainsi que des lits en **dortoir** (17 000 A) et des possibilités de **camping**. Des repas simples sont proposés sur place.

DEPUIS/VERS LA RÉSERVE FORESTIÈRE DE KIRINDY

La forêt de Kirindy se trouve à 60 km environ au nord de Morondava, sur la route de Belo-sur-Tsiribihina, au-delà de l'allée des Baobabs. La réserve est facilement accessible par les taxis-brousse assurant la liaison Morondava-Belo (demandez au chauffeur de vous déposer). Depuis la route, il vous restera 5 km à parcourir à pied pour atteindre le campement. Une solution plus simple consiste à avoir recours aux taxis-ville de Morondava ou à un circuit organisé.

En partant de Morondava, vous pouvez effectuer l'aller-retour dans la journée. Il est cependant intéressant d'y passer la nuit, la plupart des lémuriens du parc étant nocturnes. Les mois d'octobre et de novembre sont les plus propices à la visite.

Parc national de Kirindy-Mitea

Ce parc national encore peu développé où s'ébattent de nombreuses espèces d'oiseaux s'étend ses 72 000 ha à 70 km au sud de Morondava. Il offre à l'heure actuelle des services très limités. Les ornithologues passionnés pourront éventuellement organiser une visite en s'adressant au bureau de **Madagascar National Parks de Morondava** (☎ 95 921 28, 033 19 117 06, 032 58 957 00).

DE MORONDAVA À TULÉAR

Les 350 km de côte qui s'étendent au sud de Morondava en direction de Tuléar offrent au regard de somptueuses étendues littorales. Elles sont réservées aux visiteurs circulant en 4x4, et en saison sèche, l'accès particulièrement difficile à cette portion de côte la rendant quasiment inaccessible aux autres véhicules.

En 4x4, la meilleure solution consiste à emprunter un maximum de **pistes côtières**. Le premier obstacle – et pas le moindre – s'annonce à quelques dizaines de kilomètres au sud de Morondava, avec la traversée à gué de l'Ankabatomena. Les véhicules tout-terrain rejoignent ensuite Belo-sur-Mer, où sont rassemblés quelques hôtels. La progression continue dans les mêmes conditions difficiles et les mêmes superbes paysages jusqu'à Andavadoaka, via Manja, puis Salary. Le franchissement de la Manombo marque la dernière étape avant de retrouver la cahoteuse RN 9, qui mène à Ifaty et à Tuléar. Mieux vaut prévoir 4 ou 5 jours pour ce trajet, afin d'en apprécier pleinement les paysages.

Les rares camions Mercedes aménagés en taxis-brousse qui effectuent la liaison saisonnière Morondava-Tuléar empruntent la difficile **RN 9**. Au mieux, ils mettent 2 jours pour effectuer ce trajet, en faisant étape au village de Manja. Ce parcours se révèle éprouvant et parfois frustrant, la RN 9 étant tracée à plusieurs dizaines de kilomètres du splendide littoral.

Belo-sur-Mer

Avec sa belle plage et ses chantiers de construction navale, ce charmant village s'étend à une cinquantaine de kilomètres au sud de Morondava face à une baie idyllique. Quelques efforts sont nécessaires pour atteindre ce petit coin de paradis : la piste qui y mène demande au moins 3 heures de 4x4 et les camions-brousse en provenance de Morondava ne passent qu'à 8 km du village, distance que vous risquez fort de parcourir à pied. Autre solution : affréter une pirogue depuis Morondava (moyen de transport toujours aléatoire) ou avoir recours aux prestataires de Morondava, comme le

MYSTÉRIEUX MIKEA...

Groupe ethnique proche des Pygmées ? Peuple originel de Madagascar ? Descendants des mythique Vazimba ? Les Mikea soulèvent les interrogations. Depuis le début des années 1960, ce peuple isolé au cœur de forêts peu explorées du sud-ouest du pays fait l'objet d'autant de fantasmes que de questions, au point que certains doutent même de son existence. Dans les faits, il s'agirait de populations ayant fui l'emprise du royaume sakalava en se réfugiant dans les forêts, où elles auraient ensuite été rejointes par d'autres groupes fuyant la colonisation ou la misère. Les scientifiques s'accordent ainsi pour dire que le terme désigne d'une façon générique des groupes de population de chasseurs-cueilleurs nomades, habitant les forêts de l'Ouest et ayant très peu de contacts avec le reste du pays et le monde moderne. Selon les sources, le terme de Mikea signifierait "ceux qui se confondent avec les arbres", ou encore ceux qui n'aiment pas être commandés". Espérons que la déforestation, qui menace leur mystérieux territoire, ne les forcera pas à sortir du bois...

Baobab Café ou Le Masoandro – Chez Maggie (voir p. 227). L'Écolodge du Menabe propose des transferts à ses clients. À Belo, **Tsara Belo** (☎ 033 02 911 64 ; rodyvava@gmail.com) dispose d'un bateau utilisé pour des sorties en mer et équipé pour la pêche sportive.

Écolodge du Menabe (☎ 033 05 295 26 ; www.menabelo.com ; info@menabelo.com ; bungalows d avec sdb 70 000 A, demi-pension 35 000 A). Principale adresse de Belo-sur-Mer, cette structure décontractée propose des bungalows avec terrasse, simples mais confortables. Elle met un point d'honneur à respecter l'environnement du site, notamment en termes d'énergie et de déchets. L'hôtel organise des plongées et des sorties en mer et propose des transferts par mer depuis Morondava.

Mentionnons également l'hôtel **Le Dauphin**, recommandé par des lecteurs, et une adresse sympathique à petit budget, **Chez Mon Ami** (épicerie Dédé ; d 10 000 A). Jadis confortable et agréable, **La Marina de Belo**, endommagée par un cyclone en 2008, semblait péricliter lors de notre dernier passage. Seuls deux bungalows, à négocier sur place, étaient encore opérationnels. Renseignez-vous.

Manja

Coupé par la RN 9, ce village sans grand intérêt pour le voyageur sert parfois d'étape aux véhicules circulant entre Morondava et Tuléar. L'accueillant hôtel-restaurant **Mijac** propose des chambres correctes à petit prix et un bon restaurant.

Morombe

À 283 km de piste sablonneuse au nord de Tuléar, la ville côtière de Morombe (la "grande plage") est à mi-parcours de Morondava. Cette localité isolée présente moins de charme que les villages côtiers situés au nord et au sud mais offre quelques services de base, notamment une station-service.

La ville est desservie par quelques vols d'Air Madagascar et des camions-brousse depuis Tuléar. Comptez une bonne journée de route, si tout se passe bien. Il est possible de remonter ou de descendre la côte en pirogue pour rejoindre Tuléar ou Morondava.

Côté hébergement, le meilleur choix est **La Pirogue d'Or** (☎ 032 02 147 24 ; morombe98@yahoo.fr ; d 35 000-77 000 A), également connu sous son nom malgache : Lakana Volamena. Les bungalows les plus chers, en bord de plage, sont les plus agréables. **La Croix du Sud** (d 10 000 A environ), est plus rustique.

Le **lac Ihotry**, à une soixantaine de kilomètres au sud de Morombe, est réputé pour son avifaune : selon l'époque de l'année, on peut observer une centaine de variétés d'oiseaux, dont des espèces aquatiques et des migrateurs en provenance de l'hémisphère nord.

Andavadoaka

Avec sa belle plage perdue au bout d'une piste de sable, le petit village de pêcheurs d'Andavadoaka a de quoi séduire les amateurs d'éden. Plage, repos et farniente sont au programme...

Le principal hôtel des lieux, le **Laguna Blu Resort** (www.lagunabluresort.com), belle adresse gérée par des Italiens, étaient cependant fermé lors de notre dernier passage. Plus simple, le **Manga Lodge** (☎ 032 05 330 09 ; madamangalodge1@yahoo.fr ; bungalow s/d/t 60 000/80 000/100 000 A ; repas 20 000 A), une petite structure familiale, remporte de bons échos. Renseignez-vous également sur l'hôtel **Coco Beach**.

Salary et environs

L'un des plus beaux espaces littoraux du sud-ouest du pays s'étend entre Andavadoaka et les environs de Salary, village de pêcheurs posé en bordure d'une idyllique langue de sable et dernière étape avant la station balnéaire d'Ifaty (voir p. 185). Quelques beaux établissements sont installés dans ce cadre aussi idyllique qu'isolé.

Salary peut s'atteindre en environ 3 heures de 4x4, en saison sèche, depuis Tuléar ou Ifaty. Les hôtels proposent des transferts et certains prestataires d'Ifaty pourront vous y mener en bateau, à des tarifs assez chers. La beauté du cadre et l'isolement méritent la dépense…

Salary Bay (contact ☎ 75 514 86, 032 49 120 16 ; www.salarybay.com ; d 70/78 € en basse/haute saison ; repas 15 €). Pionnier des hôtels de Salary, cet établissement appartenant aux propriétaires de l'Hôtel Cotsoyannis de Fianarantsoa est un confortable havre de paix posé en bordure du lagon. Possibilités de sorties de pêche et de plongée. Transferts 175/200 € pour 2/4 personnes. Demi-pension obligatoire.

Ankasy Lodge & Spa (☎ 032 05 400 42, 032 02 400 41 ; www.ankasy-lodge-spa.com ; d en pension complète 75 € par pers). Dernier né des hôtels des environs, ce bel établissement vous attend quelques kilomètres au sud de Salary. Beauté du site, immenses bungalows face au lagon, nombreuses activités… l'adresse ne manque pas d'atouts mais ses tarifs ne sont pas à la portée de tous. Transfert possible depuis Tuléar (150 € jusqu'à 4 pers).



L'Est

"Côte de la Vanille" pour les uns, "côte des Cyclones" pour les autres, jadis "côte des Pirates" ou "du palissandre"… la longue côte Est de Madagascar porte les surnoms les plus variés. La région, de fait, est un peu de tout cela. L'une des plus verdoyantes de la Grande Île, elle fut un ancien repaire de pirates attirés par les navires marchands qui remontaient d'Inde vers l'Europe, produit la majorité de la vanille malgache et se trouve trop régulièrement sur la route des cyclones qui sévissent chaque année dans l'océan Indien…

Hormis la luxuriance de la végétation, dénominateur commun de cette longue frange littorale, la côte Est se laisse difficilement enfermer dans la description. Ici, c'est Tamatave, le plus grand port de Madagascar ; là, les forêts reculées de la péninsule Masoala, la tranquille Maroantsetra ou les plages de Foulpointe. Plus haut, ce sont Sambava, Antalaha, Andapa et leurs plantations de vanille. Sans oublier le parc national d'Andasibe-Mantadia et ses lémuriens, l'enfilade de cours d'eau du canal des Pangalanes et les rivages de l'île Sainte-Marie, dont les palmiers se reflètent paisiblement dans les eaux de l'océan Indien.

Le bon état de la route fait de l'itinéraire qui relie la capitale à Tamatave l'un des "classiques" du tourisme à Madagascar. Les choses se compliquent au nord de Tamatave, en remontant vers la superbe côte de la Vanille, qu'il est également possible de rejoindre depuis Diégo-Suarez.

L'est du pays, qui doit la beauté de ses ravenalas, palmiers, bananiers et forêts tropicales à ses fortes précipitations, est humide de juin à septembre et de décembre à mars.

À NE PAS MANQUER

- La **réserve d'Analamazaotra** (parc d'Andasibe-Mantadia) et ses indris, les plus grands et les plus bruyants des lémuriens (p. 238)
- Les plages, l'atmosphère décontractée et les baleines à bosse de l'**île Sainte-Marie** et de l'**île aux Nattes** (p. 257)
- Le **canal des Pangalanes**, succession de cours d'eau naturels et artificiels, qui s'étire sur plus de 600 km parallèlement à la côte (p. 250)
- La paisible **Maroantsetra** (p. 272) et la **péninsule Masoala** (p. 274)
- La **côte de la Vanille**, véritable monde à part embaumé d'effluves de vanille, malheureusement difficile d'accès (p. 278)



PRINCIPALES ETHNIES : BETSIMISARAKA, ANTAIMORO, ANTAIFASY, TANALA, ANTAISAKA, ANTANOSY



D'ANTANANARIVO À TAMATAVE

Quittant la capitale par l'est, la RN 2 déroule son goudron sur près de 370 km jusqu'au port de Tamatave, croisant les abords du lac Mantasoa (voir p. 118), puis Moramanga et Andasibe, la localité qui donne accès au parc national d'Andasibe-Mantadia. La majorité des visiteurs ne font étape qu'au clou de celui-ci : la verdoyante réserve d'Analamazaotra, souvent appelée réserve de Périnet, qui donne refuge à l'indri (*Indri indri*), le plus grand des lémuriens malgaches.

La route, goudronnée, ne présente pas de difficulté mais elle est fréquentée par de nombreux camions faisant la navette avec l'actif port de Tamatave. Une soixantaine de kilomètres après avoir quitté la capitale, **Mandraka Park** (☎ 22 431 87, 033 14 709 42, mandrakapark@wanadoo.fr) peut être l'occasion d'une pause repas et propose un petit parcours pédestre. Environ 10 km plus loin, **Madagascar Exotic – Réserve Peyrieras** (☎ 22 321 01, 033 17 460 36 ; 10 000 A plus 2 000 à 6 000 A pour le guide, jusqu'à 3 pers) est une petite réserve privée créée par André Peyrieras, écrivain, chercheur et naturaliste. Célèbre pour ses papillons, elle présente également des crocodiles, des geckos, des caméléons et des grenouilles.

MORAMANGA

À première vue, Moramanga a peu d'atouts pour retenir le visiteur. Pour nombre d'entre eux, cette localité située 30 kilomètres avant Andasibe se résume donc à une éventuelle étape sur la route du parc national d'Andasibe-Mantadia. La ville mérite pourtant davantage. Non seulement parce qu'elle a été l'un des points de départ de l'insurrection de 1947 contre les forces coloniales françaises (voir p. 35), ce que rappelle un monument visible en ville, mais aussi parce qu'elle abrite un musée qui compte parmi les plus intéressants du pays. La proximité du gigantesque projet minier d'Ambatovy (voir l'encadré p. 238) risque cependant de changer le visage de Moramanga dans les années à venir.

Des agences bancaires (BFV, CA-BNI et BOA) dotées de guichets automatiques acceptant les cartes Visa sont implantées en ville.

À voir

Musée de la Gendarmerie (caserne militaire ; ☎ 56 821 39 ; 5 000 A ; ⏲ lun-ven 8h-12h et 13h-16h, sam-dim 9h-11h et

14h-17h). Créé en 1967 sous Philibert Tsiranana, premier président de l'île à l'indépendance, ce musée à la fois ethnographique, militaire et historique prend une dimension particulière dans ce pays où les éclairages culturels de qualité sont rares. Après avoir franchi les portes de la caserne, on est accueilli par une batterie de canons et une série de taxi-brousses qui, annonce un panneau, cumulent les infractions. Cette section sur les transports présente aussi un palanquin et de vieux véhicules. La salle de gauche donne, pour sa part, d'intéressantes explications sur l'histoire du pays à l'époque coloniale. Elle met notamment l'accent sur l'insurrection de 1947, dont Moramanga fut l'épicentre. Durant la nuit du 29 mars 1947, la ville fut en effet le point de départ d'une révolte populaire qui se propagea dans tout le pays. Sévèrement réprimée, l'insurrection reste l'un des épisodes les plus noirs de la présence coloniale française à Madagascar. La dernière salle, enfin, présente des objets traditionnels, gris-gris et armes artisanales. À ne pas manquer pour ceux qui s'intéressent à l'histoire malgache.

Où se loger et se restaurer

Le projet minier d'Ambatovy, dont le principal site d'extraction est situé à une vingtaine de kilomètres de la ville, a donné un nouvel essor à l'hôtellerie locale. Les prix partent à la hausse et plusieurs hôtels sont en construction. Si vous vous dirigez vers le parc d'Andasibe-Mantadia et ses indris, vous trouverez de meilleures possibilités d'hébergement à Andasibe. Plus proche de la réserve, cette localité est aussi plus calme que Moramanga, traversée en permanence par de bruyants camions et taxis-brousse.

Hôtel Nadia (☎ 56 822 43 ; s/d/t avec sdb 30 000/36 000/40 000 A). L'un des moins chers de la ville, ce bâtiment reconnaissable à sa façade bleue abrite des chambres sans prétention mais propres, qui conviendront aux voyageurs à petit budget.

Bezanozano Hotel (☎ 033 28 761 66, 034 18 641 44 ; bezanozanohotel@yahoo.fr ; d 80 000, suite 100 000 A ; ☒). Cet hôtel ouvert il y a peu est l'un des plus confortables de la ville à l'heure où nous écrivons ces lignes, mais un autre établissement est en construction en face, avec piscine ! Les chambres sont impeccables et bien équipées – balcon, TV écran plat, coffre, clim – mais un peu impersonnelles. Restaurant dans la cour.

Hôtel Émeraude (☎ 56 821 57 ; fax 56 822 35 ; d avec sdb 25 000-50 000 A). Les chambres de cet établissement à l'atmosphère assoupie ne gagneront pas un prix de décoration mais sont néanmoins correctes. Les moins chères offrent exactement le même confort que celles à 50 000 A, mais elles disposent de toilettes extérieures. Un bâtiment neuf de 20 chambres était en construction lors de notre dernière visite.

LeCoq d'Or (☎ 5682045 ; plats 6 000-12 000 A ; ☒ 8h-19h30, fermé lun après-midi et dim après-midi). Mention spéciale à ce petit restaurant de spécialités sino-*malagasy* – crevettes à la vanille, curry de camarons… – qui fait également salon de thé. Outre la salle pimpante, on apprécie notamment ses bonnes pâtisseries. Proche de l'hôtel Emeraude.

Depuis/vers Moramanga

TRAIN

Un service de voyageurs régulier baptisé *Dia Soa* avait été remis en service jusqu'à Tamatave, via Andasibe, lors de notre dernière visite. Les départs avaient lieu de Moramanga les lundi et jeudi à 7h30 et le trajet durait de 12 à 15 heures (20 000 A). Renseignez-vous à la gare ou aux numéros suivants : ☎ 034 00 502 71, 034 00 505 28.

TAXI-BROUSSE

Ils partent régulièrement de la gare routière de l'Est de Tana (2 heures ; 5 000 A). Des minibus assurent régulièrement la liaison Moramanga-Andasibe (29 km ; 2 000 A).

PARC NATIONAL D'ANDASIBE-MANTADIA

Deux zones protégées sont incluses sous le nom de parc national d'Andasibe-Mantadia : le **parc national de Mantadia** et surtout la **réserve spéciale d'Analamazaotra**, plus connue sous son ancien nom de "réserve de Périnet". Elle est facilement accessible en taxi-brousse, à la différence du parc national de Mantadia. La réserve spéciale d'Analamazaotra reste l'espace protégé le plus proche de la capitale où observer des lémuriens en liberté (notamment le rare indri), ce qui explique son succès auprès des visiteurs férus de nature, anglo-saxons en tête.

L'ensemble, qui couvre un total de 16 000 ha, s'étend dans une région de basses collines boisées. La meilleure période pour visiter le parc s'étend de septembre à janvier, mais le mois de mai est également favorable. Les précipitations peuvent atteindre 1 700 mm/an dans cette région particulièrement humide.

AMBATOVY : DU NICKEL AU PAYS DE L'INDRI

Après Qit Madagascar Minerals à Fort-Dauphin et sa production d'ilménite (voir p. 200), Ambatovy est le second grand projet minier mis en œuvre à Madagascar depuis le début du XXIe siècle. La région de Moramanga vit depuis 2007 au rythme de ce projet annoncé à terme comme "la plus grande mine de nickel latéritique du monde". L'objectif est d'extraire chaque année 60 000 t de nickel et 5 600 t de cobalt d'une mine à ciel ouvert située à une vingtaine de kilomètres de Moramanga, puis de transporter ce minerai latéritique par un pipeline de 220 km jusqu'à une usine de traitement située près de Tamatave, où il sera transformé et exporté par bateau. L'exploitation du site, dont les réserves sont estimées à 125 millions de tonnes, est prévue pour une durée minimale de 27 ans. Elle est gérée par un consortium regroupant des sociétés canadienne, coréenne et japonaise.

La production, débutée en 2010, devrait atteindre sa capacité maximum trois ans plus tard. La création de près de 10 000 emplois est annoncée et le site Internet du projet (www.ambatovy.com) annonce sa volonté de "ne pas nuire aux écosystèmes malgaches".

Permis et guides

Les tarifs s'échelonnent entre 25 000/37 000/40 000/50 000 A pour 1/2/3/4 jours et plus de visite du parc. Le bureau d'accueil est situé sur la route d'Andasibe, à 2 km de cette dernière et à la même distance de la route nationale. Vous y trouverez un vaste **centre d'interprétation** (☎ 033 02 000 05 ; ✉ tlj 6h-16h), qui accueille une petite exposition et une buvette, et où vous attendent les guides. Ils appliquent des tarifs fixes et affichés, valables jusqu'à 4 personnes. Pour la réserve d'Analamazaotra, comptez 15 000 A pour le circuit Indri 1 (1 à 2 heures), 25 000 A pour le circuit Indri 2 (2 à 4 heures), 35 000 A pour le "circuit aventure" (4 heures ou plus). Des visites nocturnes sont parfois proposées (tarif à négocier). Les tarifs de guidage du parc de Mantadia vont de 15 000 (2 heures) à 50 000 A (trekking d'une journée).

Réserve spéciale d'Analamazaotra

Avant tout dédiée à l'indri, bien que d'autres espèces de lémuriens y soient présentes, la réserve spéciale d'Analamazaotra est la plus visitée du parc d'Andasibe-Mantadia. Elle s'étend derrière le bureau du parc et le centre d'interprétation, et est facilement accessible à pied, soit depuis Andasibe, soit depuis le croisement de la RN 2.

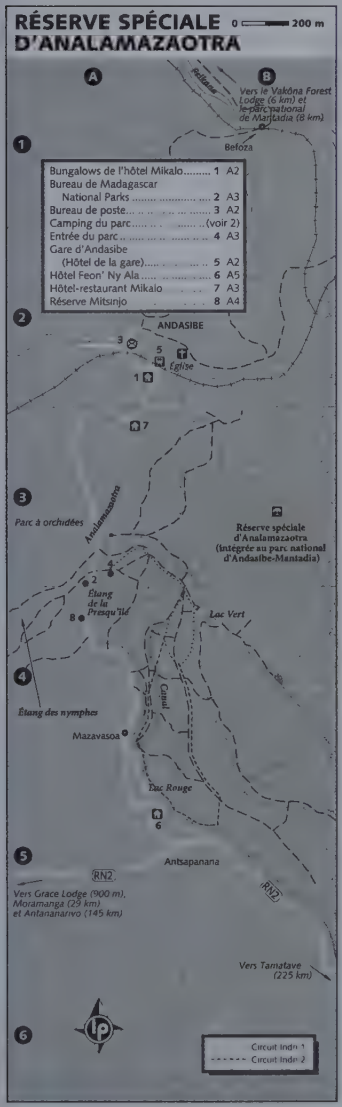
La réserve, très bien organisée, peut se parcourir presque entièrement à pied lors de courts circuits qui s'enfoncent dans la forêt humide. Le matin est le meilleur moment pour observer des lémuriens. Les sites remarquables de la réserve sont l'inquiétant lac Vert, en forme de croissant, et le bassin de pisciculture voisin. Le lac Rouge, généralement couvert de nénuphars, s'étend plus au sud. Un parc à orchidées a été aménagé autour d'un petit plan d'eau entre l'entrée du parc et Andasibe (octobre est la meilleure époque pour les admirer).

L'attrait majeur de la réserve est sans conteste l'indri, le plus grand des lémuriens malgaches. Lorsque le cinéaste naturaliste britannique David Attenborough vint l'étudier dans les années 1950, il dut avancer dans la forêt pendant plusieurs jours en se guidant au cri rauque de l'animal avant de l'apercevoir. Aujourd'hui, les visiteurs sont quasiment assurés de l'observer une heure environ après l'aube.

Quatre promenades guidées "standard" sont proposées. La plus facile et la plus populaire, le circuit Indri 1 (1 à 2 heures), vous emmène au bassin piscicole et aux deux lacs principaux, itinéraire au cours duquel vous devriez apercevoir quelques lémuriens. Le circuit Indri 2 (2 à 4 heures), commence par le même chemin mais s'aventure plus loin

LES TROIS CRIS DE L'INDRI

Arboricole et végétalien, l'indri se singularise par sa capacité à pousser d'étonnants cris semblables à des plaintes. Dès les premières lueurs de l'aube, vous pourrez entendre son étonnant cri dit de "localisation", qui permet aux différentes espèces de délimiter leur territoire et porte à plusieurs kilomètres. Vous repérerez sans peine son cri d'amour grâce à son intensité particulière. Quant au cri d'effroi, puissant et inquiétant, l'indri l'émet dès qu'il se sent menacé par un prédateur, qu'il s'agisse d'un rapace ou d'un fosa, le plus grand carnivore de Madagascar.



et croise théoriquement davantage d'animaux. Enfin, le "circuit aventure", qui peut durer de 4 à 6 heures, consacre encore plus de temps à la recherche des lémuriens. Vous pouvez néanmoins ignorer ces sentiers touristiques pour explorer les forêts intactes de l'est du parc, ou flâner le long des pistes plus petites, à condition de le demander à votre guide.

Par nuit claire, notamment en été, le circuit nocturne permet de partir à la recherche des espèces vivant la nuit, qui s'ébattent dans les hautes cimes de la forêt tropicale, qui retentit alors de cris inquiétants. Avec de la chance, vous rencontrerez des tenrecs et des petits lémuriens (microcèbes ou chirogales) dont les yeux brillent dans les arbres. Si vous voulez vraiment vous approcher des animaux, munissez-vous d'une torche et demandez à votre guide de vous mener au cœur de la forêt.

Méfiez-vous des sangsues par temps humide (ce qui est fréquent). Portez toujours des pantalons longs et des chaussures montantes. Prévoyez un antimoustique et une réserve d'eau suffisante.

FAUNE ET FLORE

La star de la réserve est bien sûr l'indri. Plus gros des lémuriens – il peut peser jusqu'à 7 kg –, il est reconnaissable à son pelage noir et blanc, à ses oreilles arrondies, à son absence de queue et au cri obsédant qu'il pousse au petit matin. Le parc abrite une soixantaine de familles de 2 ou 5 membres. Diurnes, les indris se font entendre environ une heure après le lever du soleil. Ils passent le plus clair de leur temps perchés dans la canopée à s'alimenter – ils consomment 32 espèces de feuilles –, à dormir ou à prendre le soleil. Monogames, ils s'accouplent en janvier ou en février. Leur espérance de vie atteint en moyenne 80 ans.

Parmi les autres animaux présents dans la réserve, citons l'avahi laineux, l'hapalémur gris, le maki à front roux, l'aye-aye (particulièrement difficile à observer), 11 espèces de tenrecs et 8 de caméléons, dont l'impressionnant caméléon de Parson.

Pas moins de 109 espèces d'oiseaux – sur les 250 environ que compte l'île – ont été recensées à Analamazaotra, parmi lesquelles quatre variétés de rouleurs terrestres, le souimanga vert (*Cinnyrus notatus*), la très rare effraie de Madagascar (*Tyto soumagnii*), le râle au bec effilé (*Sarothrurus watersi*) et la mésite brune (*Mesitornis unicolor*). Vingt-quatre espèces d'amphibiens, dont la mantelle dorée

LA LÉGENDE DU BABAKOTO

Une légende locale raconte ainsi l'origine de l'indri : un jour, un homme appelé Koto et son jeune fils quittèrent leur village pour aller ramasser du miel dans la forêt. Voyant qu'ils ne rentraient pas, les villageois partirent à leur recherche. Ils ne les retrouvèrent jamais mais aperçurent deux indris qui les observaient depuis la cime des arbres. Ils en conclurent que Koto et son fils s'étaient mystérieusement transformés en lémuriens. Ainsi s'explique le nom malgache de l'indri, *babakoto*, qui signifie "papa Koto". Cette "ascendance humaine" s'avère bien utile à l'indri : il est ainsi *fady* (interdit) de le tuer ou de le manger

(*Mantella aurantiaca*), endémique à la région, se laissent parfois apercevoir.

Parc national de Mantadia

À 8 km au nord de la réserve d'Analamazaotra, ce parc dont les formalités d'accès sont jumelées à celles de la réserve d'Analamazaotra-Périnet a également été créé afin de protéger l'indri, très menacé. Il abrite en outre deux espèces de lémuriens absentes de la réserve voisine : le propithèque diadème et le vari noir et blanc. Moins fréquenté que la réserve du fait des difficultés d'accès (à moins de disposer de son propre 4x4), le parc est ponctué de dizaines de chutes superbes. Permis et guides (obligatoires) sont disponibles à l'entrée du parc ou à la réserve d'Analamazaotra.

Réserve Mitsinjo

Créée par des villageois avec l'assistance d'un biologiste allemand, cette **réserve privée associative** (☎ 033 14 474 89 ; mitsinjo@hotmail.com) a ouvert ses portes à 300 m du bureau de Madagascar National Parks. Située hors du périmètre protégé, mais à quelques centaines de mètres seulement, elle permet d'observer des indris en liberté. Une partie des fonds collectés auprès des visiteurs est utilisée dans le cadre de projets de développement de la commune d'Andasibe, notamment la gestion d'une école. La réserve pratique par ailleurs des tarifs moins élevés que le MNP : circuit de 2-3 heures à 20 000 A par personne, circuit de 4-5 heures à 30 000 A, visite nocturne 12 000 A (pas de droit d'entrée).

La réserve, qui gère aussi un secteur classé sur la liste Ramsar de protection des zones humides à 22 km de là, où l'on peut observer une variété de grenouille endémique, prévoyait lors de notre dernière visite de louer des chambres bon marché dans le village.

Où se loger et se restaurer

La majorité des voyageurs séjournent au village d'Andasibe et aux alentours (voir ci-dessous). Le camping est autorisé à l'entrée de la réserve d'Analamazaotra, où vous trouverez un snack-bar. Il existe également des possibilités de camping à la réserve Mitsinjo.

Depuis/vers le parc

Reportez-vous à la rubrique *Depuis/vers Andasibe*, ci-contre.

ANDASIBE

Naguère centre important de l'industrie du bois, Andasibe sert aujourd'hui de base aux voyageurs venus visiter la réserve d'Analamazaotra et le parc de Mantadia. Cette minuscule localité, aussi paisible que son climat est frais et pluvieux, regroupe quelques dizaines de bâtiments autour de sa jolie gare en brique. Cette dernière était en travaux de rénovation lors de notre passage, Madarail prévoyant d'y ouvrir un hôtel baptisé Le Relais du rail (renseignez-vous). Sur le quai, au-dessus du bureau du chef de gare, vous pourrez voir la marque qui indique le niveau d'eau atteint à Andasibe lors du cyclone Geralda, en 1994, à plus de 2 m du sol !

Andasibe offre peu de services. Aucune banque n'est implantée dans le bourg.

Où se loger et se restaurer

Andasibe et ses abords abritent de bons hébergements dans toutes les gammes de prix. Les adresses ci-dessous sont citées dans l'ordre où vous les rencontrerez en partant du carrefour de la RN 2, en direction de la gare.

€ Hôtel Feon' Ny Ala (☎ 56 832 02, 033 05 832 02, 034 05 832 02 ; bungalows d sdb commune/avec sdb 18 800/48 000-54 000 A, plats 8 000-15 000 A). À 200 m du croisement de la RN 2, le premier établissement que vous rencontrerez est l'un de ceux qui remportent, à juste titre, le plus de succès. Étagés sur une colline face à la forêt qui résonne le matin des cris des indris, ses bungalows au confort très correct sont bâtis dans un site fleuri et relaxant, à une vingtaine de minutes de marche de l'entrée de la réserve. Feon' Ny Ala ("les voix de la forêt") se double d'un restaurant de spécialités chinoises et françaises. Une bonne

adresse à prix raisonnable, souvent animée alors que ses concurrents sont quasi déserts.

Camping du parc (emplacement 5 000-6 000 A, lit en dortoir sous tente 10 000 A). Les campeurs peuvent tenter leur chance à l'entrée de la réserve spéciale d'Analamazaotra, à une vingtaine de minutes de marche de l'adresse précédente. Madagascar National Parks (MNP) a prévu des emplacements où vous risquez fort d'être réveillé par les cris des indris et propose des places en dortoir sous de grandes tentes (sans lit ni literie). Rustique mais bon marché. La réserve Mitsinjo, à 300 m de là, dispose également de possibilités d'hébergement.

Hôtel Mikalo (☎ 56 832 08, 033 11 817 85 ; bungalows "rustiques" s/d 28 000/36 000 A, bungalows "confort" s/d 45 000-60 000/61 000-78 000 A ; plats 7 000-11 000 A). Les anciens gérants du Buffet de la gare ont ouvert en 2009 cet établissement dont la belle salle de restaurant semble démesurée pour le lieu. L'hôtel propose trois types de bungalows. Les moins chers, situés quelques centaines de mètres plus bas, en face de la gare, sont de petites structures en bois avec sdb au confort simple. Les huit beaux bungalows en brique, vastes et confortables, situés derrière le restaurant sont équipés d'une cheminée et d'une mezzanine et présentent le meilleur rapport qualité/prix. Viennent ensuite les bungalows en bois, plus récents et plus chers, qui ne méritent pas la dépense par rapport aux précédents. La carte du restaurant propose les spécialités habituelles.

Vakôna Forest Lodge (contact à Tana ☎ 22 624 80, 033 02 016 36 ; www.hotelvakona.com ; vakona@moov.mg ; bungalows d avec sdb 142 500/171 000 A en basse/haute saison ; plats 10 000-15 000 A ; 🖳). Difficile de ne pas être séduit par cette belle adresse nichée à 6 km de la gare en direction du parc de Mantadia, au cœur d'un coin de forêt transformé en petit paradis. Outre de confortables bungalows noyés dans la végétation et une immense salle de restaurant bâtie au-dessus d'un plan d'eau, vous y trouverez une piscine, un centre d'équitation et un professionnalisme qui fait souvent défaut à l'hôtellerie du pays. Vous pourrez également découvrir la petite réserve privée de l'hôtel, qui regroupe plusieurs espèces de lémuriens, des crocodiles, des serpents et des oiseaux (6 100 A pour les clients de l'hôtel). Cependant, le Vakôna n'est desservi par aucun transport public et demeure peu pratique si vous ne disposez pas de votre propre véhicule (des transferts sont possibles depuis Moramanga/Antananarivo). Les réservations sont centralisées au bureau d'Antananarivo, fermé le week-end. Les règlements par cartes de crédit ne sont pas acceptés.

Ajoutons une adresse récente, un peu à l'écart, qui s'atteint par 800 m de piste depuis la route nationale en venant d'Antananarivo, peu avant le carrefour vers Andasibe : **Grace Lodge** (☎ 033 03 308 66, 032 05 308 66 ; www.grace-lodge.com ; gracelodge@blueline.mg ; bungalow d/t 60 000-70 000/90 000 A ; 🖳). Dans un environnement très calme, vous trouverez des bungalows confortables et joliment décorés – avec des moustiquaires retenues par des rubans de couleur –, disposés autour de la piscine. L'ensemble présente un bon rapport qualité/prix mais est un peu éloigné de l'entrée du parc. Mieux vaut donc être motorisé. Repas sur demande.

Renseignez-vous sur le projet d'hôtel de la gare d'Andasibe, en travaux lors de notre dernière visite.

Depuis/vers Andasibe

TRAIN

Jadis utilisée pour le commerce du bois, la gare d'Andasibe a longtemps été une gare fantôme. Un train de voyageurs régulier baptisé *Dia Soa* avait cependant repris du service entre Moramanga et Tamatave lors de notre dernière visite. Renseignez-vous sur le site de Madarail (www.madarail.mg), à la gare ou aux numéros suivants : ☎ 034 00 502 71, 034 00 505 28.

TAXI-BROUSSE

Deux solutions s'offrent à vous. La première consiste à prendre un véhicule circulant entre Antananarivo et Tamatave et à vous faire déposer à la bifurcation menant à la réserve (2 km) et à Andasibe (4 km). L'autre option oblige à changer de taxi-brousse à Moramanga d'où des minibus desservent Andasibe pour 2 000 A.

L'accès à la réserve d'Analamazaotra est aisé. Les taxis-brousse en provenance de Moramanga pourront vous déposer soit à l'entrée de la réserve, soit à Andasibe. Les véhicules circulant sur la RN 2 entre Tamatave et Antananarivo vous laisseront à la jonction de la route d'Andasibe si vous le demandez. Il vous restera à parcourir 2 km jusqu'à l'entrée de la réserve, 4 km jusqu'à Andasibe ou quelques centaines de mètres jusqu'à l'hôtel Feon' Ny Ala.

L'accès au parc Mantadia, à 8 km au nord de la réserve d'Analamazaotra par une piste habituellement réservée aux 4x4, est plus difficile. L'hôtel Vakôna Lodge assure des transferts pour ses clients.



AMBATONDRAZAKA ET LE LAC ALAOTRA

Accessible depuis Moramanga mais peu visitée, Ambatondrazaka est la localité la plus importante des abords du lac Alaotra (prononcez "aloutr"). Fréquenté par des dizaines d'espèces d'oiseaux aquatiques, ce lac est la plus vaste étendue d'eau de Madagascar, avec une superficie d'environ 20 000 ha. Andreba, village de sa rive est accessible en taxi-brousse depuis Ambatondrazaka, est l'un des points où la route touche le lac. Les lieux accueillent une réserve de protection des lémuriens.

Les possibilités d'hébergement sont limitées. Les deux meilleurs hôtels sont l'**Hôtel Max et Irène** (☎ 54 813 86 ; d 32 000 A), dont la majorité des chambres disposent d'une sdb avec eau chaude et de la TV, et l'**hôtel Voahirana** (☎ 54 812 08), plus simple mais correct.

Ambatondrazaka est reliée en taxi-brousse par une mauvaise piste depuis Moramanga, à 133 km.

Route des Contrebandiers

Cette randonnée de 5 à 6 jours relie le village d'Imerimandroso, mitoyen du lac Alaotra, à Anjahambe, à 48 km de la côte Est au niveau de Mahambo. Comme son nom l'indique, la route était utilisée autrefois pour passer en contrebande vers les Hautes Terres, privées d'accès à la mer, des produits en provenance de la Réunion ou de l'île Maurice.

Découragés par les difficultés d'accès et l'absence de moyens d'organisation et d'approvisionnement, les voyageurs qui tentent l'expérience sont rares. Ceux qui se lancent dans l'aventure en reviennent cependant très impressionnés par les lacs, les forêts, les villages et les montagnes qu'ils ont croisés.

La majorité du parcours se déroule dans une portion de forêt tropicale qu'aucune route ne traverse. Les services d'un guide sont essentiels. Renseignez-vous auprès des hôtels d'Ambatondrazaka. Vous devrez être autosuffisant en eau (prévoyez un bon filtre) et en nourriture, même si vous croisez quelques villages en chemin. Plusieurs portions du parcours sont difficiles toute l'année, à plus forte raison en saison des pluies. Vous bénéficierez des meilleures conditions climatiques entre mai et octobre.

Parc national de Zahamena

Entre le lac Alaotra et la ville côtière de Fénérive-Est, ce parc de 64 000 ha est peu fréquenté du fait de ses difficultés d'accès. Depuis Ambatondrazaka, il faut parcourir 70 km de piste boueuse jusqu'à Antanandava, puis poursuivre sur 8 km encore pires jusqu'à l'entrée. Le parc, qui inclut une réserve naturelle intégrale de 22 000 ha fermée aux visiteurs, protège une large zone de forêt tropicale donnant refuge à une douzaine d'espèces de lémuriens, une soixantaine d'espèces d'oiseaux et un nombre important de reptiles et d'amphibiens.

Des sites de camping sont aménagés sur place mais vous ne trouverez aucune possibilité de restauration ou d'approvisionnement.

TAMATAVE (TOAMASINA)

Cœur du pays betsimisaraka, Tamatave (180 000 habitants environ) doit à ses origines balnéaires et coloniales ses larges avenues plantées de cocotiers et les bâtiments qui les bordent. Le temps a cependant fait perdre sa superbe à la ville qui présente le même visage usé que beaucoup d'autres localités malgaches. Derrière cette façade un peu décatie, Tamatave est cependant le port le plus actif de Madagascar, avec 70% du trafic maritime marchand de la Grande Île. Cette activité portuaire devrait croître encore dans les années à venir, la ville étant l'un des principaux maillons du vaste projet minier d'Ambatovy. Pour les voyageurs, l'indolente Tamatave est une étape quasi obligée de la route vers le canal des Pangalanes, Foulpointe et l'île Sainte-Marie.

La ville offre de nombreux services mais décevra les baigneurs, les eaux qui bordent sa longue plage étant réputées pour être assidûment fréquentées par les requins. Ils ne rebutèrent cependant pas le roi Radama I^er^. L'une des théories avancées pour expliquer l'origine du nom malgache de Tamatave remonterait en effet au premier contact du roi avec la mer, en 1817 : celui-ci se serait agenouillé pour goûter l'eau et se serait écrié "*Toa masina*" ("elle est salée").

Les résidents conseillent de se déplacer en taxi après le coucher du soleil.

HISTOIRE

Bien qu'elle ait été occupée très tôt par les pirates, Tamatave ne commença à se développer qu'au début du XIX^e^ siècle. En 1807, Napoléon y envoya un attaché commercial, Sylvain Roux, afin de représenter les intérêts de la France sur la côte Est de la Grande Île. Quatre ans plus tard, le gouverneur britannique de l'île Maurice voisine, Sir Robert Farquhar, dépêcha ses navires contre le nouveau bastion français, avec mission de s'en emparer au nom de la Couronne. Parvenue à ses fins, l'Angleterre – qui avait aboli l'esclavage dans ses colonies en 1807 – mit fin à la traite des esclaves, florissante au nord de Tamatave. La ville fut placée sous la protection de l'île Maurice jusqu'au traité de Paris, qui la rendit à la France en 1814. Pendant cette période, les deux îles pratiquèrent des échanges cordiaux et Tamatave commença à prendre de l'importance.

Après le départ des Britanniques, un interprète betsimisaraka nommé Jean René, qui avait officié auprès de Sylvain Roux, s'institua chef de la côte orientale et établit sa résidence dans la ville. Il y régna trois ans avant de rejoindre la confédération du roi merina Radama I^er^. Vous pouvez voir sa tombe près de l'embouchure de l'Ivoloina, au nord de la ville.

En 1845, Anglais et Français unirent leurs flottes pour attaquer le port. Leur tentative, qui visait à protester contre les restrictions commerciales imposées aux Européens par la reine Ranavalona I^re^, se solda par un échec. Les Français furent refoulés une seconde fois en 1883, lorsqu'ils attaquèrent plusieurs ports malgaches, dont Tamatave, afin d'asseoir leur pouvoir sur la Grande Île. Cette "politique de la canonnière" se conclut en faveur de la France en 1885, avec le traité de protectorat qui soumettait Madagascar à son autorité. Les noms donnés aux grandes artères de la ville – rue de Bir-Hakeim, rue Paul Doumer, boulevards Labourdonnais, Joffre ou Augagneur… – témoignent de ce long passé colonial.

Politiquement, Tamatave est de longue date un fief des partisans de l'ancien président Ratsiraka, d'origine betsimisaraka. La crise de 2002, qui opposa ce dernier à Marc Ravalomanana, a rappelé cette coloration politique de la ville. Au plus fort des événements (p. 40), les militants ratsirakistes mirent en place un barrage routier à

LES BETSIMISARAKA

Principale ethnie de "côtiers", les Betsimisaraka ("ceux qui ne se séparent pas") occupent la seconde place par le nombre après les Merina des hauts plateaux. Si la pêche constitue leur activité première, ils vivent également de la culture du café, de la vanille et du girofle qui poussent sur la longue frange de la côte Est où ils sont présents. Ce groupe est né de l'unification de plusieurs tribus par le roi Ratsimilaho, au début du XVIII^e^ siècle.


TAMATAVE (TOAMASINA)
500 m
A
B
C
D
1
2
3
4
5
6
Vers Foulpointe (61 km) et Soanierana-Ivongo (163 km)
Canal des Pangalanes
Tanamakoa
Vers le bureau de Madagascar National Parks (2 km), Pandrau station (3 km), l'aéroport (5 km) et le parc zoologique de l'Ivoloina (13 km)
Rue le Comte de Lille
Boulevard Labourdonnais
Boulevard Rasamuel
Rue Du Petit Thouars
Rue Roland Garros
Rue Victor Hugo
Rue Lebumbre
Rue Lieutenant Noël
Rue Bernardin de Saint Pierre
Rue Maître
Rue de la Convention
Rue de la Fraternité
Rue Gunemer
Rue Bir Hakeim
Boulevard de la Liberté
Boulevard Auguagneur
Boulevard de la Libération
Boulevard de l'OUA
Boulevard Amiral Pierthaux
Rue Chanzeul
Rue James F. Bevan
Rue Lieutenant Bérard
Rue Bouvet
Rue des Hovas
Rue Amiral Bertho
Rue Aviateur Goulette
Rue Lubert
Rue Nationale
Boulevard Paul Doumer
Rue Ile de France
Rue Flacourt
Rue Romain Desfosse
Rue du Commerce
Boulevard de Lyvondro
Rue Billard
Rue de la Batterie
Boulevard Rasamuel
Vers Antananarivo (369 km)
Baie d'Ivondro
Port
Anjoma
Gare ferroviaire
Araben'ny Fahaleovantena
Nativel
Stade
Plage (baignade déconseillée)
OCÉAN INDIEN
Vers le Bazary kely

RENSEIGNEMENTS
Agence consulaire de France ... 1 B2
BFV-SG ... 2 B4
BMOI ... 3 C5
BOA ... 4 B4
Butterfly Cybercafé ... 5 C5
CA-BNI ... 6 B5
Cybersky ... 7 B5
Espace Médical ... 8 B3
Librairie GM Fakra ... (voir 6)
MCB ... 9 C5
Office régional du tourisme ... 10 B3
Poste centrale ... 11 B4

À VOIR ET À FAIRE
Bazary Be (marché) ... 12 B5
Le Bateau Ivre (piscine) ... 13 C4
Musée régional de l'université de Tamatave ... 14 B4

OÙ SE LOGER
Générabon Hôtel ... 15 B3
Hôtel Eden ... 16 C5
Hôtel Joffre ... 17 C5
Hôtel Lionel ... 18 B3
Hôtel Neptune ... 19 C3
Le Central Hôtel ... 20 C5
Les Flamboyants ... 21 A4
Longo Hôtel ... 22 D6
Maeva chambre d'hôtes ... 23 B5
Sharon Hôtel ... 24 B3

OÙ SE RESTAURER
Adam & Eve Snack-bar ... 25 C5
Hôtel Joffre ... (voir 17)
La Récréa ... 26 C4
La Véranda ... 27 C5
Le Bateau ivre ... (voir 13)
Le Zoréol ... 28 C5
Pile ou face ... 29 C5
Piment banane ... 30 C4
Salon de thé Melba ... 31 C4
Supermarché Score ... 32 B4
Supermarché Shoprite ... 33 C4

OÙ SORTIR
Alliance française ... 34 B5
Hôtel Neptune ... (voir 19)
La Récréa. ... (voir 26)
Le Bateau ivre ... (voir 13)
Le Zoréol ... (voir 28)
Queen's Club Disco ... 35 B3
XL Bar ... (voir 5)

ACHATS
Galerie originale ... 36 B5
Homéopharma ... 37 C4

TRANSPORTS
Air Austral ... 38 B5
Air France ... (voir 38)
Air Madagascar ... 39 B4
Air Mauritius ... (voir 38)
Budget ... 40 B5
Chez Loulou (Location de VTT) ... 41 B4
Stationnement des taxis-brousse ... 42 A3

DIVERS
Calypso Tours ... (voir 16)
Elidolys ... 43 C4
Sainte-Marie Tours – Bourdon Voyages ... 44 B4
Tropical Service (Mauritius Trochetia) ... 45 C5
Voka'Soa Aventures ... (voir 36)

Brickaville, entre Tamatave et Antananarivo, afin d'asphyxier la capitale. Le pays semblait alors coupé en deux : d'un côté la capitale et les forces de Marc Ravalomanana ; de l'autre Tamatave, où s'étaient retrouvés une large part de la famille et des amis politiques de l'amiral Ratsiraka. L'histoire en décida autrement : Didier Ratsiraka fut exilé en France et Marc Ravalomanana reconnu président, avant d'être chassé du pouvoir en 2009…

ORIENTATION

Les urbanistes de l'époque coloniale ont doté Tamatave de larges avenues et de grands boulevards bordés de flamboyants (*Poinciana*) et de cocotiers, qui donnent à la ville un aspect un peu grandiloquent. Les piétons et les cyclo-pousse semblent bien petits dans ce décor, notamment le long de la large araben'ny Fahaleovantena (avenue de l'Indépendance), qui se déploie d'est en ouest, du front de mer à la gare ferroviaire. Le boulevard Joffre est la principale artère commerciale, tandis que les 6 km du boulevard Ratsimilaho, le long du littoral, constituent le lieu de promenade le plus fréquenté.

RENSEIGNEMENTS

Accès Internet

Les possibilités de connexion sont assez rapides et efficaces.

Cybersky (bd Joffre ; ⓥ tlj 8h-19h). Au-dessus de l'Adam & Eve snack-bar. 30 A/min.

Butterfly Cybercafé (☎ 53 317 04 ; bd Joffre ; ⓥ lun-ven 8h30-12h et 14h30-18h, sam 8h30-12h). Face au magasin Courts. 300 A les 10 min.

Argent

Quasiment toutes les banques de la ville proposent des opérations de change et sont dotées de distributeurs automatiques acceptant les cartes Visa. Vous trouverez des bureaux de change au-dessus de l'Adam & Eve snack-bar et en face de l'Hôtel Joffre.

BFV-SG (☎ 53 325 75 ; angle bd Joffre et av. de l'Indépendance ; ⓥ lun-ven 7h30-11h30 et 14h-16h)

BMOI (☎ 53 325 38 ; bd Joffre ; ⓥ lun-ven 7h45-11h et 13h45-16h)

BOA (☎ 53 327 55 ; bd Augagneur ; ⓥ lun-ven 8h-11h30 et 14h-16h). Possibilité d'avance avec une carte Mastercard.

CA-BNI (☎ 53 327 97; bd Joffre ; ⓥ lun-ven 8h-11h et 14h-16h)

MCB (☎ 53 316 93 ; 16 bd Joffre ; ⓥ lun-ven 8h-11h30 et 14h-16h30). Avances sur les cartes Mastercard.

Consulat

Agence consulaire de France (☎ 53 327 21, 53 332 95 ; bd Labourdonnais ; ⓥ lun-ven 7h30-11h30). Située au nord du centre-ville, elle dispose d'un numéro de téléphone d'urgence (☎ 032 04 108 28) à l'attention des ressortissants français.

Librairie

GM Fakra (☎ 53 321 30 ; bd Joffre ; ⓥ lun-ven 8h-12h et 14h30-18h, sam 8h-12h). Des livres et une étonnante sélection de quotidiens et de magazines en français, ainsi que des cartes postales et de la papeterie. La presse est également disponible au supermarché Score, avenue de l'indépendance.

Office du tourisme

L'**office régional du tourisme** (☎ 53 912 14 ; 83 bd Joffre ; officetourismetmv@moov.mg ; ⓥ lun-ven 8h-12h et 14h-17h30, sam 8h-12h) est curieusement installé en face de

l'un des bâtiments les plus délabrés de la ville, sur le bd Joffre. Vous pourrez y glaner quelques informations et y consulter un annuaire des prestataires touristiques de la région.

Poste et téléphone

La **poste centrale** (☎ 53 333 81 ; 🕒 lun-ven 8h-19h ; sam 8h-18h) est installée sur l'avenue de l'indépendance (araben'ny Fahaleovantena). Quelques **cabines téléphoniques** à carte, de moins en moins utilisées et entretenues face à l'essor des téléphones mobiles, sont disséminées en ville.

Services médicaux

Espace Médical (☎ 53 315 66 ; 034 07 088 23 ; bd de la Libération ; 🕒 7j/7 et 24h/24). Près de l'hôtel Sharon.

CIRCUITS ORGANISÉS ET LOCATION DE VÉHICULES

Comme dans presque toutes les villes moyennes, il existe à Tamatave quelques agences compétentes auxquelles s'adresser pour réserver des vols et des circuits, louer un véhicule ou obtenir des conseils. Les excursions sur le canal des Pangalanes venant en tête des offres des tour-opérateurs de la ville, vous trouverez également des informations à la section *Canal des Pangalanes*, p. 250.

Budget (Madauto ; ☎ 53 322 71, 032 07 065 80 ; angle bd Augagneur et Paul Doumer). Location de voitures en bon état, avec chauffeur. Comptez 110 000 A par jour pour 3 à 10 jours en km illimités pour une Logan et 130 000 A sur la même base pour un 4x4. Ces tarifs incluent le chauffeur, mais pas la TVA de 20%.

Calypso Tours (☎ 53 312 90, 032 40 247 78, 032 04 628 82 ; calypstour@netcourrier.com). L'agence de voyages de l'hôtel Éden organise des sorties à la journée sur les Pangalanes (70 000 A/pers, min 2 pers) et propose des transferts vers Ankanin'ny Nofy (500 000 A jusqu'à 12 pers), Manombato (700 000 A jusqu'à 12 pers) et Vatomandry (1 300 000 A jusqu'à 12 pers).

Elidolys (☎ 53 329 75, 033 15 327 21 ; elidolysmada@yahoo.fr ; bd Joffre). Représentant de l'hôtel Les Pangalanes. Sorties à la journée sur le canal (70 000 A par pers) et transferts jusqu'à l'hôtel Les Pangalanes (400 000 A jusqu'à 6 pers) et au-delà, jusqu'à Manakara.

L'Aziza - Au fil de l'eau (☎ 032 070 08 66 ; l.aziza@netcourrier.com). Ce prestataire installé de longue date propose des circuits de 2 ou 3 jours. Tarifs raisonnables.

Sainte-Marie Tours / Bourdon Voyages (☎ 53 987 49, 032 62 870 99 ; bd Joffre ; www.sainte-marie-tours.net ; sms.tours.net@gmail.com). Cette agence installée dans les locaux de Bourdon Voyages propose des trajets vers Sainte-Marie alliant un bus confortable jusqu'au port de Soanierana-Ivongo puis la traversée à bord de bateaux fiables, le *Gasikara* et *Le Magnifique*. Les départs ont lieu de Tamatave à 6h pour une arrivée sur l'île vers 11h30. Comptez 90 000 A par pers. Bourdon Voyages (☎ 53 338 84, 034 23 338 53 ; bd Joffre) vend des billets d'avion.

Tropical Service (☎ 53 336 79 ; fax 53 334 80 ; bd Joffre ; tropical@moov.mg ; www.croisiere-madagascar.com). Outre la vente de billets d'avion, cette agence située en face de l'Hôtel Joffre vend les billets du *Mauritius Trochetia* vers la Réunion et l'île Maurice (reportez-vous à *Depuis/vers Tamatave*, p. 249).

Voka'Soa Aventures (☎ 53 961 04, 032 07 086 96 ; vokasoa@moov.mg). Cette structure récente propose des circuits sur les Pangalanes et le long de la côte jusqu'à Maroantsetra. Renseignements à la boutique Galerie originale (10 bd Augagneur).

À VOIR ET À FAIRE

Ville de passage, Tamatave compte peu d'attraits pour retenir les visiteurs. Le dimanche, ne ratez pas l'animation du boulevard Ratsomilaho, sur le front de mer, qui s'emplit d'une foule joyeuse et d'étals de nourriture. Faitez également un tour par le Bazary Be ("grand marché"), qui s'étend entre la rue Amiral Billard et la rue Bertho. Vous y trouverez des fruits, des légumes, des épices et un peu d'artisanat. Le Bazary Kely, ou "petit marché", occupe les ruines d'un centre commercial incendié en 1973, sur le boulevard de la Fidélité, à environ 250 m à l'ouest de la gare ferroviaire.

Musée régional de l'université de Tamatave

Si vous vous intéressez à la culture malgache, ne manquez pas ce **musée** (tarif à l'appréciation des visiteurs ; 🕒 mar-dim 9h-16h) installé dans les locaux du CEREL (Centre d'étude et de recherche ethnologique et linguistique). Il expose une collection, modeste mais intéressante, d'instruments de musique, de cuisine et de chasse, ainsi qu'une réplique de case traditionnelle.

OÙ SE LOGER

Tamatave propose des hébergements dans toutes les gammes de prix. Rien d'exceptionnel, cependant, quelle que soit la somme que vous êtes prêt à débourser…

Petits budgets

Hôtel Lionel (☎ 032 02 543 56 ; bd Joffre ; d toilettes ext 16 000-18 000 A ; d avec sdb 20 000-35 000 A). Dans la

partie nord du boulevard Joffre, ce batiment couleur ocre abrite des chambres qui arrivent en tête de cette catégorie. Les plus chères, au 1er étage, sont vastes, claires et dotées d'une terrasse. L'ensemble est simple mais offre un bon rapport qualité/prix. Accueil inégal.

Hôtel Éden (☎ 53 312 90, 032 40 247 78 ; d sdb ext/avec sdb 16 000/21 000-28 000 A). Dans le centre, à côté de l'Adam & Eve Snack-bar, l'Éden dispose de doubles décentes mais le confort et la propreté ne justifient guère le nom du lieu…

Catégorie moyenne

Hôtel Joffre (☎ 53 323 90 ; hotel.joffre@moov.mg ; www.hoteljoffre-tamatave.com ; bd Joffre ; s/d avec sdb 41 000/67 000-80 000 A ; 🛜). Certains apprécient son atmosphère désuète, d'autres estiment qu'elle rappelle trop l'époque coloniale. N'empêche : il émane de cet hôtel à la façade décrépite un charme suranné, à l'image des affiches publicitaires d'Air France des années 1960 qui ornent ses couloirs. Les chambres n'ont rien de luxueux mais elles sont confortables et dotées d'une touche de décoration qui permet d'oublier l'eau chaude parfois aléatoire et les TV un peu hésitantes. Toutes sont dotées de la clim, de la TV et du téléphone. Les doubles les plus chères sont vastes et disposent d'un balcon, à la différence des simples, minuscules. Le restaurant est une bonne surprise. Réglements par carte Visa acceptés (+5%).

Le Central Hôtel (☎ 53 340 86 ; bd Joffre ; central_hotel_mada@yahoo.fr ; d/t/q avec sdb 53 000/61 000/67 500 A ; 🛜). À deux pas du précédent, le Central concurrence assidûment le Joffre. Ses chambres, équipées de la TV, de la clim et du téléphone, égalent son confort mais elles sont plus récentes et un peu moins chères. Le cadre et le bâtiment ont cependant moins de charme. Réglements par carte Visa moyennant commission.

Génération Hôtel (☎ 53 321 05 ; www.hotel-generation.com ; generationhotel@moov.mg ; 129 bd Joffre ; s/d avec clim 55 000/65 500-74 500 A ; 🛜). Moins bien situé que les adresses précédentes – vers l'extrémité nord du bd Joffre, de l'autre côté de l'araben'ny Fahaleovantena –, le Génération propose des chambres raisonnablement confortables, avec terrasse, TV, minibar et clim, mais affiche une ambiance somnolente.

Les Flamboyants (☎ 53 323 50, 032 71 093 51 ; hotelflamboyants@gmail.com ; bd de la Libération ; d ventil/clim 35 000-40 000/45 000 A ; 🛜). Auraient-ils bénéficié du même architecte ? À quelques détails près, cet hôtel fréquenté par la communauté chinoise ressemble à une copie conforme du précédent. Les chambres les plus chères, avec clim, TV et balcon, sont très correctes.

Maeva chambre d'hôte (☎ 032 02 278 69 ; bd Augagneur ; d 60 000 A). "Un jardin au cœur de la ville", annonce la publicité. Et elle ne trompe pas, tant cette adresse permet d'échapper à l'ambiance urbaine tout en restant dans le centre de Tamatave. Au milieu d'un petit jardin situé à quelques dizaines de mètres du boulevard Augagneur, vous y trouverez une série de bungalows en bois du style de ceux qui sont bâtis sur le littoral. Propres, dotés de ventilateurs et d'une kitchenette, ils sont une option originale aux adresses habituelles de la ville. Accueil souriant et ambiance familiale.

Longo Hôtel (☎ 53 339 54, 033 02 789 83 ; longohotel@yahoo.fr ; angle des rues Amiral Pierre et Lambert ; d ventil/clim 50 000/60 000 A). Citons enfin cette adresse qui laisse une impression mitigée. Côté points forts, les chambres sont modernes, bien équipées, impeccables de propreté et confortables. Le point faible vient de l'environnement : l'hôtel, un bloc de béton blanc, est excentré dans un quartier peu agréable de la ville, près du port, mal éclairé le soir. Une option à prendre en compte, cependant, si tout est complet.

Catégorie supérieure

Le Neptune (☎ 53 322 26 ; neptune@moov.mg ; www.hotel-neptune-tamatave.com ; bd Ratsimilaho ; d/t avec sdb et clim 162 000/180 000 A ; 🅿 🛜 💻). Implanté de longue date à Tamatave, Le Neptune offre des chambres de style continental confortables et accueillantes, équipées de la clim. Elles sont agréables, mais ne peuvent plus guère prétendre à la réputation de luxe de l'hôtel. Certaines ont une petite terrasse et ont été rénovées en leur donnant une touche de couleur qui leur confère davantage de chaleur. L'hôtel dispose d'un night-club, d'un casino avec machines à sous, d'une petite piscine et d'un bon restaurant. Réglements par cartes Visa et Mastercard acceptés.

Sharon Hôtel (☎ 53 304 20 ; fax 53 331 29 ; sharonhotel@moov.mg ; bd de la Libération ; s/d 214 000/225 000 A, suite s/d 352 000/363 000 A ; 🅿 🛜 💻). Réputé comme le plus chic de la ville, cet hôtel qui vise la clientèle d'affaires était en train de se refaire une beauté lors de notre dernière visite. Outre des chambres confortables et bien équipées (mais à la décoration un peu datée, ce à quoi

la rénovation en cours devrait remédier), le Sharon met à la disposition de ses hôtes une salle de fitness, un spa et une belle piscine. Les suites sont dotées d'un Jacuzzi. Cartes Visa acceptées (+ 6%).

OÙ SE RESTAURER

Les bonnes tables ne manquent pas à Tamatave…

Adam & Eve Snack-bar (☎ 53 334 56 ; bd Joffre ; snacks et plats 3 000-12 000 A ; ⊗ lun-sam jusqu'à 20h30). Juché sur l'un des hauts tabourets qui bordent ce comptoir extérieur ou installé sur l'une des tables de la petite terrasse, vous pourrez vous restaurer d'excellents *sambos*, mais aussi de sandwichs, d'omelettes et de plats du jour, comme le poulet au coco. Cet établissement sans prétention ne sert pas d'alcool mais il propose de bons jus de fruits.

La Récréa (☎ 032 04 610 71 ; bd Ratsimilaho ; plats 9 500-20 000 A ; ⊗ tlj midi et soir). Sur le front de mer, en bas de l'avenue de l'Indépendance, La Récréa cumule les bons points. Tant côté carte – filet de capitaine au citron vert, confit de canard aux litchis, fondue bourguignonne… – que côté cadre : une terrasse aérée cultivant une atmosphère tropicale dans la bonne humeur. Billard et bar-cocktail le soir, avec des spécialités aux noms évocateurs, comme "l'œil du cyclone".

Piment banane (☎ 53 312 64, 034 08 043 09 ; 23 bd Ratsimilaho ; entrées et plats 10 000-16 000 A ; ⊗ fermé dim). La table la plus chic de Tamatave se distingue par une cuisine et un service rarement égalés à Madagascar. Face au front de mer, elle vous propose de vous attabler soit sur la varangue, soit dans une succession de salles joliment décorées, avec mobilier en bois nobles et tables aux couleurs acidulées. La bonne impression se confirme avec des plats, aussi succulents que bien présentés : terrine de foie gras au porto, chutney d'oignons et raisins secs, croustillant d'effilochée de volaille et champignons au cumin, gougeonette d'espadon au gingembre confi, filet mignon de porc au camembert épicé… Accès Wi-Fi. Coin lounge pour boire un verre en soirée. Carte Visa acceptée. Une adresse sans fausse note.

La Véranda (☎ 53 334 35 ; 15 rue de l'Aviateur Goulette ; plats 9 000-13 600 A, menu du jour 16 500 A ; ⊗ lun-sam midi et soir). Également au chapitre des bonnes adresses, La Véranda séduit en premier lieu par le décor chaleureux de sa salle lambrissée, à deux pas du boulevard Joffre. Les plats déclinent cuisine française et saveurs de l'océan Indien : rillettes de canard, beignets d'aubergine au poisson, médaillon de zébu au vin, curry de camarons, rougail saucisses… Quelques tables sont disponibles en terrasse, en bordure du jardinet.

Hôtel Joffre (☎ 53 323 90 ; bd Joffre ; plats 10 000-20 000 A ; ⊗ lun-sam midi et soir). On y vient autant pour le cadre que pour la cuisine. Ouvert en 1960, le premier restaurant à la carte de Tamatave vous accueille dans une salle élégante où le service à l'ancienne est de rigueur, autour de spécialités comme le poisson à la vanille, le magret de canard aux fruits ou le tournedos Rossini. Le cadre est un peu suranné, la cuisine bien préparée et l'ensemble a un certain style.

Le Bateau ivre (☎ 53 302 94 ; bd Ratsimilaho ; plats 15 000-30 000 A ; ⊗ fermé lun). Ce "complexe de loisirs" qui semble surdimensionné pour la ville est bâti autour de l'ancienne piscine de Tamatave. Il inclut plusieurs salles de restaurant, un bar-cocktail, une terrasse et, bien sûr, la piscine, dont l'accès est gratuit pour les clients du restaurant. Outre des espaces dédiés aux cuisines du monde, la carte principale, assez chère, mise sur les poissons et les fruits de mer (marmite du pêcheur, blanquette de poisson aux fruits de mer…). Stand de snacks à l'extérieur.

Le Zoréol (☎ 53 332 36 ; 11 bd Joffre ; plats 9 000-12 000 A ; ⊗ fermé mer et dim midi). Cerné par les camions en attente de leur chargement en provenance du port, qui stationnent jusqu'aux abords du centre-ville, le Zoréol – nom donné aux métropolitains résidant de longue date sur l'île de la Réunion – est apprécié pour ses billards, son bar et ses rhums arrangés, mais il mérite également une visite pour sa cuisine : porc aux gros piments, filet de poisson au combava, langue sauce piquante, zébu à toutes les sauces… Parfois animée en soirée (chose rare à Tamatave !), ce restaurant est fréquenté aussi bien par les *vazaha* que par les Malgaches.

Pile ou face (☎ 53 306 53, 034 11 336 35 ; 17 rue du Commerce ; formule et plats 11 000-28 000 A ; ⊗ fermé dim). Pile, c'est l'Orient, avec un buffet de spécialités asiatiques et un barbecue coréen. Face, c'est l'Occident et ses grillades. Côté points forts, on retiendra la salle moderne et ses tables bien dressées. Côté points faibles, on regrettera l'emplacement excentré.

Salon de thé Melba (bd Joffre ; ⊗ lun-sam 7h-12h et 15h-18h30, dim 7h-12h). Envie d'un en-cas ou d'un

petit déjeuner accompagné de viennoiseries ? Dirigez-vous vers ce salon de thé du boulevard Joffre, apprécié pour ses croissants, pâtisseries et glaces.

Ceux qui souhaitent faire leurs emplettes pourront se diriger vers le **Supermarché Shoprite** (av. de l'Indépendance ; ⏲ lun-jeu 8h30-19h, ven-sam 8h30-19h30, dim 8h30-13h) ou le **Grand supermarché Score** (av. de l'indépendance ; ⏲ lun-ven 8h30-13h et 14h30-19h, sam 8h30-19h, dim 8h30-12h30), qui propose également la presse étrangère.

OÙ SORTIR

XL Bar (☎ 034 11 503 89 ; Bd Joffre ; ⏲ lun-ven 8h-12h et 16h-tard, fermé sam et dim matin). Le nouveau bar branché de Tamatave affiche une déco étonnamment tendance pour la ville : tabourets de bar découpés dans des fûts métalliques, coin lounge, néons et couleurs flashy. Musique, bons cocktails et bière pression.

Parmi les autres adresses qui s'animent en soirée, **Le Zoréol** (☎ 53 332 36 ; 11 bd Joffre ; ⏲ tous les soirs) est apprécié pour ses rhums arrangés et ses billards, et **La Récréa** (☎ 032 04 610 71 ; bd Ratsimilaho ; ⏲ tous les soirs) pour son bar à cocktails. **Le Bateau Ivre** (☎ 53 302 94 ; bd Ratsimilaho ; ⏲ fermé lun) propose des animations certains soirs et l'**Hôtel Neptune** (☎ 53 322 26 ; bd Ratsimilaho ; ⏲ tous les soirs sauf dim) renferme un casino et un night-club.

L'**Alliance française** (☎ 53 334 94 ; aftamve@moov.mg ; 13 bd Paul Doumer ; ⏲ mar 14h30-18h, mer-sam 8h30-12h et 14h30-18h), installée dans une belle villa avec jardin et bar-buvette, organise des expositions, concerts et rencontres. L'Alliance édite un bimestriel d'informations culturelles sur la ville, baptisé *Toamaville*.

Tamatave compte son lot de discothèques. La plus à la mode, **Pandora Station** (⏲ mar-dim), est installée sur la route de l'aéroport. L'autre discothèque de Tamatave, le **Queen's Club Disco** (bd Joffre ; ⏲ tous les soirs à partir de 21h30) a la réputation d'être fréquentée par de jeunes malgaches en quête de *vazaha*.

ACHATS

Les boutiques de T-shirts habituelles sont présentes sur le bd Joffre. Pour une sélection de souvenirs plus originale, dirigez-vous vers **Galerie originale** (☎ 53 961 04 ; 10 bd Augagneur), qui propose de beaux objets en raphia, bois et textiles. **Homéopharma** (☎ 53 33964 ; rue Grandidier) vend des huiles essentielles et des produits cosmétiques.

DEPUIS/VERS TAMATAVE

Avion

L'agence d'**Air Madagascar** (☎ 53 323 56, 53 327 38 ; araben'ny Fahaleovantena ; ⏲ lun-ven 7h30-11h et 14h-17h, sam 8h-11h), sur l'avenue de l'Indépendance, accepte les règlements par carte Visa. La compagnie relie régulièrement Tamatave à la capitale et assure des vols vers l'île Sainte-Marie. Les liaisons entre Tamatave et Maroantsetra, Antalaha ou Sambava étaient de plus en plus épisodiques lors de notre dernier passage.

Air France, Air Austral et Air Mauritius sont représentées par **Ario** (☎ 53 312 43 ; ariotmm@moov.mg ; rue de Lattre de Tassigny ; ⏲ lun-ven 8h-12h et 14h-17h30 ; sam 8h30-12h). Air Austral assure 2 liaisons hebdomadaires entre l'île de la Réunion et Tamatave.

Train

Un service de train régulier avait repris du service entre Tamatave et Moramanga, via Brickaville et Ambila-Lemaitso, lors de notre dernier passage. Les départs avaient lieu de Tamatave les mercredi et samedi à 5h50 et le trajet (20 000 A) durait de 12 à 15 heures. Renseignez-vous sur le site de Madarail (www.madarail.mg), à la gare ou aux numéros suivants : ☎ 034 00 502 71, 034 00 505 28.

Taxi-brousse

Le stationnement des taxis-brousse est situé au nord-ouest de la ville. Comptez 17 000 A et 7 à 8 heures de trajet pour gagner Antananarivo. Les minibus les plus confortables et réguliers partent en général avant 8h et vers 18h. Les taxis-brousse pourront vous déposer à Moramanga ou à l'intersection menant à Andasibe et au parc national d'Andasibe-Mantadia (il arrive qu'ils demandent le même prix qu'à destination de la capitale).

Vers le nord, des minibus empruntent la bonne route goudronnée menant à Foulpointe (1 heure 30 ; 4 000 A), Fénérive (5 000 A), Mahambo et Soanierana-Ivongo, le port desservant l'île Sainte-Marie (3 heures ; 10 000 A).

Les visiteurs se rendant à Sainte-Marie peuvent également avoir recours aux services de Sainte-Marie Tours (voir p. 246) qui propose un service combinant le trajet jusqu'au port en bus confortable et la traversée à bord d'un bateau fiable (90 000 A tout compris depuis Tamatave).

La circulation devient problématique au nord de Soanierana-Ivongo. Lorsque les routes, les cours d'eau, la météo, les ponts et les pièces de rechange le permettent, des taxis-brousse 4x4 rejoignent Mananara (2 jours) ou Maroantsetra (3 jours).

Bateau

Le **Mauritius Trochetia**, navire mixte battant pavillon mauricien, assure deux rotations mensuelles par mer entre la Réunion, l'île Maurice et Tamatave (2 à 3 jours de traversée). Comptez de 216 à 395 € selon la classe pour un aller simple entre Tamatave et la Réunion, et de 257 à 337 € à destination de Port-Louis (île Maurice). Les billets sont en vente chez **Tropical Service** (☎ 53 336 79 ; tropicalservice@moov.mg ; www.croisiere-madagascar.com ; 23 bd Joffre), agence de voyages faisant face à l'hôtel Joffre. Les dates de rotation du navire sont disponibles sur le site www.mauritiusshipping.intnet.mu.

Hormis cette ligne régulière, rares sont les navires qui acceptent les passagers. Renseignez-vous auprès des agences maritimes des alentours du bd Ratsimilaho (mais ne fondez pas trop d'espoirs…).

COMMENT CIRCULER

Desserte de l'aéroport

La course en taxi entre le centre-ville et l'aéroport, à 5 km au nord, revient à 10 000 A. Vous trouverez dans l'aérogare une cabine téléphonique à carte, une boutique et un accueillant snack-bar, à l'étage.

VTT

Le petit stand de **Chez Loulou** (☎ 032 04 414 83 ; bd Joffre ; ⏲ 7h30-18h) loue des VTT pour 5 000/10 000 A la demi-journée/journée. Vérifiez l'état de la machine et le gonflage des pneus à l'avance.

Taxi et cyclo-pousse

En règle générale, comptez 2 500 A pour une course en taxi en ville durant la journée et 3 000 A la nuit. Outre les taxis, vous pourrez vous déplacer en cyclo-pousse, ce mode de transport ayant remplacé les pousse-pousse depuis quelques années.

Face à la multiplication des problèmes survenant la nuit entre les visiteurs et certains conducteurs de pousse, il est déconseillé d'avoir recours aux pousse et cyclo-pousse après le coucher du soleil. Renseignez-vous sur les tarifs auprès de votre hôtel.

ENVIRONS DE TAMATAVE

Parc zoologique de l'Ivoloina

À 14 km au nord de Tamatave, sur les rives de la rivière du même nom, le **parc zoologique de l'Ivoloina** (☎ 53 931 68 ; www.seemadagascar.com ; adulte/enfant 10 000/4 000 A ; ⏲ tlj 9h-17h) se veut davantage qu'un simple zoo. Plusieurs organismes internationaux y ont en effet établi un foyer éducatif et le centre abrite des programmes d'élevage en captivité pour les espèces menacées. Vous pourrez y observer une centaine de lémuriens – en cage et en liberté – issus d'une douzaine d'espèces, dont le aye-aye, mais aussi des tortues radiées, des boas et des batraciens. Vous pouvez également louer une pirogue pour un tour du lac ou apporter un pique-nique pour déjeuner sur la rive. Vous trouverez sur place quelques snacks et boissons, ainsi qu'un terrain de camping implanté dans un joli site en bordure du lac et équipé de toilettes.

Pour y accéder, prenez un taxi ou ayez recours aux taxis-brousse à destination de Foulpointe, qui pourront vous déposer à l'entrée de la piste qui y mène en 4 km. Cette dernière est boueuse à certaines périodes de l'année, ce qui peut poser des problèmes aux véhicules autres que les 4x4.

CANAL DES PANGALANES

Constitué d'une enfilade de rivières naturelles et de chenaux creusés de main d'homme, cet étonnant canal séparé de l'océan par une étroite bande de terre s'étire sur 650 km le long de la côte Est. Véritable monde à part, le canal est né d'une volonté économique : en 1886, les colons Français décidèrent de raccorder par des canaux artificiels tous les lacs de l'est de l'île, entre Tamatave et Farafangana, afin de pouvoir acheminer les marchandises par voie fluviale jusqu'au grand port de Tamatave. Le chantier s'acheva en 1901. L'histoire rapporte que 4 000 ouvriers chinois de la région de Canton travaillèrent à sa construction, et que nombre d'entre eux y laissèrent la vie. Le canal servit pendant quelques dizaines d'années. Initialement utilisé pour transporter jusqu'aux cales des navires en partance pour l'Europe les produits agricoles de la région – poivre, vanille, raphia, girofle, litchis, noix de cajou,

bananes –, il fut progressivement abandonné après l'indépendance.

Maintenant peu fréquenté, le canal révèle une facette paisible et lacustre du pays qui laisse rarement indifférents les visiteurs qui choisissent de lui accorder quelques jours. Outre la quiétude de ses rives et de ses paysages, il étonne également par les belles plages de sable blanc qui bordent les eaux de ses lacs. Si la portion de 420 km qui sépare Tamatave de Mananjary se révèle navigable, la majorité des itinéraires touristiques se cantonnent aux soixante premiers kilomètres au sud de Tamatave, en mettant l'accent sur le joli site d'Ankanin'ny Nofy, qui regroupe plusieurs hébergements touristiques. Cette portion est l'une des plus actives du canal. Il est également possible d'organiser un itinéraire au départ de Mananjary (voir page suivante), en remontant vers Mahanoro.

Dans un cas comme dans l'autre, préférez les circuits de plusieurs jours proposant une descente au rythme des pirogues ou des chalands à une visite à la journée, dans le vrombissement d'un moteur hors bord. Certains hôtels implantés sur le canal proposent des transferts (payants) à leurs clients ayant réservé à l'avance. À défaut d'être la moins chère, cette solution est de loin la plus simple.

Les meilleures périodes pour visiter la région s'étendent de mars à mai et de septembre à décembre. Les réseaux de téléphonie mobile captent mal, ou pas du tout, sur certaines portions des Pangalanes.

CIRCUITS INDÉPENDANTS

Vous trouverez le plus de choix pour organiser votre itinéraire au départ de Tamatave ou de Manombato. Prévoyez du temps si vous souhaitez organiser tout par vous-même et soyez prêt à voyager sur des pirogues sans confort.

Pour trouver un bateau depuis Tamatave, rendez-vous dans les agences de voyages ou à la gare fluviale, à 2,5 km environ du centre-ville. Aucun transport régulier ne circulant le long du canal, vous devrez vous renseigner sur les pirogues et les bateaux en partance vers le sud. Vous pourrez ensuite organiser votre descente au fil des étapes, d'hôtel en hôtel.

Manombato, sur les rives du lac Rasoabe, s'atteint par une piste de 7 km depuis la RN 2. Des transferts sont possibles depuis la localité vers les hôtels d'Ankanin'ny Nofy



et des environs en les contactant à l'avance. Manombato étant la ville la plus proche d'Ankanin'ny Nofy – le site le plus développé du canal pour les activités touristiques –, cette solution est souvent la plus économique pour rejoindre l'un des hôtels bâtis sur les rives du canal. Plus au sud, il existe également des possibilités depuis Vatomandry et Mahanoro.

Si vous disposez de beaucoup de temps, faites des sauts de puce au hasard des moyens de transport jusqu'à Mananjary, d'où vous pourrez continuer votre voyage par route vers le centre et le sud de l'île. Vous trouverez également des possibilités de transport sur le canal depuis cette localité (voir p. 154).

CIRCUITS ORGANISÉS

La majorité des circuits se composent soit d'une journée de navigation, soit de deux jours avec une nuit à Ankanin'ny Nofy, de quelques activités nautiques, d'une visite du Palmarium d'Ankanin'ny Nofy et de balades à pied. Ils parcourent rarement une longue section du canal. Les tarifs varient selon la motorisation du bateau utilisé, les gros moteurs étant pénalisés par l'augmentation du prix du carburant. Comparez avec soin les itinéraires et le type de bateau proposé. Certains hôtels des Pangalanes proposent des transferts (payants) à leurs clients ayant réservé à l'avance.

Depuis Tamatave

Outre les prestataires ci-dessous, les hôtels d'Ankanin'ny Nofy (ci-contre) organisent des transferts depuis Tamatave.

Calypso Tours (☎ 53 312 90, 032 40 247 78, 032 04 628 82 ; calypstour@netcourrier.com). Sorties à la journée sur le canal (70 000 A/pers, min 2 pers) et transferts vers Ankanin'ny Nofy (500 000 A jusqu'à 12 pers), Manombato (700 000 A jusqu'à 12 pers) et Vatomandry (1 300 000 A jusqu'à 12 pers).

Elidolys (☎ 53 329 75, 033 15 327 21 ; elidolysmada@yahoo.fr ; bd Joffre). Représentant de l'hôtel Les Pangalanes. Sorties à la journée sur le canal (70 000 A par pers), transferts jusqu'à l'hôtel Les Pangalanes (400 000 A jusqu'à 6 pers) et au delà, jusqu'à Manakara.

L'Aziza – Au fil de l'eau (☎ 032 070 08 66 ; l.aziza@netcourrier.com). Apprécié pour ses tarifs raisonnables, ce prestataire installé de longue date propose des circuits de 2 ou 3 jours.

Voka'Soa Aventures (☎ 53 961 04, 032 07 086 96 ; vokasoa@moov.mg). Circuits sur le canal. Renseignements à la boutique Galerie originale (10 bd Augagneur).

Depuis Manombato

Les hôtels de Manombato et des environs proposent des transferts. Hormis les pirogues informelles, cette solution est généralement la plus économique pour rejoindre l'un des établissements des rives du canal. Contactez :

Le Palmarium (☎ 57 908 83, 033 14 847 34). Transfert 190 000/225 000 A jusqu'à 5 pers en pirogue à moteur/vedette rapide.

Bush House (contact via Boogie Pilgrim à Tana ☎ 22 530 70). Transfert 100 000/65 000 A par pers sur la base de 2/3 pers.

Chez Luigi (☎ 033 29 365 50, 033 13 288 16). Possibilités de transferts vers Ambila-Lemaitso (175 000 A aller-retrour) et Ankanin'ny Nofy (275 000 A aller-retour).

Les Pangalanes (☎ 034 17 729 77 ou contact via Elidolys à Tamatave ☎ 53 329 75, 033 153 27 21)

Ony Hôtel (☎ 033 11 587 25, 033 53 011 26 ; 033 14 732 21). Transferts à partir de 200 000 A sur la base de 2/3 pers.

Depuis le sud du canal (Mananjary, p. 153)

La Route des épices (☎ 72 900 63, 032 04 801 10, 033 01 100 54 ; laroutedesepices@moov.mg ; www.pangalanes.eu ; Mananjary). Reconnu pour son sérieux et son expérience, ce prestataire de Mananjary qui prône un tourisme éthique et responsable offre d'intéressantes formules de découverte du canal, de part et d'autre de la localité, à bord de bons bateaux aménagés. Comptez 200 000/560 000 A la demi-journée/journée, de 1 à 4 pers, et à partir de 2,5 millions d'A pour un circuit de 3 jours vers Mahanoro, bivouac et repas inclus (de 1 à 4 pers).

Vahiny Lodge (☎ 032 02 468 22, 034 02 468 22 ; vahinylodge@yahoo.fr). L'hôtel le plus chic de Mananjary organise des sorties sur le canal à la journée ou à la demi-journée. Les tarifs varient selon le nombre de participants.

LAC AMPITABE ET ANKANIN'NY NOFY

Accessible en 1 heure 30 de bateau rapide depuis Manombato, Ankanin'ny Nofy, sur les rives du beau lac Ampitabe, est le site le plus fréquenté du canal. Ne vous attendez cependant pas à la foule, les rives des Pangalanes étant très paisibles pratiquement toute l'année.

Outre la longue plage de sable blanc qui borde le lac, les points forts des lieux sont la **réserve privée du Palmarium**, les très belles **népenthès** (plantes carnivores) visibles non loin de l'hôtel Bush House et l'étonnant village d'**Andranokoditra**, qui présente la caractéristique d'être bâti sur l'étroite bande de terre séparant le canal de la mer. Des excursions vers ce village traversé par la ligne ferroviaire sont organisées par les hôtels Bush House et Palmarium

(30 000 A avec guide). Le Palmarium propose également des visites de l'intéressante **réserve expérimentale de Vohibola**, proche du village, qui prône un tourisme respectueux des peuples et de l'environnement. Tous ces sites sont accessibles à pied depuis tous les hôtels ci-dessous.

Le Palmarium (☎ 57 908 83, 033 14 847 34 ; hotelpalmarium@yahoo.fr ; bungalow s/d 55 000-65 000/70 000-80 000 A, repas 20 000 A ; visite 13 000 A, gratuite pour les clients de l'hôtel). Salué à juste titre comme l'une des adresses les plus accueillantes et conviviales du canal, Le Palmarium s'est rendu célèbre grâce à sa réserve privée de 46 ha regroupant 6 espèces de lémuriens et des centaines de variétés de végétaux. L'établissement s'est depuis doté de 11 confortables bungalows surplombant le lac, avec terrasses, hamac et eau chaude. Que rêver de mieux ? Transfert de Manombato 190 000/225 000 A jusqu'à 5 pers en pirogue à moteur/vedette rapide. Comptez 400 000/500 000 A depuis Tamatave et 800 000/1 000 000 A depuis Vatomandry.

Bush House (contact via Boogie Pilgrim à Tana ☎ 22 530 70 ; www.bushhouse-madagascar.com ; chambre/bungalow d en demi-pension 91 000/113 000 A par pers, pension complète 118 000/139 000 A par pers). Également au chapitre des meilleures adresses, mais plus cher que le précédent, le Bush House surplombe le canal depuis les rives du lac. Les bungalows en dur, avec sdb et eau chaude, sont confortables et leurs grandes terrasses s'ouvrent sur un superbe panorama sur le lac. Possibilités d'excursions à pied ou en canot. Transfert depuis Manambato/Tamatave 100 000/265 000 A sur la base de 2 personnes. Les réservations ont lieu via l'agence Boogie Pilgrim d'Antananarivo, qui vous demandera de passer dans leurs bureaux du quartier d'Ivandry pour régler un acompte.

Les Pangalanes (☎ 034 17 729 77 ou contact via la boutique Elidolys de Tamatave ; bungalow d 65 000 A ; menu 18 000 A). Bâti en bordure du lac non loin de l'adresse précédente, l'hôtel Les Pangalanes était en travaux de rénovation lors de notre dernière visite. Deux petites terrasses sur pilotis étaient notamment en cours de réalisation. Les bungalows, avec sdb, sont très corrects. Renseignez-vous à la boutique Elidolys de Tamatave pour les possibilités de transfert.

LAC RASOAMASAY

Ony Hôtel (☎ 53 918 40, 53 01126, 033 11 587 25, 033 14 732 21 ; http://onyhotel.free.fr ; bungalow d sdb ext/q avec sdb 55 000/75 000 A ; menu 20 000 A). Principale adresse de ce lac peu fréquenté, ce petit hôtel aux tarifs raisonnables est situé sur la rive nord, non loin de la gare d'Ampanotoamaizina. Apprécié pour son accueil, il propose des bungalows au confort simple et est soucieux d'écotourisme. Transferts à partir de 200 000/620 000 A depuis Manombato/Tamatave sur la base de 2/3 pers. L'hôtel étant au bord du lac Rasoamasay, qui touche le lac Rasoabe, on ne passe pas à proprement parler par le canal lorsqu'on s'y rend depuis Manombato. Il est théoriquement accessible par le train Tamatave-Moramanga.

MANOMBATO (LAC RASOABE)

Bordé par une belle plage de sable, Manombato compte parmi les rares villages des Pangalanes accessible par route. Depuis la RN 2, on le rejoint par une piste de 7 km généralement réservée aux 4x4 (les voitures légères s'y aventurent par temps sec) qui quitte la nationale à 11 km au nord de Brickaville. Aucun transport public ne l'empruntant, vous devrez trouver un véhicule à Brickaville ou marcher. Le bourg en lui-même n'a rien d'exceptionnel mais il est paisible, et il est possible d'y organiser des sorties sur le canal, notamment vers Ankanin'ny Nofy.

La meilleure possibilité d'hébergement est **Chez Luigi** (☎ 033 29 365 50, 033 13 288 16 ; chezluigi.irma@moov.mg ; d/t 40 000/50 000 A ; plats 15 000 A, menu 20 000 A), en bordure de la plage. L'hôtel, un peu confiné mais accueillant, propose des chambres et des bungalows simples mais propres, agréables et bon marché, et un bon restaurant. Possibilités de transfert en bateau vers Ambila-Lemaitso (175 000 A aller-retour) et Ankanin' ny Nofy (275 000 A aller-retour).

Les Acacias (☎ 033 12 338 35, contact à Tana ☎ 22 404 29 ; www.acaciasbungalows.com ; s/d 40 000/45 000 A, repas 18 000 A). Installé dans un beau site un peu plus loin le long de la plage, l'hôtel laisse une impression mitigée. Le cadre est certes agréable et les bungalows en falafa corrects, mais l'ensemble manque de vie.

AMBILA-LEMAITSO

Ce village assoupi bordé d'une longue et belle plage peut constituer une base de départ vers le canal mais son accès reste tributaire de l'état de la piste (renseignez-vous). Pour dormir, esayez **Le Nirvana**, adresse la plus agréable des lieux, ou **Le Tropicana**, bon marché.

DE TAMATAVE À SOANIERANA-IVONGO

La RN 5, une bonne route goudronnée quitte Tamatave vers le nord. Elle commence par croiser les localités bordées de belles plages de Foulpointe (Mahavelona) et Mahambo, puis atteint Fénérive-Est (Fenoarivo) et le port de Soanierana-Ivongo, dont l'unique intérêt est de servir de point de départ aux bateaux en partance vers l'île Sainte-Marie. La région, l'une des rares de la côte Est où il est possible de se baigner, est un important centre de production de girofle.

FOULPOINTE (MAHAVELONA)

Plus connu sous le nom de Foulpointe, Mahavelona ("où l'on renaît") s'étend à 58 km au nord de Tamatave. Ce village qui abrita naguère un comptoir de la Compagnie française des Indes orientales doit sa renommée aux superbes plages de sable blanc, désertes et protégées par une barrière de corail, qui le bordent.

Localité balnéaire la plus proche de la capitale, Foulpointe est notamment appréciée des familles malgaches aisées de Tamatave ou d'Antananarivo, qui viennent y profiter de quelques jours de vacances au bord de la mer ou s'y baigner durant les week-ends. Le fort (ci-dessous) mérite la visite.

Vous trouverez dans le village, aussi tranquille que minuscule, un bureau de poste et des cabines téléphoniques à carte (à côté des hôtels Manda Beach et Au Gentil Pêcheur), mais pas de banque.

À voir et à faire

Le principal argument touristique de la ville est sa **plage**. La plus belle portion de sable fait face aux hôtels Manda Beach et Le Grand Bleu. Vous ne manquerez pas d'être abordé par des piroguiers souhaitant vous emmener explorer le récif, notamment "l'aquarium naturel" et la passe.

À ne pas rater, le **Manda Fort** (3 000 A ; ⓥ tlj 9h-12h et 13h30-17h) est signalé à l'entrée nord de la ville. Construit au XIX[e] siècle, sous Radama I[er], avec un ciment à base de corail, de sable, de coquillages et d'œufs, cet édifice circulaire merina emmène les visiteurs à l'époque où la côte Est de Madagascar était fréquentée par les flibustiers attirés par les cales des navires marchands faisant route entre "les Indes", comme on disait alors, et le cap de Bonne-Espérance. Le fort, bordé de remparts de 4 m de large et protégé par 27 canons anglais (la guerre franco-anglaise pour la suprématie des mers faisait rage à l'époque), avait pour objectif d'offrir refuge en cas d'attaque. Outre l'intérêt du site, la visite doit beaucoup aux commentaires passionnés et érudits du guide Fidèle, descendant d'un commandant de Radama, qui donne vie aux lieux par ses anecdotes.

Ne soyez pas étonné de voir des panneaux indiquant la route du **golf** (contact ☎ 032 52 315 76 ; parcours 75 000 A, location de clubs 10 000 A). La vision quasi surréaliste d'un parcours de 9 trous, étonnament bien entretenu lors de notre dernière visite, est en effet possible à quelques kilomètres de piste sableuse de Foulpointe. Contactez le responsable, Nicolas, qui peut donner des cours et aimerait voir davantage de clients…

Le golf est indiqué dans le village et sur la nationale, à la sortie sud de Foulpointe.

Où se loger et se restaurer

€ Au Gentil Pêcheur (☎ 032 07 915 42, 033 14 45 735 ; bungalows d 22 500-27 500 A ; plats 4 000-16 000 A). Cette adresse qui a connu des hauts et des bas a pris un nouveau départ. Si elle honore toujours sa réputation de qualité et ses prix doux, la cuisine est dorénavant servie sous une grande terrasse en bord de plage. L'établissement propose en outre une série de bungalows alignés sur plusieurs plans dans un jardin gazonné. Peints de couleurs vives, ils sont simples mais corrects et certains donnent sur la plage.

€ Le Grand Bleu (☎ 57 220 06, 032 02 311 61 ; www.hotel-grandbleu.com ; bungalow d ventilé 54 000 A, chambre d avec clim 59 000 A, plats 7 000-14 000 A ; ⊠). Cet établissement situé face à la plus belle partie de la plage se distingue par son atmosphère décontractée et son bon rapport qualité/prix. Vous y trouverez des bungalows simples mais agréables, disposés dans un jardin entretenu, et des chambres climatisées, dans la maison principale. Repas et petit-déjeuners sont servis sous la belle varangue. Cartes Visa et Mastercard acceptées.

Manda Beach (☎ 57 220 00, 033 15 220 00 ; www.mandabeach-hotel.com ; mandabeach@moov.mg ; chambres s/d 40 000/66 000 A, bungalows 4/5 pers 77 000/99 000 A ; menu 16 000 A ; ⊠). Également au chapitre des bons choix, mais moins intime que l'adresse

précédente, cet ensemble genre hôtel-club offre l'hébergement le plus chic de Foulpointe. Sa piscine, son jardin planté de cocotiers et ses possibilités d'activités lui confèrent une vraie atmosphère de vacances, tandis que ses chambres et bungalows confortables et spacieux présentent un bon rapport qualité/prix. Les meilleurs (et les plus chers !) font face à la mer. Réglements pas carte Visa acceptés.

Le Cocotier (☎ 57 220 33, 032 04 452 69 ; plats 7 000-13 000 A ; ⊗ fermé lun). Cuisine convaincante pour ce restaurant situé à deux pas de la plage et de l'hôtel Manda Beach. La grande terrasse octogonale est agréable et les promesses de la carte – camarons à l'ail, filets de poisson au curry, beignets de crevettes… se vérifient dans les assiettes. Accueil souriant.

Tolongoina Hotel (☎ 032 04 100 65, 033 07 100 65 ; www.tolongoina.com ; d/t 50 000/65 000 A ; ☒). Mentionnons enfin cet établissement assez récent situé un peu à l'écart, à 100 m de la plage. Le charme lui fait défaut mais ses grands bungalows confortables peuvent dépanner et s'avérer intéressants pour les familles.

De nombreuses gargotes proposant des *sambos* et autres en-cas s'installent en bord de plage le week-end.

Depuis/vers Foulpointe

Des minibus empruntent régulièrement la bonne route goudronnée qui relie Tamatave à Foulpointe (58 km ; 1 heure 30 ; 5 000 A). Dans l'autre sens, comptez 7 000 A vers Soanierana-Ivongo.

MAHAMBO

À 91 km de Tamatave et 30 km de Foulpointe, Mahambo (prononcez "mahamb") rivalise avec cette dernière grâce à sa jolie plage. Plus petite, la localité est moins fréquentée que Foulpointe, et fera la joie des amateurs de grand calme. Elle ne compte ni banque ni services.

Où se loger et se restaurer

Ylang Ylang (☎ 033 08 268 22 ; d 35 000 A). Bungalows en bois et falafa très corrects pour leur prix, à 50 m de la plage. Une option économique, familiale et décontractée. Possibilités de surf.

LE ROYAUME DES BANDITS ET DES PIRATES

L'île Sainte-Marie, la baie d'Antongila et la côte Est de Madagascar furent le repaire des pirates entre la fin du XVII[e] siècle et le début du XVIII[e] siècle. Les trésors des Caraïbes étaient alors épuisés et les patrouilles navales de France et d'Angleterre réduisaient encore les profits des flibustiers. Madagascar, en revanche, offrait un emplacement idéal pour attaquer les navires marchands naviguant par le cap de Bonne-Espérance, entre l'Europe et l'Extrême-Orient. L'île Sainte-Marie et la baie d'Antongila leur servirent alors de centre d'opération.

On estime que la population de pirates installés dans l'est de Madagascar frisa le millier à son apogée. Parmi eux figuraient les noms de John Avery, William Kidd ou encore Olivier Levasseur, surnommé "la Buse", qui finit pendu en 1730 à la Réunion. Certains se marièrent avec des femmes des tribus locales, donnant naissance à un groupe ethnique appelé Zanimalata, ou "enfants de mulâtres". Ratsimilaho, fils du pirate anglais Thomas White, marqua ainsi profondément l'histoire de la côte Est de Madagascar et des Betsimisaraka.

John Avery, pirate anglais, s'établit vers 1695 dans la baie d'Antongila, près de l'actuelle Maroantsetra, d'où il lança une attaque contre un maharajah moghol en route vers La Mecque. Outre son butin, Avery captura la fille d'un souverain oriental qu'il épousa. Il se proclama ensuite gouverneur d'Antongila. On ignore ce qu'il advint de lui, bien que certains historiens pensent qu'il finit sa vie en Angleterre dans l'anonymat.

Figure ambiguë de la côte Est, l'excentrique comte hongrois Maurice-Auguste de Benyowski s'enrichit pour sa part de la traite des esclaves. Nul ne sait comment cet ancien officier de l'armée autrichienne arriva à Madagascar, en 1773, où il créa dans la baie d'Antongila la communauté de Louisville. Après avoir assis son pouvoir, il se déclara empereur de Madagascar. Son "empire" s'effondra tandis qu'il négociait avec le roi en France. Il revint en 1785 dans l'espoir de réaffirmer son autorité, mais il fut abattu à Foulpointe l'année suivante par des troupes françaises de la Réunion. Louisville disparut avec lui. Personne ne retrouva la trace de la ville ou de la tombe de Benyowski.

Au moins autant de mystère entoure Libertalia, la plus grande république pirate qu'ait connue la Grande Île (reportez-vous à l'encadré p. 290).

Le Zanatany (☎ 033 17 664 14 ; d 20 000-25 000 A ; plats 6 000 A). À 200 m de la plage, ces petits bungalows en bois colorés présentent un confort réduit au plus simple (eau froide), mais ils sont particulièrement bon marché, tandis que la petite terrasse du restaurant sert les spécialités habituelles – zébu, camarons, poulet coco, crevettes, poissons grillés – dans une ambiance sans chichis. Une petite adresse méritante qui fait des efforts pour accueillir les hôtes à petit budget. D'autres petits hôtels bon marché sont installés à côté.

La Pirogue (☎ 033 08 768 10, 033 08 768 18 ; www.pirogue-hotel.com ; chambres/bungalows d avec sdb 50 000-72 500-88 000-122 500 A selon confort ; menu 40 000 A). Mention spéciale pour cette adresse accueillante qui a récemment entrepris une cure de jouvence. Passée la belle allée de cocotiers, on accède à un jardin luxuriant dans lequel sont dispersés les chambres et bungalows. Divisés en 5 catégories, ils s'adaptent à tous les budgets et sont tous dotés de sdb. Les chambres les moins chères donnent sur jardin, tandis que les plus confortables, face à la mer, bénéficient d'une touche de décoration à base d'objets en bois sculpté qui leur donne une personnalité chaleureuse. Les bungalows "grand standing" (100 €) frisent carrément le luxe : superbes boiseries, sculptures, chambres sur deux niveaux, coin fontaine, vasques en bois… Excursions, activités. Alimentation électrique en partie assurée par une éolienne. L'une des plus belles adresses de cette côte.

Depuis/vers Mahambo

Mahambo est desservie par les transports publics réguliers qui circulent entre Tamatave et Soanierana-Ivongo. Les hôtels sont regroupés en bord de mer, à 2,5 km de piste environ de la route principale. Les transports publics vous déposeront à l'intersection. Comptez 5 000-6 000 A pour vous y rendre depuis Tamatave.

FÉNÉRIVE-EST (FENOARIVO-ATSINANANA)

La ville des "mille guerriers" fut la première capitale des Betsimisaraka. C'est en effet sur cette partie de la côte Est que Ratsimihalo réussit à unifier ce peuple et s'en proclama roi, au début du XVIII[e] siècle. Fénérive garde peu de traces de ce glorieux passé. Peu fréquentée par les visiteurs, elle vit surtout de la culture d'épices, notamment du girofle.

Fénérive-Est est la plus importante localité que vous croiserez en venant de Tamatave. Vous y trouverez un bureau de poste, un marché et, à son entrée sud, une cabine téléphonique à carte et une agence de la BOA.

En ville, le minuscule **Musée régional de Fénérive-Est** (entrée libre) est consacré à la culture régionale. Installé dans une unique pièce, il donne notamment quelques informations sur le sous-groupe ethnique des Zanimalata, "enfants de mulâtres" nés des amours entre pirates européens et femmes malgaches, qui furent longtemps assez nombreux sur cette côte. Leur figure la plus connue est le roi Ratsimilaho, père de la princesse Bety, qui donna l'île de Sainte-Marie à la France après s'être mariée avec un Français.

Où se loger et se restaurer

Les possibilités sont limitées à Fénérive, la majorité des visiteurs ne s'arrêtant pas en ville dans leur route vers Soanierana-Ivongo et Sainte Marie.

Hôtel Restaurant Le Noyau (☎ 033 09 034 70, 032 04 947 03 ; d 25 000-35 000 A). Le meilleur choix en ville, situé dans rue latérale proche de la rue principale, est un peu difficile à trouver. Des chambres parquetées et propres, avec sdb extérieure, sont au-dessus de la salle de restaurant. Un unique bungalow carrelé, avec sdb, est disponible sur l'arrière du bâtiment.

Chez Lydie (17 000 A), près de la station-service de l'entrée de la ville, propose des bungalows rudimentaires.

La Ruschia village (☎ 033 02 011 62, 033 02 011 64 ; laruschiahotel@moov.mg ; bungalows d avec sdb 20 600-30 600-50 600 A ; menus 11 000-15 000 A). Une option à prendre en compte si vous êtes motorisé, cette adresse étant implantée 5 km avant Fénérive en venant de Tamatave, au bout d'un chemin de terre. Le cadre, en bordure d'une plage dans un joli site planté de cocotiers, mérite cependant le détour. Les bungalows sont tous corrects mais mieux vaut opter pour les plus chers, plus agréables.

La Pizzeria – Les pieds dans l'eau (☎ 53 953 89, 033 14 834 40). Sur la route menant au bord de mer à l'entrée de la ville, ce restaurant avec terrasse offre l'un des plus beaux cadres de Fénérive. L'établissement prévoyait de s'agrandir avec la création de bungalows lors de notre dernier passage.

O'Délice, au centre-ville, est un petit salon de thé accueillant pour boire un verre accompagné d'une pâtisserie.

Depuis/vers Fénérive-Est

Une heure de taxi-brousse sépare Foulpointe de Fénérive-Est, via Mahambo. Comptez 6 000-7 000 A depuis Tamatave et 5 000 A à destination de Soanierana-Ivongo.

SOANIERANA-IVONGO

L'unique intérêt de ce petit port est d'être le point d'accostage des bateaux desservant l'île Sainte-Marie, qui s'étend à 8 km au large. Des taxis-brousse réguliers le relient directement depuis Tamatave (3 heures 30 ; 8 000 A) via Fénérive (5 000 A), Mahambo et Foulpointe (7 000 A). Le port est également desservi par les minibus de Cap Sainte-Marie (voir p. 262) et de Sainte-Marie Tours (voir p. 246), qui assurent des services réguliers incluant le trajet en bus confortable depuis Antananarivo ou Tamatave et la traversée à bord d'un bateau fiable.

Reportez-vous à la rubrique *Depuis/vers Sainte-Marie*, p. 262, pour les détails concernant la traversée. Elle peut en effet présenter certains dangers et il est préférable de ne pas s'embarquer n'importe quand à bord de n'importe quelle embarcation.

Vous trouverez à Soanierana-Ivongo quelques gargotes et boutiques, mais pas de bonnes possibilités d'hébergement. Quelques hôtels proposent des chambres rustiques, notamment **Le Relais** et **Le Jardin de Nat et Fred "chez Natacha"** (d 12 000 A), qui se double d'un petit restaurant familial. Pour un zeste de confort en plus, le somnolent **Ivongo Hôtel** (☎ 033 08 466 38) est installé en bord de mer 1 km avant la ville.

ÎLE SAINTE-MARIE (NOSY BORAHA)

Étirée sur une longueur de 57 km à moins de 10 km de la grande terre, Sainte-Marie se pose en concurrente principale de Nosy Be. Ceux qui trouvent cette dernière trop touristique apprécient le calme de sa sœur de la côte Est, moins animée, mais plus paisible et plus authentique à bien des égards. Avec ses longues plages bordées de cocotiers, sa forêt tropicale, ses récifs coralliens, sa mer peu profonde et son héritage historique, cette île de granite effilée dont le nom malgache, Nosy Boraha, est très peu usité, a de quoi séduire. Sainte-Marie a préservé la douceur de vivre de ses villages et de ses criques isolés, qui restent des lieux privilégiés pour quelques jours de détente. L'île aux Nattes, le minuscule îlot qui conclut le point d'exclamation que dessine Sainte-Marie sur la carte de Madagascar, continue, pour sa part, de faire rêver les amateurs de plages tropicales. Quant à ceux qui recherchent le calme le plus total, ils trouveront leur bonheur à l'est et à l'extrême nord de l'île.

La météorologie vient malheureusement troubler ce tableau idyllique à certaines époques de l'année. Sainte-Marie connaît en effet des précipitations abondantes entre juin et fin août, et l'île est située sur le trajet des cyclones qui sévissent dans l'océan Indien entre décembre et mars. La période la plus propice pour s'y rendre s'étale ainsi entre début septembre et fin novembre. Si vous venez pour observer la migration des baleines à bosse, qui fréquentent l'île et ses abords de juillet à septembre, le spectacle vous dédommagera de la pluie que vous risquez de recevoir… Un traitement antipaludéen est plus que jamais recommandé.

HISTOIRE

L'origine du nom de Nosy Boraha reste confuse. Selon certaines sources, il proviendrait du malgache "zafi Boraha", l'île des "fils de Boraha". D'autres, s'appuyant notamment sur les observations d'un amiral hollandais nommé Houtman, qui nota l'existence d'une colonie arabe sur l'île dès 1595, avancent qu'il signifierait "l'île d'Ibrahim". L'appellation française courante, Sainte-Marie, vient de Santa Maria, nom donné à l'île au XVI^{e} siècle par des marins portugais, qui avaient l'habitude de baptiser les terres qu'ils accostaient en fonction du saint du jour.

Les premiers Européens à séjourner sur l'île semblent avoir été des pirates de diverses nationalités, attirés par les cargaisons des navires de commerce qui naviguaient dans ces eaux. C'est à bord de l'un d'entre eux que s'embarqua au milieu du XVIII^{e} siècle un marchand gascon nommé Jean-Onésime Filet, plus connu sous le nom de La Bigorne. Après diverses péripéties, il atteignit les rivages de Sainte-Marie où il fut soigné par la princesse Bety, fille du roi Ratsimilaho. L'amour fit son œuvre et le roi offrit l'île à sa fille pour ses noces avec le Français. Le 30 juillet 1750, Bety la céda à son tour au gouvernement français, qui s'empressa de la placer sous



Analatsara	8 A3
Antafondro Lodge	9 B4
Atafana	10 B4
Baboo Village	11 A3
Bar de la marine	12 A3
Boraha village	13 B1
Chez Adonis	14 A3
Chez Pierrot	15 A2
Chez Sica	16 A3
Chez Tily	17 A3
Club Paradise	18 B2
Coco Village	(voir 18)
Hôtel Soanambo	19 A2
La Crique	20 C3
La Kaz à bonh'air	21 B1
La Palourde	22 A2
Lakana Hôtel	23 A2
Le Lémurien gourmand	24 A3
Le Libertalia	25 B1
Le Maningory	26 A3
Le Paradis d'Ampanihy	27 C4
Les Tipaniers Lodge	28 C2
Les Villas de Vohilava	29 A2
Manaus Gargote	30 B1
Masoandro Lodge	31 B3
Meva Paradis	32 A3
Mora-Mora	33 B1
Piment Vanille	34 B2
Princesse Bora Lodge & Spa	35 A2
Sambatra	36 A3
Tsara Bay	37 C3
Vanilla Café	(voir 22)

À VOIR ET À FAIRE

Cimetière des Pirates	1 B1
Endemika	2 A2
Épave du Giaston (1872)	3 C3
Grotte d'Ankarena	4 A4
Piscine naturelle d'Ambodiatafana	5 D2
Vanille Beauté	6 A2

OÙ SE LOGER ET SE RESTAURER

Absolute Paradise	7 B4

OÙ SORTIR

La Case à Nono	38 A2
La Case à Beby	39 A3

Voir l'agrandissement

l'autorité de la Compagnie française des Indes orientales. La Bigorne est ainsi considéré comme l'initiateur du rattachement de Sainte-Marie à la France.

En 1752, la révolte de deux princes saint-mariens, Siba et Tsifanda, fut à l'origine de l'exil de Bety à l'île Maurice et du retour de l'île aux Betsimisaraka. L'année 1818 marqua sa réintégration dans le giron des Français, qui commencèrent par gouverner l'île depuis la Réunion, puis de Diégo-Suarez et enfin de Tamatave. En mémoire à la générosité de la princesse Bety, les accords d'indépendance laissèrent aux habitants de Sainte-Marie le choix entre les nationalités française et malgache. Bien qu'ils aient généralement préféré la seconde, leurs noms sont souvent restés français.

L'île conserve quelques traces de son histoire, notamment son cimetière des Pirates et la tombe de Joachim Albrand (1796-1826), l'une des grandes figures de la colonie française de Sainte-Marie, visible dans le jardin de l'Alliance française d'Ambodifotatra. "Voyageur, qui que tu sois (...) tu ne pourras te défendre de quelques larmes", annonce l'émouvante stèle qui la surmonte. Les Saint-Mariens ont gardé un certain attachement à la France, comme en témoigne la célébration du 14 Juillet sur l'île.

ORIENTATION

Sainte-Marie s'étire sur 57 km. Sa côte ouest, que longe la route principale, est la plus développée. L'aéroport se situe à l'extrémité sud, à proximité de la minuscule île aux Nattes. Une bonne route goudronnée le relie à la "capitale", Ambodifotatra, 11 km plus au nord. Le goudron se poursuit vers le nord sur une quinzaine de kilomètres, jusqu'au village de Lonkinsy, 1 km avant l'hôtel La Crique. La route se détériore très nettement au-delà, rendant la plage de la Cocoteraie, à 39 km au nord de la capitale, difficilement accessible.

Une route en mauvais état fait une boucle vers le sud-est, entre le village de Mahavelo et Ambodifotatra. Quelques hôtels sont implantés le long de ce littoral rocheux faisant face à un superbe lagon.

ACTIVITÉS

Balades et randonnées

Les amateurs de marche trouveront d'excellentes opportunités, surtout sur les chemins qui traversent l'île d'ouest en est. Parmi les

LA MIGRATION DES BALEINES À BOSSE

Grande voyageuse, la *Megaptera novaeanglicae*, ou baleine à bosse, migre chaque année à plus de 6 000 km de son point de départ. Ce mammifère, qui peut atteindre 10 à 15 m de longueur pour un poids de 25 à 30 tonnes, se caractérise par ses nageoires exceptionnellement longues, orientées vers le bas comme des dérives, et les protubérances qui ornent sa tête et ses nageoires. La baleine à bosse est réputée pour ses figures acrobatiques, mais aussi pour ses chants. Durant la saison des amours, les mâles produisent en effet des sons qui comptent parmi les plus complexes observés dans le monde animal. Leur migration reste mal connue. Il semblerait que les 10 000 à 15 000 spécimens qui constituent l'espèce (qui aurait compté 10 fois plus de membres avant l'arrivée de l'homme) se divisent en une dizaine de groupes qui effectuent chaque année un parcours qui leur est propre. La seule constante géographique de ces groupes, qui croisent dans l'océan Atlantique, le Pacifique ou l'océan Indien, est qu'ils quittent en été les mers froides où ils se sont nourris de poisson et de krill (une variété de petites crevettes des eaux froides) et gagnent les régions tropicales pour s'accoupler et mettre bas dans des eaux suffisamment chaudes pour le baleineau. Ces eaux qui ne contiennent pas de krill, leur aliment de prédilection, imposent cependant un régime draconien aux mastodontes des mers : en moyenne, les baleines pèsent un tiers de leur poids en moins lorsqu'elles repartent vers les mers froides. Elles attendent pour ce faire que les baleineaux disposent d'une couche de graisse suffisamment épaisse pour affronter les basses températures.

La région comprise entre la baie d'Antongila et le détroit qui sépare l'île Sainte-Marie de la grande terre est privilégiée pour observer les baleines. Plusieurs centaines de *Megaptera novaeanglicae* accompagnées de leurs baleineaux s'y donnent en effet rendez-vous chaque année, entre les mois de juillet et de septembre. Les scientifiques pensent que la colonie qui migre en été dans ces eaux passe le reste de l'année au large de l'Antarctique, à plusieurs milliers de kilomètres au sud.

Peu farouches, les baleines à bosse font partie de la liste des espèces menacées. Elles sont protégées depuis 1966.

UN CODE DE BONNE CONDUITE POUR L'OBSERVATION DES BALEINES

L'observation des baleines à bosse a parfois tourné ces dernières années au "baleine business" à Sainte-Marie. L'association Megaptera, basée sur l'île de Mayotte, et le Groupement des Opérateurs touristiques de Sainte-Marie ont heureusement tiré la sonnette d'alarme. Soulignant que "l'écotourisme est une véritable alternative contre la reprise de la chasse et une source de revenus pour la population locale" tout en insistant sur l'importance d'éviter le stress et le dérangement des baleines durant les époques particulières de la reproduction et de la naissance des baleineaux, ils ont publié un *Code de bonne conduite pour l'observation des baleines à bosse à Sainte-Marie*. L'initiative a depuis été relayée par une association malgache : Cétamada.

Entre autres consignes, le code fixe une distance minimale d'observation (100 m pour un groupe d'adultes de moins de 3 individus, 200 m pour une mère et son baleineau ou un groupe de plus de 3 adultes) ; il insiste sur la nécessité d'approcher les cétacés par le 3/4 arrière à une vitesse inférieure à 5 nœuds et de ne jamais leur couper la route ; il interdit de se placer au milieu d'un groupe ou de séparer une mère de son petit, de nager avec les baleines ou de les toucher.

Depuis sa publication en 2001, un nombre croissant d'opérateurs touristiques de l'île et de clubs organisant des sorties en mer ont adhéré à ce code. Nous vous conseillons d'avoir recours à leurs services (voir ci-dessous).

Pour en savoir plus sur l'observation des baleines à bosse de Madagascar, procurez-vous le *Code de bonne conduite*, disponible dans certains hôtels de l'île, ou contactez l'association Cétamada (www.cetamada.org).

itinéraires intéressants, citons la boucle de la côte est, le sentier qui mène en 7 km à l'Hôtel Mora Mora, sur la côte est (fléché à 1,5 km environ au nord du Princesse Bora Lodge) ou encore les chemins qui traversent l'île vers la baie d'Ampanihy depuis l'hôtel La Crique.

Circuits organisés

Certains hôtels proposent des visites de l'île et des sorties en pirogue ou en bateau. Ces dernières sont les bienvenues pour rejoindre la plage de la Cocoteraie, au nord, difficile d'accès par route. Il est cependant tout à fait possible d'explorer l'île par ses propres moyens, à pied, en scooter, moto ou VTT (voir l'encadré *Sainte-Marie à deux-roues*, p. 263).

Sainte-Marie Rando (☎ 034 04 720 27, 032 02 409 91, stemarierando@yahoo.fr) fait l'unanimité pour la qualité de ses visites de l'île en 4x4 effectuées par Jean-Charles, guide et photographe.

Massages et spas

La mode du spa a atteint les rivages de Sainte-Marie. Qui s'en plaindrait ? D'autant plus que les tarifs sont très abordables – du moins pour les visiteurs étrangers – et que les masseurs et masseuses sont très professionnels. De nombreux hôtels proposent des massages (à 2 ou 4 mains) et deux spas ont ouvert sur l'île.

Vanille Beauté (☎ 032 24 776 59 ; ⏲ tlj 10h-20h). Qualifié de "spa de brousse" par sa fondatrice, ce charmant petit salon installé en face des Villas de Vohilava propose des massages aux huiles essentielles de la gamme Bio-Aroma (à partir de 22 000 A), gommages à la pulpe de coco et autres soins du corps.

Princesse Bora Lodge & Spa (☎ 57 04 003, 032 07 09 048). Baptisé "Jungle spa", le très beau spa circulaire du luxueux hôtel Princesse Bora se distingue par sa déco aussi raffinée que relaxante, zen et contemporaine. Massages à partir de 50 000 A.

Observation de la faune et de la flore terrestre

Le petit parc zoologique Endemika, situé entre Ambodifotatra et l'aéroport, est l'occasion de découvrir des lémuriens dans un bel espace naturel. Reportez-vous à *Sud d'Ambodifotatra*, p. 265.

Observation des baleines

La baie d'Antongila (au niveau de la péninsule Masoala) et le détroit qui sépare Sainte-Marie de la grande terre comptent parmi les lieux privilégiés du globe pour observer la migration annuelle des baleines à bosse. Chaque année entre juillet et septembre, 500 à 700 cétacés croisent dans ces eaux en un ballet magique au terme duquel ils s'accouplent ou les femelles mettent bas (voir l'encadré p. 259).

Ce phénomène est devenu au fil des ans l'un des arguments touristiques majeurs de

Sainte-Marie, même s'il a lieu à une période pluvieuse. Un "baleine business" s'est ainsi créé et ses inconvénients pour la quiétude des grands mammifères marins n'ont pas tardé à se manifester. Certains opérateurs touristiques et associations de protection ont heureusement réagi en participant à la rédaction d'un *Code de bonne conduite* (voir l'encadré ci-dessus). *Le Petit Guide pratique à l'usage des observateurs de baleines à bosse à Madagascar*, disponible dans certains hôtels de l'île, vous fournira également des précisions.

Pratiquement tous les hôtels et clubs de plongée de l'île organisent en saison des sorties à la rencontre des cétacés. La majorité disposent de bateaux pouvant accueillir 8 personnes et plus, qui reviennent cher si le nombre maximal de passagers n'est pas atteint.

Des membres de l'association Cetamada (www.cetamada.org), association de droit malgache qui poursuit le travail de sensibilisation et de protection des cétacés initié en 2000 par l'association française Megaptera, sont souvent présents en saison à l'hôtel Princesse Bora Lodge & Spa. Les sorties qu'ils organisent sont généralement accompagnées par des spécialistes et respectent scrupuleusement les règles de bonne conduite d'observation.

Plongée

Les abords de Sainte-Marie réservent de superbes fonds sous-marins, même si les coraux ne sont plus aussi florissants que par le passé. Des épaves échouées à l'extrémité nord et sur la côte Est, au large de Sahasifotra, comptent parmi les plus beaux sites.

La plongée est généralement limitée à la période qui sépare les mois de juillet et de février, celle s'étalant d'octobre à décembre étant la plus propice. Certains centres ferment de février à mai. Comptez 35-40 € pour une plongée.

Le Lémurien palmé (☎ 032 04 816 56 ; www.lemurien-palme.com ; lemurienpalme@moov.mg). Dans la rue principale d'Ambodifotatra. Explorations, baptêmes, plongées sur épaves, forfaits, Open Water.

Il Balenottero (☎ /fax 57 400 36 ; ilbalenottero@simicro.mg ; www.il-balenottero.com). Installé sur le quai d'Ambodifotatra, ce club a gardé le nom donné par ses fondateurs italiens mais il a changé de propriétaire. Outre la plongée, il propose des sorties d'observation des baleines et des croisières vers le cap Masoala. Il Balenottero représente les vedettes Cap Sainte-Marie.

Mahery Be (☎ 57 911 08, 032 04 75 777, 033 01 208 14 ; www.maherybe.com ; maherybe@live.fr). Entre les hôtels Soanambo et Lakana, au sud d'Ambodifotatra.

OÙ SE LOGER ET SE RESTAURER

Vous trouverez des bungalows de tous genres et de tous prix, ou presque, et rares sont les hôtels qui ne disposent pas d'un coin de plage (plus rares encore sont ceux qui l'entretiennent !). Séjourner à Ambodifotatra ne présente guère d'intérêt : les plages sont éloignées de la ville et les possibilités d'hébergement y sont, dans l'ensemble, moins bonnes qu'ailleurs. Vous serez en revanche à proximité des services. C'est dans le Sud, entre l'aéroport et la "capitale", que vous trouverez le plus grand choix.

Si vous recherchez le calme, préférez le nord de l'île, peu accessible mais où se trouvent les plus belles plages, ou la tranquille côte Est, rocheuse mais faisant face à un très beau lagon. Au sud, la superbe île aux Nattes cumule le calme et une idyllique étendue de sable.

En général, les capacités d'accueil des hôtels sont réduites et ils affichent souvent complet en période de vacances. Il est sage de réserver par téléphone à votre arrivée, depuis Ambodifotatra ou l'aéroport.

Les restaurants de l'île sont rares mais quasiment tous les hôtels offrent des possibilités de restauration.

OÙ SORTIR

L'île compte deux discothèques qui s'animent en fin de semaine. La plus appréciée, **La Case à Nono** (jeu et sam) est implantée à 2 km au nord de l'aéroport. L'autre option, **La Case à Beby**, est une minuscule "boîte" à l'ambiance 100% *gasy* située sur l'île aux Nattes. Cette discothèque de village sympathique reçoit son alimentation par goupe électrogène, ce qui donne lieu à quelques épisodes cocasses…

De nombreux hôtels bénéficient de bars agréables où passer la soirée.

ACHATS

Vous trouverez quelques boutiques d'artisanat et de T-shirts à Ambodifotatra. Si vous repartez en avion, vous pourrez acheter à l'aéroport des modèles réduits en bois léger de baleines à bosse, de pirogues, de Twin Otter et d'ATR 42 particulièrement réussis.

DEPUIS/VERS SAINTE-MARIE

Avion

Les bureaux d'**Air Madagascar** (☎ 57 400 46, 57 403 23 ; 🕒 lun-ven 7h30-11h30 et 14h30-17h, sam 8h-10h30) sont installés au nord d'Ambodifotatra, dans une ruelle non loin de l'hôtel Hortensia. La compagnie relie l'île à Tamatave (5 fois par semaine environ) et à Antananarivo (quotidien). Les règlements doivent être effectués en liquide et en ariarys. À moins d'avoir donné un numéro de téléphone d'un opérateur malgache ou les coordonnées de votre hôtel à Sainte-Marie lors de la réservation du billet, vous devrez absolument confirmer et reconfirmer vos réservations car les vols depuis/vers l'île connaissent un franc succès, surtout pendant la haute saison de juillet-août et de novembre-décembre. Ne vous laissez pas décourager par les listes d'attente : il est fréquent que des passagers restent en liste d'attente jusqu'au dernier moment, avant d'embarquer à bord d'un avion à moitié vide…

Bateau

Le port desservant Sainte-Marie est celui de Soanierana-Ivongo (p. 257). La traversée entre l'île (Ambodifotatra) et la grande terre appelle à une certaine vigilance. Si elle n'est pas dangereuse lorsque les conditions météorologiques sont bonnes, elle peut se révéler problématique par mauvais temps. L'une de ses difficultés réside dans le franchissement de la passe, à l'entrée de Soanierana-Ivongo, lorsque la mer est mauvaise. En règle générale, évitez de vous embarquer lorsque la mer se creuse, que le vent est trop fort et que l'embarcation semble peu fiable. Selon les Saint-Mariens, la traversée est plus sûre dans le sens Sainte-Marie/Soanierana-Ivongo car il est plus facile de vérifier l'état de la mer depuis Ambodifotatra. Nombreux sont ceux qui conseillent d'être particulièrement vigilants en juillet et août, lorsque les conditions météo sont souvent défavorables. La mer étant en général plus calme le matin, les navires partent à l'aube (5h30-6h. Notez que la boutique Chocopain, presque en face de l'embarcadère, ouvre dès les premières heures du jour et propose café et croissants !).

La bonne nouvelle, c'est que des bateaux de plus en plus sûrs effectuent cette traversée. On peut notamment en recommander trois, dont les tarifs sont proches (60 000-70 000 A aller simple), qui disposent de guichets sur le quai d'Ambodifotatra et effectuent la traversée en environ 1 heure :

Cap Sainte-Marie (représenté par le club de plongée Il Balenottero ; ☎ 57 400 36 ; contact à Tamatave ☎ 53 351 48 ; www.cap-sainte-marie.com). Traversées et possibilité de forfait incluant le trajet en bus confortable vers Tamatave ou Antananarivo. Départs quotidiens.

Le Gasikara (☎ 032 04 055 56, 034 06 015 57 ; contact à Tamatave ☎ 53 987 49, 032 62 870 99 ; sms.tours.net@gmail.com ; bd Joffre). La compagnie Sainte-Marie Tours dispose de deux bateaux, le *Gasikara*, reconnaissable à sa couleur jaune vif, et *Le Magnifique*. Traversée et possibilité de forfait incluant le trajet en bus confortable vers Tamatave.

Le Tropicana (☎ 032 04 636 47, 032 05 283 40)

Outre ces bateaux, nombre d'embarcations plus petites assurent la traversée en environ 2 heures, pour un tarif inférieur. Elles ont défrayé la chronique il y a quelques années, après que plusieurs d'entre elles ont chaviré. Demandez à votre hôtel quels sont les meilleurs bateaux lors de votre passage.

Si vous avez du temps, du courage et l'âme d'un aventurier, vous pouvez essayer de trouver place à bord de l'un des navires marchands qui vont et viennent dans le port de l'îlot Madame, non loin d'Ambodifotatra. Ils se dirigent principalement vers Tamatave et les ports de la côte Nord-Est : Maroantsetra (parfois via Nosy Mangabe), Antalaha ou Sambava. Ils sont rarement conçus pour accueillir des passagers et offrent un confort des plus spartiates, mais ils constituent la plupart du temps le seul moyen de transport entre l'île Sainte-Marie et la côte Nord Est de la grande terre. Le transport de passagers à bord des boutres est déconseillé sur la côte Est durant la saison des alizés, entre mai et septembre.

COMMENT CIRCULER

Depuis/vers l'aéroport

Le minuscule aéroport de Sainte-Marie s'étend à l'extrémité sud de l'île, à 11 km d'Ambodifotatra.

Les chauffeurs de taxi demandent 20 000 A pour le trajet entre Ambodifotatra et l'aéroport, 30 000 A vers les établissements de la côte sud-est et 50 000 A à destination de l'hôtel La Crique. Les rares taxis-brousse demandent 5 000 A pour rejoindre Ambodifotatra depuis l'aéroport. La majorité des hôtels organisent des transferts si vous les contactez à l'avance.

SAINTE-MARIE EN DEUX-ROUES

Le VTT, le scooter et la moto sont les moyens de transport les plus adaptés à Sainte-Marie.

La route qui longe la côte ouest est bitumée entre l'aéroport et le village de Lonkinsy, une quinzaine de kilomètres au nord d'Ambodifotatra. La situation se détériore nettement au-delà, jusqu'à la plage de la Cocoteraie (les vrais amateurs de moto et de vélo tout-terrain apprécieront, scooters s'abstenir…).

La route de l'est est une autre option. Ce parcours en boucle quitte la route principale au niveau du village de Mahavelo (au sud d'Ambodifotatra) et rejoint la côte est et son lagon avant de retrouver Ambodifotatra. Elle est souvent très boueuse et réservée aux vrais adeptes de moto et de VTT sportif, tout comme la côte nord-est. Les plus courageux pourront diriger le guidon de leur moto vers la piscine naturelle, tout au nord de l'île.

Quel que soit votre itinéraire, vérifiez soigneusement l'état de la machine lors de la location, car certains modèles risquent de vous lâcher en chemin. Démarrez tôt le matin si vous vous embarquez pour une longue randonnée à VTT afin de ne pas être surpris par la tombée de la nuit. Des motos sont proposées en location par de nombreux hôtels. Mieux vaut être habitué à la conduite d'une moto sur une mauvaise chaussée pour circuler sur l'île avec ce mode de transport. Munissez-vous toujours des papiers du véhicule (original ou photocopie), car les gendarmes faisaient du zèle en multipliant les contrôles routiers lors de notre dernière visite.

Taxi et taxi-brousse

Quelques dizaines de véhicules circulent sur Sainte-Marie. Les rares taxis-brousse empruntent la route qui monte vers La Crique, toutes les 2 heures environ, entre 5h et 17h.

Arguant du mauvais état des routes qui fait souffrir le matériel et occasionne des frais importants, les taxis de l'île sont particulièrement chers en comparaison du reste du pays. Ils sont rares au nord d'Ambodifotatra. La réservation d'un taxi pour une journée revient à environ 120 000 A.

Moto, scooter et quad

La moto est très bien adaptée aux routes de l'île, à condition d'être un peu habitué à la conduite d'un deux-roues sur une chaussée parfois défoncée. En scooter, la circulation ne pose pas de problème sur le goudron, entre l'aéroport et La Crique. Munissez-vous des papiers du véhicule – la police effectue parfois des contrôles routiers – et soyez prudent. L'accident de deux-roues est en effet le principal problème rencontré par les touristes sur l'île.

Plusieurs stands de location de motos et de scooters (40 000 A/jour), en plus ou moins bon état, sont installés sur la place principale d'Ambodifotatra. Il est souvent préférable de louer par l'intermédiaire des hôtels, qui disposent de leur propre matériel ou connaissent les meilleurs prestataires. Vous paierez un peu plus cher, mais vous disposerez d'un deux-roues en meilleur état. Dans tous les cas, vérifiez soigneusement l'état de la machine avant le départ.

Franck Location (☎ 034 13 653 61, 033 40 366 33) loue des quads et peut les livrer à votre hôtel.

VTT

C'est l'un des meilleurs moyens pour circuler sur l'île. N'espérez cependant pas faire des étapes trop longues : certaines portions de la route qui longe la côte ouest sont parsemées de nids-de-poule et les vélos de location sont rarement de première jeunesse.

Des stands à Ambodifotatra et de nombreux hôtels répartis sur l'île louent des VTT (10 000-15 000 A/jour environ). Assurez-vous de l'état de la machine, notamment des freins et des pneus, avant de partir.

AMBODIFOTATRA

La ville principale de Sainte-Marie présente peu d'intérêt et pas de plage, mais elle regroupe la majorité des services de l'île : cybercafé, boutiques de souvenirs, banques, bureau d'Air Madagascar. Un marché s'y tient les mardi et jeudi, lorsque le travail dans les champs est *fady* (tabou).

Parmi les curiosités d'Ambodifotatra (prononcer "ambodifoutr"), citons la plus vieille église catholique de Madagascar, érigée en 1857, qui fut offerte à l'île par l'impératrice Eugénie de France, et l'épitaphe de la tombe de Joachim Albrand (1796-1826), l'un des fondateurs de la colonie française de Sainte-Marie,

visible dans le jardin de l'Alliance française. À l'extrémité sud du bourg, un ancien fort de granit de 1753 surplombe la chaussée menant à l'îlot Madame, qui coupe quasiment l'île en deux. Le fort abrite un poste militaire, ce qui en interdit l'accès aux visiteurs.

Renseignements

ACCÈS INTERNET

Vous pourrez vous connecter au cybercafé Le Local, près de l'Alliance française, à Ambodifotatra.

ARGENT

Les deux banques de l'île sont situées dans la rue principale d'Ambodifotatra et sont équipées de distributeurs automatiques acceptant les cartes Visa.

BFV-SG (☎ 57 400 34 ; ♡ lun-ven 7h30-11h45 et 14h16h)

BOA (☎ 53 403 89 ; ♡ lun-ven 8h-11h45 et 14h30-16h45). La BOA peut, en théorie, débiter une Mastercard Certains hôtels acceptent les chèques de voyage et les règlements par cartes de crédit, voire les chèques français dans certains cas.

CENTRE CULTUREL

L'**Alliance française** (☎ 57 912 81 ; afsainte-marie@alliancefr.mg), installée depuis 2007 dans un beau bâtiment à la sortie nord d'Ambodifotatra, organise des concerts, des projections de cinéma (le mercredi soir) et dispense des cours de malgache. Elle a la particularité de disposer d'une école maternelle, chose rare pour une Alliance française à Madagascar. Dans le jardin, ne ratez pas la tombe de François Fortuné Joachim Albrand (1795-1826), l'un des premiers Français à avoir colonisé Sainte-Marie. L'Alliance est toujours demandeuse de livres. Avis aux touristes qui veulent alléger leurs bagages d'ouvrages déjà lus…

OFFICE DU TOURISME

Office régional du Tourisme (☎ 57 901 47, 034 57 901 47 ; www.tourisme-sainte-marie.com ; ♡ lun-ven 8h-12h et 14h-18h). Vous trouverez dans ce bureau situé près du débarcadère d'Ambodifotatra les informations déposées par les hôtels et prestataires touristiques de l'île.

POSTE ET TÉLÉPHONE

Le **bureau de poste** est implanté dans la partie haute d'Ambodifotatra. Des **cabines téléphoniques** à carte sont réparties sur l'île, qui est connectée aux réseaux de téléphonie mobile.

Où se loger

Les bonnes possibilités d'hébergement sont rares à Ambodifotatra. Il serait par ailleurs dommage de se cantonner à cette localité. La ville abrite cependant quelques chambres qui comptent parmi les moins chères de l'île.

La Banane (☎ 032 02 280 26, 032 02 663 85 ; lit en dortoir 19 000 A, d sdb ext 28 000 A). Chambres et dortoirs au confort minimum, mais propres et claires, égayées de peintures représentant Joséphine Baker dansant avec son pagne en bananes. L'ensemble est correct et la salle de bar-restaurant, avec billard, est agréable.

$ La Bigorne (☎ 57 401 23, 032 04 619 20 ; labigorne@yahoo.fr ; d/q 30 000/40 000 A). Dans la partie nord de la ville, non loin des bureaux d'Air Madagascar, ce petit établissement familial ne dispose que de 2 chambres et de 3 bungalows avec sdb. Ces derniers sont un peu tassés les uns sur les autres dans un petit jardin derrière la réception et le restaurant, mais l'ensemble offre l'un des meilleurs rapports qualité-prix de la ville.

Hôtel Hortensia (☎ 57 403 69 ; d/t avec sdb 21 000-31 000/36 000-41 000 A). L'aspect extérieur du bâtiment – un cube en béton – manque de charme mais cet hôtel propose des chambres propres, avec balcon, moustiquaire et sol carrelé. L'ensemble est très correct pour le prix demandé, mais il manque un peu d'animation.

Évitez les bungalows bon marché de l'hôtel Zinnia, situés près du débarcadère, entre le dépôt d'hydrocarbure (d'où l'odeur de gasoil) et le groupe électrogène de la Jirama (d'où le bruit).

Où se restaurer

♡ **Le P'tit chez vous – Chez Jérémy** (☎ 032 04 270 30 ; plats 10 000-18 000 A environ ; ♡ fermé mer). Installé à la sortie nord de la ville, en bordure de la route principale, Chez Jérémy s'est rapidement taillé une belle réputation grâce à sa cuisine misant sur la fraîcheur, présentée à l'ardoise : carpaccio de poisson fumé maison, brochettes de zébu, camarons… Une bonne table.

La Bigorne (☎ 57 401 23, 032 04 619 20 ; plats 7 000-20 000 A). L'accueil est un peu indolent mais la cuisine bien préparée, la terrasse en bois agréable et les tarifs bon marché. Crevettes

au coco, brochettes, camarons sauce tomate, spaghettis aux fruits de mer…

La Banane (☎ 032 02 280 26, 032 02 663 85 ; plats 10 000-26 000 A). Une jolie petite salle peinte de couleurs pimpantes, une terrasse confortable côté mer, une belle collection de rhums arrangés. La carte, en revanche, manque un peu d'originalité.

SUD D'AMBODIFOTATRA

À voir et à faire

CIMETIÈRE DES PIRATES

Rongé par les mauvaises herbes, le cimetière des pirates est probablement le site le plus visité de l'île Sainte-Marie. Les noms et les épitaphes sont malheureusement souvent effacés, privant le voyageur d'une part de la mémoire des écumeurs des mers qui gisent en ces lieux. Le cimetière s'étend à côté de la baie des Forbans, à environ 20 minutes de marche vers le sud-est depuis l'extrémité sud de la chaussée de l'îlot Madame (prenez le chemin à gauche juste après la chaussée). L'entrée du chemin est reconnaissable au véritable barrage que constituent les "guides" du site, qui obligent les visiteurs à acquitter 10 000 A (dont 2 000 A de taxe communale) pour visiter ce cimetière jadis ouvert gratuitement.

ENDEMIKA

Situé entre la capitale et le sud de l'île, ce **parc zoologique et botanique** (15 000 A ; ⊗ lun-sam 8h-12h et 14h-17h) rassemble des lémuriens, caméléons et autres représentants de la faune insulaire dans un espace naturel aussi joli que réduit. L'occasion de varier un peu des plaisirs de la plage, à plus forte raison avec des enfants…

ÎLE AUX FORBANS ET ÎLOT MADAME

Ces deux îles peuvent constituer un but de promenade. Les ruines d'une porte ancienne coiffent l'île aux Forbans, située en face du cimetière, dans la baie du même nom. La signification de cette porte reste inconnue. Les pirates auraient pu s'en servir comme point de repère ou comme poste de guet.

L'îlot Madame, à l'entrée de la baie des Forbans, est relié à Ambodifotatra (au nord) et à Belle-Vue (au sud) par deux chaussées dont le revêtement part par pans entiers. Il abritait jadis le centre administratif fortifié de la Compagnie française des Indes orientales et fait maintenant office de port pour les navires et les grands voiliers.

ANKARENA

Cette jolie plage protégée par un récif s'étend à la pointe sud-est de l'île. Une grotte habitée de chauves-souris s'ouvre au pied des falaises. Ankarena, que vous débusquerez face à l'aéroport, de l'autre côté de la petite colline, apparaît dans plusieurs histoires de pirates.

Où se loger et se restaurer

Le sud de l'île, entre l'aéroport et Ambodifotatra, possède des possibilités d'hébergement pour tous les budgets.

PETITS BUDGETS

Quelques adresses bon marché sont rassemblées au sud d'Ambodifotatra. Vous trouverez également des options agréables dans cette gamme de prix sur l'île aux Nattes (voir p. 267).

Manaus Gargote (bungalows d 15 000 A). Si le prix est l'élément le plus déterminant de votre choix, ces bungalows rudimentaires en falafa, les plus malgaches qui soient, sont très bon marché. Sanitaires très sommaires. Une occasion de découvrir au plus près le mode de vie saint-marien…

La Palourde (☎ 032 02 157 80, 57 910 05 ; bungalows d avec sdb eau froide/chaude 20 000/30 000 A). Cette adresse bon marché propose des bungalows simples mais corrects. Petite plage face à l'hôtel.

Vanilla Café (☎ 032 40 239 43 ; bungalows d avec sdb 50 000 A). À 7,5 km environ de l'aéroport, le Vanilla Café loue des bungalows agréables, avec sdb et petite terrasse, mais la plage n'est pas idéale pour les amateurs de baignade.

CATÉGORIE MOYENNE

♥ **Le Libertalia** (☎ 57 923 03, 032 02 763 23, 034 18 997 27 ; www.lelibertalia.com ; libertalia@moov.mg ; bungalow d avec sdb 29/32 € en basse/haute saison ; bungalow q avec sdb 43/47 € en basse/haute saison ; demi-pension 30 € environ en double). Face à un minuscule îlot auquel elle est reliée par un ponton de bois, idéal pour se baigner sur cette portion de côte où les plages offrent peu de profondeur, cette accueillant établissement cumule les atouts de la proximité d'Ambodifotatra (à 1 km) et d'un environnement agréable. Des bungalows confortables bien décorés et un bar-restaurant chaleureux complètent les atouts de cette adresse attachante. Possibilité de sorties en

mer, de plongée et de location de motos, scooters et VTT. Il est sage de réserver compte tenu du petit nombre de bungalows.

Les Villas de Vohilava (☎ 57 040 65 ; 032 04 75 784 ; www.vohilava.com ; vohilava@gmail.com ; villas de 55 à 85 € ; plats 14 000-18 000 A). Proche de l'aéroport, Les Villas proposent une formule originale particulièrement bien adaptée aux familles : la location de villas comprenant deux chambres doubles, avec l'assistance d'une cuisinière-femme de ménage. Décorées de boiseries et de teintes safran, ces vastes et confortables villas sont dotées de belles terrasses face à la mer, à l'exception de la moins chère, située à 400 m de là. Jolie petite plage, où un ponton permet de se baigner. L'agréable restaurant La Varangue permet également de se restaurer sur place. Location de motos, vélos et kayaks.

Chez Pierrot (☎ 032 02 040 55, 034 02 040 55 ; chez-pierrot@moov.mg ; bungalows d/q avec sdb 60 000/100 000 A). Cette adresse bien située qui n'a eu de cesse d'améliorer ses prestations (et d'augmenter ses prix !) depuis plusieurs années propose en effet des bungalows inégaux par leur confort. Certains sont carrelés et impeccables, d'autre en bois et plus anciens. Mieux vaut visiter plusieurs bungalows avant d'arrêter son choix. L'ensemble est implanté dans un petit jardin bien entretenu, face à la mer. Location de motos et VTT, sorties en mer.

La Kaz à bonh'air (☎ 032 45 362 57 ; www.kazabonhair.com ; d 55 000-60 000 A selon saison ; plats 10 000-16 000 A). Nouveau venu sur cette portion de côte, cet établissement ouvert en 2009 rencontre un certain succès grâce à ses petits bungalows propres, impeccables, décorés avec goût et proposés à des tarifs raisonnables. Ils sont séparés de la mer par la route (peu passante) mais ils sont installés dans un petit jardin qui compense cet inconvénient. Le restaurant – pizzas au feu de bois, beignets de calamars, émincé de poulet au coco, brochette de carangue, pavé de mérou à la vanille… – est apprécié.

Lakana Hôtel (☎ 57 902 96, 032 02 132 84 ; www.sainte-marie-hotel.com ; lakana@moov.mg ; bungalow d 90 000/120 000 A en basse/haute saison). Les bungalows sur pilotis, qui donnent l'impression de dormir au milieu du lagon, sont la principale carte de visite de cet hôtel qui figure sur la liste des bonnes adresses de cette partie de côte. Outre cette option (les bungalows sur pilotis disposent chacun d'un sdb privative, à terre), l'hôtel propose des bungalows traditionnels, avec sdb attenante, un peu plus vastes et confortables. Jolie salle de restaurant, excursions, massages. L'attaché consulaire français réside sur place.

Citons enfin une adresse prometteuse, en cours de construction près de l'aéroport lors de notre dernier passage : **Chez Adonis**. À suivre…

CATÉGORIE SUPÉRIEURE

Princesse Bora Lodge & Spa (☎ 57 040 03 ; 032 07 09 048 ; info@princessebora.com ; www.princesse-bora.com ; bungalows d ventil/clim 235 000-375 000/260 000-415 000 A par pers en demi-pension selon saison ; suites "executive" 445 000-625 000 A par pers en demi-pension selon saison ; 🏊 📶 📠). L'hôtel le plus proche de l'aéroport est aussi le plus luxueux de l'île. Il se distingue surtout par ses aménagements les plus récents, qui allient matériaux traditionnels, bois et pierre, à une décoration contemporaine épurée et zen. C'est le cas dans le très beau spa circulaire, à l'atmosphère aussi raffinée que relaxante, et dans les bungalows "executive", en pierre sèche et bois, avec baignoire centrale et lit *king size* installé face à la baie vitrée. Lumineuses, spacieuses, superbes, ces suites figurent sans conteste parmi les plus belles chambres du pays. Par contraste, les bungalows octogonaux d'origine (baptisés confort et luxe selon qu'ils disposent ou non de la clim) ont le charme de leurs boiseries mais semblent surévalués et moins originaux. L'hôtel, qui accueille en saison les volontaires de l'association Cetamada (voir l'encadré p. 260), propose de nombreuses activités – moto, quad, ski nautique, pêche au gros, voile – et dispose d'un atout supplémentaire : une jolie piscine à débordement. L'accueil et le service sont à la hauteur des lieux et les réglements par carte Visa sont acceptés. L'hôtel dispose d'un avion privé.

Hôtel Soanambo (☎ 57 040 67 ; www.hsm.mg ; resa@hsm.mg ; 📠). En travaux depuis plusieurs années, le Soanambo, qui était naguère avant tout fréquenté par la clientèle des groupes, sort peu à peu de terre. Ses grands bâtiments bruns concurrenceront à leur ouverture les établissements les plus confortables de l'île. Renseignez-vous sur l'état des travaux.

ÎLE AUX NATTES (NOSY NATO)

Un minuscule îlot au cœur du lagon, de longues étendues de sable blanc sur lesquelles se penchent doucement des cocotiers, des eaux couleur d'émeraude à la transparence

dyllique : l'île aux Nattes a préservé la magie des îlots tropicaux et garde un air l'île vierge.

Une centaine de mètres seulement séparent Nosy Nato de Sainte-Marie. Il est ainsi possible de s'y rendre pour quelques heures. L'îlot compte cependant d'agréables hébergements pour petit et moyen budget, et ceux qui décideront d'y séjourner ne le regretteront certainement pas. L'île n'est pas raccordée au réseau électrique – l'alimentation est assurée pas les groupes électrogènes des hôtels – et l'eau chaude y reste rare.

Des pirogues, stationnées à 10 minutes de marche de l'aéroport, vous déposeront sur l'île pour 2 000 A environ l'aller simple.

Où se loger et se restaurer

En règle générale, les pirogues amènent les visiteurs au plus court, au point appelé "la petite traversée". Ce littoral, où plusieurs hôtels sont implantés, n'est pas le plus propice à la baignade. La plus belle plage de l'île s'étend à quelques minutes de marche de là. Vous la trouverez en contournant l'île dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, entre les hôtels Maningory et Analatsara. La majorité des hôtels de l'île disposent d'un restaurant.

PETITS BUDGETS

Chez Tity (☎ 034 04 364 15 ; tity@freenet.mg ; bungalows d sdb commune (eau froide) 15 000-25 000 A). Si vous êtes plus sensible au charme d'un bungalow réduit à sa plus simple expression qu'aux chimères de l'air conditionné, Chez Tity est certainement l'adresse qu'il vous faut. Au programme : bungalows en falafa rustiques, sanitaires communs rudimentaires et prix minimalistes. Les bungalows, baptisés de noms de philosophes, sont tous différents. Visitez-en plusieurs avant de faire votre choix. Vous trouverez cette adresse, sans prétention mais attachante, située juste après le Baboo Village.

Bar de la Marine (☎ 032 41 041 02 ; bungalow d 25 000 A). À deux pas de l'embarcadères des pirogues. Bungalows sommaires en falafa, avec sdb commune. Tarifs négociables.

Les deux adresses ci-dessous font face à une superbe plage.

Sambatra (☎ 032 02 317 58 ; 1sambatra@freenet.mg ; bungalows d 40 000-50 000 A). Longtemps apprécié des voyageurs à petit budget, Sambatra prévoyait des travaux de rénovation lors de notre dernier passage. Le jardin, la belle plage et l'atmosphère décontractée sont les points forts de cet hébergement aux tarifs raisonnables.

Chez Sica (☎ 032 41 656 98, 032 42 478 86 ; d sdb ext/avec sdb 30 000/50 000 A). Ouverte en 2009 environ 200 m plus loin sur la plage, cette adresse se pose comme le nouveau concurrent de Sambatra. Face à la mer, elle se décline en un ensemble de bungalows octogonaux, simples mais agréables et bon marché. Pas de restauration sur place mais cuisine à disposition.

CATÉGORIE MOYENNE

Le Maningory (☎ 57 040 69, 032 07 090 05 ; www.maningory.com ; maningoryhotel@moov.mg ; bungalow s/d avec sdb et eau chaude 87 000/100 000 A ; demi-pension 180 000 A pour 2 pers ; plats 16 000-18 000 A). Au chapitre des établissements les plus confortables de l'île aux Nattes, le Maningory se compose de bungalows en bois, spacieux et confortables, avec sdb et eau chaude, posés en bordure de la plage. Ils bénéficient d'une touche de décoration qui les rend chaleureux, tout comme l'agréable salle de bar-restaurant, dont la carte met les poissons à l'honneur. Un bon choix.

Meva Paradis (☎ 032 46 802 81 ; www.mevaparadis.com ; bungalow d avec sdb et eau chaude 30-40 €). Juste après l'adresse précédente, le Meva Paradis laisse un sentiment mitigé. On apprécie ses beaux et vastes bungalows carrelés, confortables et dotés de sdb avec eau chaude ; on apprécie moins l'ambiance très indolente des lieux…

Baboo Village (☎ 57 905 63, 032 04 791 26 ; www.baboo-village.com ; infos@baboo-village.com ; s/d/t avec sdb 33/40/52 € ; demi-pension 44 500 A). Dommage que l'ensemble soit un peu tassé sur lui-même et implanté en face du débarcadère des pirogues. Car au-delà de ces bémols, le Baboo Village propose des bungalows en bois confortables, au charme indéniable (ceux qui sont situés le plus près du rivage, avec sdb extérieure, sont proposés au même prix que ceux de l'arrière-plan, avec sdb attenante). Activités sportives, beau jardin et salle de massage.

Analatsara (☎ 032 02 127 70, 57 90 611 ; jeanpierre-briois@wanadoo.fr ; d demi-pension avec sdb 30 € par pers). Mention spéciale à cette adresse d'initiés, réputée à juste titre pour son art de vivre et la personnalité attachante de son propriétaire et concepteur, surnommé "le baron". Face au lagon, dans un jardin où se dressent des sculptures, ce petit havre de paix attachant et

convivial qui revendique le terme de chambre d'hôte, et non d'hôtel, se compose de seulement deux bungalows en bois décorés avec soin. Une maison pouvant accueillir jusqu'à 6 personnes est également disponible, au prix de 350 € le semaine avec cuisinière et femme de ménage. Buffet et spectacle musical le samedi soir, massages et table réputée. À découvrir…

Le Lémurien gourmand, un peu plus loin, est apprécié pour sa cuisine et son atmosphère décontractée.

NORD D'AMBODIFOTATRA

Hameaux et criques quasi désertes se succèdent au nord de la "capitale" de Sainte-Marie. L'étroite et paisible route qui y mène se prête à la promenade, au VTT ou à la moto sur la première moitié du parcours. L'asphalte s'arrête en effet au village de Lonkinsty – peu avant l'hôtel La Crique – et cède la place à une piste réservée aux 4x4, motos (pour conducteurs aguerris) et VTT (motivés !). La plage de la Cocoteraie, aussi belle que difficile d'accès, clôt l'île au nord.

À voir

La **piscine naturelle d'Ambodiatafana**, série de bassins naturels creusés dans la roche du littoral et remplis d'eau à marée haute, est isolée à l'extrême nord-est de l'île au bout d'un sentier de 8 km partant d'Ambatoroa. Le site est accessible en 4x4 mais les plus courageux pourront s'y rendre à pied (prévoir du temps !) ou à moto. Le chemin passe à proximité du **Fanilo Albrand**, un phare installé sur une crête d'où le panorama s'étend certains jours jusqu'à Maroantsetra, au fond de la baie d'Antongila, sur la grande terre.

Où se loger et se restaurer

À défaut d'adresses à petits prix, comme on en trouve à Ambodifotatra, au sud de la ville et sur l'île aux Nattes, le nord de l'île abrite surtout de bons choix de catégorie moyenne offrant un excellent rapport qualité/prix.

CATÉGORIE MOYENNE

Atafana (☎ 57 040 54, 57 908 24, 032 43 620 55 ; http://atafana.chez-alice.fr ; hotel_atafana@yahoo.fr ; bungalows s/d/q avec sdb 40 000/60 000/80 000 A ; plats 10 000-25 000 A). La première bonne impression, née de la gentillesse de l'accueil et de la beauté du site, se confirme avec les bungalows, avec sdb carrelées (eau chaude) et une touche de décoration bienvenue. La baignade est possible, y compris à marée basse, grâce à un petit îlot rocheux surplombant des eaux cristallines. Bon rapport qualité/prix pour cette adresse attachante. Location de motos, scooters et VTT ; balades en pirogue.

La Crique (☎ 57 902 45, 57 040 77, 034 03 117 25 ; www.lacrique.net ; lacrique@moov.mg ; bungalows d sdb commune eau froide/avec sdb eau chaude 45 000/89 000 A ; menu 34 000 A). Coup de cœur pour cet établissement situé à 17 km au nord d'Ambodifotatra, et devenu une véritable référence sur l'île. La Crique ne fait pas mentir son nom : son point fort est en effet la très jolie conque marine dans laquelle il est installé, idéal pour se baigner dans des eaux cristallines sur lesquelles se penchent doucement les cocotiers. Les bungalows, plantés dans un jardin entretenu avec soin, se déclinent en deux versions. Les moins chers, simples mais très corrects, disposent d'une sdb commune ; les autres, plus vastes et confortables, ont une sdb attenante. Il offre par ailleurs une bonne table et propose diverses activités : billard, ping-pong, sorties en mer, possibilité de plongée avec les clubs de l'île. Il est sage de réserver. Transfert depuis l'aéroport 16 000 A/pers.

Tsara Bay (☎ 57 901 87, 034 01 027 58, 032 55 11 952 ; vokasoa@moov.mg ; d 60 000 A, demi-pension 65 000 A/pers). Juste avant La Crique en venant d'Ambodifotatra, cette adresse récente semble vouloir se poser comme sa principale alternative. Ses atouts ? Un joli jardin planté de ravenalas, une belle vue sur la côte et une plage, en contrebas, ponctuée de blocs rocheux qui rappellent les rivages seychellois. Elle est moins propice à la baignade que celle de la crique voisine mais le site est néanmoins superbe. Les chambres sont installées autour de la varangue de la grande habitation principale, dotée d'un agréable coin salon. Cette disposition nuit un peu à l'intimité mais l'ensemble a indéniablement du charme.

Absolute Paradise (☎ 033 11 777 98, 57 900 20 ; www.absolute-paradise.com ; d en demi-pension 70 000 A par pers). Cet hôtel façon chambre d'hôte mise avant tout sur la convivialité. On apprécie notamment l'accueil détendu et la grande varangue, plantée sur une petite langue gazonnée face à la mer. Les chambres offrent un confort simple. Elles sont agréables mais manquent un peu d'intimité de par leur disposition, dans la maison principale. Location de motos, ponton pour l'accostage des bateaux.

Antafondro Lodge (☎ 57 905 83 ; d/q 48 000/80 000 A ; plats 15 000 A). Juste au sud d'Absolute Paradise, cet établissement ouvert en 2009 en bord de plage et de mangrove se décline en une série de bungalows avec sdb en semi-dur plutôt jolis et confortables, avec petites terrasses. De grandes maisons avec kitchenette (75 000 A) sont également disponibles, mais elles sont moins bien placées, de l'autre côté de la route. L'ensemble, encore trop neuf, manquait de chaleur lors de notre dernière visite.

Les Tipaniers Lodge (☎ 57 907 07, 57 902 13 ; www.tipaniers.com ; d avec sdb 30-40 € selon confort et saison ; menu 25 000 A). Isolé en bordure de la superbe plage quasi déserte de la Cocoteraie, à l'extrême nord de l'île, Les Tipaniers Lodge est l'une des adresses les plus récentes de l'île. Ses bungalows confortables avec sdb, egayés de couleurs vives, ont vue sur la mer pour la majorité d'entre eux. L'établissement, soucieux de respect de l'environnement, a recours à l'énergie solaire pour son alimentation en eau chaude et en électricité. Possibilités d'excursions, de sorties en mer et de plongée avec les prestataires de l'île. Les transferts aller-retour depuis Ambodifotatra ou l'aéroport reviennent à 100 € en 4x4 (jusqu'à 4 pers) ou 150 € en bateau (jusqu'à 6 pers).

CATÉGORIE SUPÉRIEURE

Masoandro Lodge (☎ 57 910 43, contact à Tana 22 640 54 ; www.hsm.mg ; info@hsm.mg ; bungalow d standard 47-82 € par pers en demi-pension selon saison ; bungalow d "luxe" 68-128 € par pers en demi-pension selon saison ; 🏊 📶). L'établissement le plus chic du nord de l'île, qui appartient aux mêmes propriétaires que l'hôtel Soanambo, est installé sur une hauteur, en bord de mer, à environ 14 km d'Ambodifotatra. Plus que les bungalows "standard", un peu surévalués, on retiendra les "luxe", qui ne font pas mentir cette appellation grâce à leur décoration recherchée faisant la part belle aux teintes claires et aux bois cérusés. Bâtis en surplomb, ils se distinguent également par leurs immenses terrasses et leurs équipements (clim, TV écran plat, lecteur de DVD…). Les possibilités de massage, la belle salle de restaurant et la jolie petite piscine à débordement, face à la plage, sont des atouts supplémentaires. Les tarifs, en revanche, s'en ressentent…

CÔTE EST

Accessible par une mauvaise route depuis Ambodifotatra ou, plus facilement, depuis le village de Mahavelo, entre Ambodifotatra et l'aéroport, ce littoral sauvage présente peu de plages de sable, mais il fait face à un superbe lagon aux eaux turquoise. Il compte par ailleurs quelques options d'hébergement à la fois calmes et assez proches d'Ambodifotatra.

À voir et à faire

De belles plages s'étendent sur la **péninsule d'Ampanihy**, une vingtaine de kilomètres au nord d'Ambodifotatra. La péninsule, séparée du reste de l'île par un bras de mer baptisé "baie d'Ampanihy", est un bon but d'excursion en moto ou 4x4.

Où se loger et se restaurer

Boraha village (☎ 57 912 18 ; www.boraha.com ; borahavillage@live.fr ; bungalows s/d/t avec sdb 66-81/47-57/46-54 € par pers en demi-pension selon saison). La plus séduisante adresse de la côte est garde le cap malgré un changement de propriétaire. Surplombant le lagon à 4 km d'Ambodifotatra par la route de l'est, cette petite structure s'étend sur un joli jardin face aux eaux turquoise du lagon dans lequel un ponton permet de se baigner. Certains des bungalows, confortables et joliment décorés, comptent deux vraies chambres séparées par la salle de bains, et peuvent convenir à deux couples. Le Boraha est également réputé pour sa table, notamment pour ses crabes en provenance du vivier, servis dans une chaleureuse salle de restaurant panoramique. Même si vous n'y dormez pas, réservez à l'avance pour déguster la spécialité des lieux : le crabe à l'entonnoir. L'hôtel privilégie les séjours de 2 nuits minimum.

Coco Village (☎ 57 903 21, 034 01 060 44 ; mevabeach@moov.mg ; bungalow d 30 000 A). Cette petite structure qui se reconstruit inlassablement cyclone après cyclone est la moins chère des environs. Ambiance familiale malgache et bungalows en falafa, rustiques mais corrects. L'hôtel était en cours d'amélioration lors de notre dernier passage, notamment avec la construction d'une agréable petite salle de restaurant.

Club Paradise (☎ 57 901 16 ; www.stmarie-clubparadise.com ; clubparadise@moov.mg ; bungalow avec sdb d/q 75 000/92 500 A ; demi-pension 77 500 A par pers). Accessible par une piste généralement praticable en taxi, Club Paradise propose une série de bungalows face au lagon dont la décoration mise sur le blanc et la sobriété. Espace restaurant-bar agréable, cuisine au feu de bois.

Mora-Mora (☎ 57 913 78, 57 906 82, 034 10 385 30 ; www.moramora.info ; d avec sdb 42 €, repas 16 €). Ambiance *mora mora* à la limite de l'endormissement pour cette adresse implantée de longue date. Les bungalows sont inégaux, du rustique au réellement confortable, mais les lieux manquent de vie.

Piment Vanille (contact au ☎ 034 03 03 563). De belles villas face à la plage, installées dans un jardin bien entretenu au sud du Mora Mora, proposées en location. Contacter Gilles et Delphine.

Isolé sur la côte est une vingtaine de kilomètres au nord d'Ambodifotatra, et accessible par une piste relativement mauvaise, **Le Paradis d'Ampanihy** (☎ 57 906 84 ; bungalows s/d/t/q 15 000/20 000/30 000/40 000 A ; menus 15 000-30 000 A) propose des bungalows rustiques à proximité de la très belle péninsule auquel il doit son nom. L'hôtel peut être l'occasion d'une halte déjeuner lors de vos excursions (poisson coco, langouste, crabe farci…).

DE SOANIERANA-IVONGO À MASOALA

La RN 5 devient rapidement déplorable après avoir quitté Soanierana-Ivongo vers le nord. La distance n'est pas très longue (125 km entre Soanierana-Ivongo et Mananara-Nord et 115 km entre Mananara-Nord et Maroantsetra), mais la route fait figure de véritable banc d'essai pour véhicule 4x4. De la boue (beaucoup !), de la rocaille (un peu), le sable des plages sur lesquelles il faut parfois passer (en attendant la marée basse), des barges en bois servant de bac au ras des flots, des ponts de fortune… à certains endroits, la RN 5 est à peine une route : juste un sillon boueux, un véritable gymkhana traversant péniblement les superbes paysages de la côte Est. Impraticable aux premières pluies, elle n'est réellement envisageable qu'en saison sèche. Elle franchit six cours d'eau importants entre Soanierana-Ivongo et Mananara, à l'aide de bacs ou de ponts de bois dont certains sont passablement branlants. Le tronçon séparant Antanambe de Mananara est le pire. Maroantsetra – également accessible en avion ! – et le parc Masoala sont la récompense du périple…

Les taxis-brousse qui s'aventurent au nord de Soanierana-Ivongo sont rares. Depuis Tamatave, quelques taxis-brousse 4x4 des compagnies Kofifen et Cotrans U font leur possible en saison pour rejoindre Mananara (au moins 13 heures) et Maroantsetra (au moins 13 heures). Choisissez bien votre véhicule si vous souhaitez prendre place à bord de l'un d'eux. On nous a recommandé José (☎ 032 571 61 14), l'un des rares chauffeurs à effectuer la route régulièrement.

La route se prête davantage à la circulation des 4x4 privés, qui sont néanmoins soumis à rude épreuve. Il peut cependant s'avérer difficile de trouver un 4x4 à louer pour parcourir cette piste, son état décourageant nombre de chauffeurs (essayez Cortez Expéditions, à Antananarivo, ☎ 22 219 74 ; www.expeditions-voyage.com). Tout ceci explique que la plupart des voyageurs qui souhaitent visiter le parc national de Mananara-Nord ou atteindre Maroantsetra ont recours à l'avion (lesquels sont de plus en plus rares).

L'accès à cette portion de côte étant des plus aléatoires, mieux vaut l'éviter si votre séjour est court et soumis à une date de retour stricte. Les voyageurs indépendants qui disposent de beaucoup de temps et d'énergie, se satisfont de peu de confort et recherchent les lieux les plus reculés l'apprécieront à sa juste valeur.

Outre les hôtels de Mananara-Nord (voir ci-contre) et de Maroantsetra, il est possible de dormir à Antanambe, environ 40 km avant Mananara-Nord, où est installé l'hôtel **Tany Marina** (☎ 033 01 100 59 ; www.tanymarina.com ; info@tanymarina.com ; bungalow d/t 30 000/40 000 A ; menu 12 000 A). Les lieux sont simples mais accueillants et le camping est offert aux clients du restaurant.

MANANARA-NORD

Posté à l'entrée sud de la baie d'Antongila au cœur d'une région de production de vanille et de girofle, Mananara-Nord sert de base à l'exploration du parc national de Mananara-Nord et de l'île du Aye-aye. La ville, particulièrement isolée, fait peu parler d'elle. Elle est bordée, au sud, par un littoral et une succession de hameaux de pêcheurs splendides. Un territoire de plus de 140 000 ha bordant la localité est classé réserve de biosphère par l'Unesco depuis 1990.

La petite **réserve privée de l'île du Aye-aye**, située sur la rivière Mananara, donne l'occasion d'observer des ayes-ayes dans leur habitat naturel. Il est possible de rester sur l'île

uelques heures après la tombée de la nuit, oire de dormir dans un petit gîte (renseignez- ous à l'hôtel Chez Roger). Munissez-vous 'une lampe et d'un antimoustique. Outre les yes-ayes, vous pourrez observer des makis runs, des microcèbes et des Hapalémurs ris. Une quarantaine d'espèces d'oiseaux nt également été recensées. Il n'existe pas de guides sur l'île mais les scientifiques qui ont parfois présents pourront éventuellement ous renseigner.

Les réseaux de téléphonie mobile captent eu ou mal à Mananara.

Où se loger et se restaurer

Deux hôtels bon marché, qui ne font pas beaucoup d'efforts vu la faible fréquentation, vous attendent à Mananara. Le meilleur est **Chez Roger** (☎ 032 52 298 87 ; d 20 000-45 000 A ; menu 15 000 A), dans le centre-ville, apprécié pour son ambiance et ses repas. Vous devrez vous doucher avec un seau d'eau et l'hôtel pourra organiser votre visite de l'île du Aye-aye. L'**Hôtel Aye-aye** (☎ 032 44 162 98 ; d 18 000-25 000 ; plats 7 000-13 000 A), à proximité de l'aéroport, est l'autre option.

Depuis/vers Mananara-Nord

AVION

Air Madagascar assure quelques vols vers Mananara dont la fréquence varie selon les saisons. Pensez à confirmer et reconfirmer vos vols et correspondances compte tenu du faible nombre de places dans les appareils, notamment en saison de récolte de la vanille, de juin à octobre.

TAXI-BROUSSE

L'incertitude règne sur la desserte par la route, effectuée par de rares taxis-brousse depuis Tamatave. Reportez-vous à *De Soanierana-Ivongo à Masoala*, ci-contre. Informez-vous toujours sur l'état de la piste avant de partir.

BATEAU

Quelques caboteurs circulent entre Mananara, Sainte-Marie, Maroantsetra et Tamatave. Ils n'ont pas de régularité précise et offrent un confort spartiate. Renseignez-vous au port de Mananara. Les traversées sont déconseillées en dehors de la période qui s'étend entre septembre et mars du fait des conditions météorologiques. Les navires n'étant pas équipés pour le transport de passagers, emportez tout ce dont vous pouvez avoir besoin, y compris de l'eau, de la nourriture et de quoi vous abriter du soleil. Attendez-vous à un voyage sans confort.

PARC NATIONAL DE MANANARA-NORD

Ce parc de 23 000 ha aussi superbe que reculé englobe une vaste étendue de la forêt humide de l'Est malgache, ainsi que 1 000 ha d'îlots et leurs récifs, protégés par une réserve marine. Le plus vaste de ces îlots est Nosy Atafana, au sud-ouest de la localité de Mananara.

140 000 ha supplémentaires, à la frontière du parc, ont été isolés par l'Unesco et transformés en réserve de biosphère internationale. Incluant la sensibilisation des populations locales, le projet vise à protéger la biodiversité de cette région tropicale humide, notamment sa forêt dense, son littoral et ses ayes-ayes. Outre ce dernier, le parc semble être le seul habitat connu du chirogale à oreilles velues et abrite des indris, des propithèques diadème et des varis. Les lémuriens, qui ne se laissent pas toujours facilement observer, ne sont cependant pas l'unique attraction des lieux, Mananara-Nord abritant aussi des crocodiles, des oiseaux, des dugongs et des organismes de récif.

Le parc étant peu fréquenté, il est préférable de prévenir à l'avance de son arrivée auprès des bureaux de MNP d'Antananarivo, de Maroantsetra ou de Mananara, afin de laisser aux guides le temps de s'organiser.

Permis et guides

L'entrée du parc revient à 10 000/15 000/20 000/25 000 A pour 1/2/3/4 jours et plus. La majorité des guides ne travaillent pas à plein temps – ce qui justifie de prévenir à l'avance de votre venue – et demandent 10 000 A par jour.

Randonnée

Plusieurs circuits, de 1 à 2 jours de marche et de 16 à 20 km environ, sont possibles. Ils alternent la découverte de la faune et de la flore du parc et des incursions dans des plantations de girofle et de vanille. Certains incluent un bivouac dans le parc pour les visiteurs équipés d'une tente. Quelques ustensiles de camping sont disponibles au bureau du parc de Sahasoa, mais vous devrez prévoir eau et provisions. Les randonnées dans le parc sont assez difficiles et doivent

être réservées aux marcheurs motivés. Des structures d'hébergement rustiques sont implantées à Antanambe, Sahasoa, Marotoko et à Nosy Atafana.

Parc marin de Nosy Atafana

Au large de Mananara en direction du sud-est, le parc marin de Nosy Atafana (ou Nosy Antafana) est l'un des principaux attraits de Mananara. Outre d'excellentes conditions de snorkeling, ce parc qui se compose de trois îles et des récifs coralliens environnants offre l'occasion d'observer des chauves-souris frugivores et une étonnante forêt côtière. Le parc se visite en une petite journée depuis Mananara ou dans le cadre d'un circuit de 3 jours.

La traversée dure de 2 heures 30 à 3 heures depuis Mananara et une trentaine de minutes depuis Sahasoa. La visite du parc marin est théoriquement réservée à la période s'étalant entre octobre et avril, lorsque la mer est calme. Il est possible de circuler à pied entre les îles à marée basse.

MAROANTSETRA

Bloquée entre une péninsule couverte de forêt primaire difficilement franchissable et une route peu praticable une bonne partie de l'année, la petite localité de Maroantsetra (prononcer "maroantsetr'") a des airs de bout du monde. Sa langueur et ses maisons de bois peintes de couleur pastel lui confèrent une allure de ville du Far West et un charme indéniable, tandis que son isolement, en la préservant des affres de l'actualité malgache et du tourisme de masse, garantit au passage l'accueil de ses habitants.

Située entre l'Antainambalana et la baie d'Antongila, la ville subit des précipitations qui dépassent parfois 3 000 mm par an. Cela n'empêche pas cette localité décontractée et attachante d'attirer des passionnés de nature et d'aventure venus découvrir la réserve de Nosy Mangabe et la péninsule Masoala.

Longtemps fréquentée par les membres des organismes anglo-saxons veillant à la création du parc Masoala, Maroantsetra est sans conteste la ville la plus anglophone de Madagascar.

Orientation

La majorité des services sont rassemblés au nord de la ville, entre la place du marché et la rivière. Les quartiers sud sont coupés du reste de la ville depuis l'effondrement, en 2006, du pont qui enjambait la rivière. Sa reconstruction, souvent annoncée, est l'Arlésienne de Maroantsetra. Une passerelle en bois, qui représente pour le visiteur le meilleur moyen de voir défiler la population de la ville, assure en attendant la jonction pour les piétons, cyclistes, motos et quads. Les trois principaux hôtels de la ville sont implantés dans cette partie sud. Si vous êtes chargé, des pirogues vous permettront de traverser la rivière jusqu'au Coco Beach. Les hôtels Relais Masoala et Masoala Resort peuvent s'atteindre en taxi en faisant un détour par la route de Mananara.

Renseignements

Maroantsetra dispose d'un bureau de poste, de quelques cabines téléphoniques, et est reliée aux réseaux de téléphonie mobile. L'unique banque est la **BOA** (☎ 57 721 44 ; 033 12 153 94), qui change les devises et les chèques de voyage et peut éventuellement délivrer du liquide aux détenteurs de Mastercard. La ville dispose d'un site Internet : www.maroantsetra.com.

Le bureau de Madagascar National Parks (pas de téléphone), passage obligé si vous souhaitez organiser votre visite de la réserve de Nosy Mangabe ou effectuer une randonnée dans la péninsule Masoala, est situé au pied des immenses paraboles qui surplombent le marché de la ville, où vous pourrez vous procurer des produits de base.

À voir et à faire

La réserve de **Nosy Mangabe** (voir p. 277) et la **péninsule Masoala** (voir p. 274) sont les principaux pôles d'attraction de Maroantsetra. La première, en face de la ville, s'atteint en environ 20 minutes de bateau rapide. Pour la péninsule et le parc Masoala, comptez environ 1 heure en bateau rapide jusqu'à Tampolo, où se trouvent trois hébergements. Tous les hôtels de la ville proposent des excursions. Deux hôtels de Tampolo disposent de bureaux de réservation à Maroantsetra, près de la passerelle.

Les **cours d'eau** des environs de Maroantsetra et leurs rives peuvent se découvrir en kayak de mer, en pirogue, en VTT, à moto ou en quad. Pour les excursions et locations de matériel, adressez-vous à **Kayak Masoala** (basé à l'hôtel Masoala Forest Lodge de Tampolo, voir p. 278), au **Relais du Masoala**, à **Masoala**

Resort et au bureau de l'**Écolodge Chez Arol**, hôtel installé à Tampolo qui dispose d'un bureau près de la passerelle.

Vous pourrez également faire un tour au **Village Grenouille Tomate – Chez Félix** (route de l'aéroport), à quelques centaines de mètres du bureau d'Air Madagascar. Ce petit espace créé par le guide naturaliste Augustin (voir l'interview p. 275) permet de protéger et d'observer une variété de grenouille endémique de la région. Ainsi appelée en référence à sa taille et à sa couleur, la grenouille tomate d'Antongila (*Discophus antongili*) est grande d'une dizaine de centimètres et se cache dans les feuilles.

Augustin a également créé Antongil Conservation, une association de protection de la région de Masoala soutenue par le zoo de Doué-la-Fontaine, près d'Angers (www.zoodoue.fr). L'association gère le site de **Farankaraina**, à 1 heure 30 de bateau et de marche à pied de Maroantsetra. Situé juste avant la belle plage de Navana, Farankaraina s'atteint par un réseau fluvial – l'accès n'est donc pas tributaire de l'état de la mer – et permet de découvrir la flore de Masoala et d'observer plusieurs espèces (chirogales, microcèbes) dans un environnement particulièrement préservé. Lors de notre dernier passage, un hébergement rustique (abris-tentes) était disponible et des aménagements étaient en cours. Vous pourrez contacter Augustin via les hôtels de Maroantsetra ou les bureaux de l'Écolodge Chez Arol.

Où se loger et se restaurer

Les trois principaux hôtels de la ville sont implantés sur la "rive gauche", au-delà de la passerelle.

Motel Coco Beach (☎ 032 04 807 58, 032 12 089 26 ; bungalow d 20 000-50 000 A). Idéalement placé juste après la passerelle qui franchit l'Antainambalana, le Coco Beach se laisse un peu aller, mais il est bon marché et reste l'un des meilleurs choix si votre budget est limité. Les bungalows les moins chers disposent d'un coin douche (eau froide) mais les toilettes sont à l'extérieur, tandis que les plus chers, bien placés pour regarder les pirogues passer lentement sur la rivière, sont plus vastes et dotés d'une sdb complète avec (éventuellement !) de l'eau chaude. Doté d'un bon restaurant, l'hôtel organise des circuits à Nosy Mangabe et Masoala, et des sorties en pirogue sur les cours d'eau des environs de la ville.

Masoala Resort (☎ 033 15 075 52, 033 11 051 52 ; bungalows d 80 000-150 000 A ; menu 30 000 A et carte ; 🖳 📠). À 500 m de la passerelle, cet établissement agréable compense son relatif éloignement par un atout de taille : c'est le seul de Maroantsetra à être implanté face à la mer (possibilité de venir vous chercher en ville ou à l'aéroport). L'ensemble est un peu kitsch à première vue mais Masoala Resort n'en est pas moins l'une des adresses les plus agréables de la ville, notamment grâce à son joli jardin et à ses bungalows confortables et impeccables, clairs et bien équipés (clim, coffre, minibar, TV). Ceux situés au deuxième plan sont quasiment deux fois moins chers que ceux placés face à la mer, pour un confort identique. L'hôtel dispose également de 2 bungalows économiques, au confort plus simple, à 40 000 A. Piscine, location de VTT, excursions, belle salle de restaurant avec billard.

Le Relais du Masoala (☎ 032 59 577 24, contact à Tana ☎ 032 07 901 84, 033 11 319 06 ; www.madagascar-lodge.com ; relaisdumasoala@cortezexpeditions.mg ; bungalows d avec sdb 76 € ; menu 12 € ; 🖳). L'adresse de charme de Maroantsetra vous attend à environ 2 km du centre-ville en direction du sud, où elle est seulement séparée de la mer par une petite cocoteraie. Le restaurant, avec sa belle véranda tout en boiseries, donne le ton de cet établissement d'atmosphère aux vastes et confortables bungalows ventilés, dont la décoration mêle la chaleur du bois aux teintes claires des textiles. Un calme olympien, un charmant petit canal, une piscine et la plage proche s'ajoutent aux atouts de cet établissement malheureusement pas à la portée de tous. Le Relais organise des excursions à bord de bons bateaux rapides (Nosy Mangabe 60 €, péninsule du Masoala 120 €...) et peut aller chercher ses clients en ville ou à l'aéroport.

Si votre budget est limité, vous trouverez des options bon marché sur la "rive droite" de la ville. **La Pagode** (d 20 000 A environ), à environ 300 m du marché, propose des bungalows au confort simple mais correct, ainsi qu'un restaurant. L'un des hôtels les moins chers est l'**Hôtel Ébène** (d 10 000 A), juste derrière les locaux de MNP, près de la place du marché. Les bungalows en bois sont rudimentaires mais l'ensemble est raisonnablement propre.

La Rive Droite (repas 10 000 A environ). Juste avant la passerelle côté "ville", ce restaurant est

idéalement situé en bordure de la rivière. L'adresse ne brille guère par sa déco – une terrasse en planches un peu de guingois bâtie en partie sur pilotis – mais l'accueil est souriant et les lieux ne manquent pas d'un certain charme. Pizzas, brochettes de zébu ou de crevettes, frites. Billard.

Des hôtels sont également installées aux abords de Tampolo, sur la péninsule Masoala (voir p. 278).

Depuis/vers Maroantsetra

Reportez-vous à la rubrique *De Soanierana-Ivongo à Masoala*, p. 270, pour les informations concernant la circulation par route.

Un bureau d'**Air Madagascar** (représenté par Ramanandraibe Export ; ☎ 033 07 316 00, 032 41 862 22 ; ⏲ lun-ven 7h-11h30 et 14h-17h30), non informatisé, se trouve à la sortie de la ville en direction de l'aéroport, à environ 2 km de la rivière. La ville est reliée à Tamatave et Antananarivo par les ATR 42 d'Air Madagascar. L'aéroport est situé à 7 km au sud-ouest du centre (comptez 10 000 A en taxi). La reconfirmation de votre billet est impérative car les vols sont peu fréquents et souvent pleins.

Quelques bateaux marchands prennent parfois des passagers vers Tamatave, l'île Sainte-Marie, Antalaha ou Mananara. Renseignez-vous au port, sur la rivière Antainambalana, au nord de la ville. Ce mode de transport est peu sûr et très inconfortable.

PÉNINSULE ET PARC NATIONAL DE MASOALA

Quasiment dépourvue de piste carrossable, la péninsule Masoala coupe en deux la côte Nord-Est entre Maroantsetra et Antalaha et n'est accessible qu'à pied depuis l'une ou l'autre de ces localités. L'avantage de cet enclavement a longtemps été de permettre à la région de préserver l'un des plus vastes massifs forestiers de Madagascar. Les coupeurs de bois de rose ont cependant fini par en faire leur cible (voir l'encadré *Bois de rose, les larmes de la forêt*, p. 279) et la péninsule a été sévèrement touchée par le trafic de bois précieux ces dernières années.

Près de 250 000 ha de la péninsule sont classés en parc national depuis 1997. Ce dernier fait partie des régions inscrites depuis 2007 sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco sous le nom de "forêts humides de l'Atsinanana". Le parc comprend l'une des plus belles forêts tropicales humides du pays, où s'ébattent des espèces rares de lémuriens comme le vari roux, endémique de la région. S'y ajoutent trois parcelles marines protégées : le parc marin de Tampolo (sud-ouest), le parc marin de cap Masoala (sud) et le parc marin de Tanjona (sud-est), ainsi que des "parcelles détachées" à divers points de la côte. Ce littoral fait de la péninsule un site exceptionnel pour le snorkeling et le kayak de mer. Face à Maroantsetra, la réserve de l'île de Nosy Mangabe, plus simple d'accès, est également intégrée au parc.

La péninsule Masoala est particulièrement pluvieuse (3 000-4 000 mm annuels). Les précipitations diminuent de septembre à novembre, mais mieux vaut se préparer à un temps humide en permanence. Le climat et les difficultés d'accès, cela dit, ne découragent pas un nombre croissant de voyageurs et de randonneurs. Sachez cependant que les randonnées qui s'enfoncent dans la péninsule Masoala s'adressent aux marcheurs motivés. La région a connu un nouvel essor ces dernières années avec l'installation de plusieurs hôtels aux abords de Tampolo. Cette partie du parc, vers laquelle les hôtels de Maroantsetra proposent des excursions (comptez environ une heure en bateau rapide pour vous y rendre) permet de découvrir les paysages de la péninsule et sa forêt sans effectuer une randonnée de plusieurs jours.

Les baleines à bosse en migration sont visibles dans la baie d'Antongila entre juillet et septembre.

Permis et guides

La gestion de cette zone protégée est menée conjointement par Madagascar National Parks (MNP) et la Wildlife Conservation Society (WCS). Le zoo de Zurich, qui a recréé dans une gigantesque serre l'écosystème du parc, est également partie prenante dans le projet de conservation. Le parc dispose d'un site Internet : www.masoala.org.

Le principal bureau du parc est situé à Maroantsetra, sur la place du marché, (voir p. 272). Le bureau n'avait pas de téléphone lors de notre dernier passage mais peut être contacté via les hôtels de la ville. Les tarifs d'accès au parc sont fixés à 10 000/15 000/20 000/25 000 A pour 1/2/3/4 jours et plus.

Les tarifs de guidage officiels sont affichés au bureau et dans certains hôtels de Maroantsetra. À l'heure où nous écrivons ces lignes, les guides pisteurs/stagiaires/confirmés demandent 15 000/25 000/30 000 A par jour (un peu plus pour les circuits nocturnes) pour les petits circuits.

Les randonnées de plusieurs jours ont un barème particulier. Comptez 75 000/125 000/150 000 A pour le trek de 5 jours entre Maroantsetra et Antalaha (guide pisteur/stagiaire/confirmé) ; 195 000/325 000/390 000 A pour le tour de la péninsule en 14 jours ; 120 000/200 000/240 000 A pour 8 jours de trek jusqu'à Cap-Est. Pour ces circuits, vous devrez payer une somme forfaitaire de 35 000 A pour le retour du guide et des porteurs. En théorie, vous devrez assumer en sus les frais de nourriture de vos accompagnateurs. La charge maximale d'un porteur est de 16 kg. Quelques tentes sont parfois disponibles en location à Moroantsetra, mais il est prudent de prévoir son propre matériel.

Les frais de guidage pour une journée à Nosy Mangabe sont de 10 000/15 000/20 000 A (hors transport). Comptez 10 000/20 000/25 000 A, hors transport, pour une découverte à la journée de la côte ouest du parc, aux abords de Tampolo.

INTERVIEW > "NOUS SOMMES TOUS DANS LA MÊME PIROGUE. IL NE FAUT PAS LA FAIRE COULER..."

Chanteur, musicien, guide et écolo – il a notamment guidé Yann Arthus-Bertrand à Masoala – Augustin a créé Antongil Conservation, association malgache de protection de la forêt et de la baie d'Antongila, qui bénéficie depuis son ouverture de l'appui du zoo de Doué-la-Fontaine. Détruire la forêt, clame et chante Augustin, c'est voir à court terme.

Pourquoi avoir créé cette ONG ?

En premier lieu parce que nous pensons que les solutions apportées par les initiatives locales peuvent être considérables. Et aussi parce que nous nous sommes posé une question : pourquoi cette forêt existe-t-elle encore alors que beaucoup d'autres ont été détruites dans le pays ? Nous avons trouvé plusieurs réponses. L'isolement de Masoala, d'une part, a longtemps contribué à la protéger. D'autre part, il y a toujours eu peu de *tavy* (culture sur brûlis) dans la région. Originellement, les Antimaroas [habitants de Maroantsetra] pratiquaient peu la déforestation. Ces pratiques sont venues d'autres régions face à l'épuisement des sols ailleurs. Ici, les villageois sont avant tout des pêcheurs. Enfin, de nombreux *fady* (interdits) sont liés à la forêt. Il est par exemple tabou d'y aller certains jours, ou de se promener avec des fusils de chasse. Ces usages rappellent que la forêt a une importance pour nos Ancêtres. C'est la forêt de nos Ancêtres. Et à ce titre, elle est notre patrimoine. À nous tous, Malgaches : ce sont les forêts de l'est de Madagascar qui assurent une bonne partie du cycle de l'eau du pays. Sans forêt ici, il n'y aurait pas du tout d'eau dans le Sud. Ces forêts sont primordiales pour Madagascar.

La création du parc national et le classement de l'Unesco ont-ils changé quelque chose ?

Avec la création du parc, les villageois ont vu des gens s'intéresser à ce patrimoine. Ils ont ensuite constaté que l'écotourisme leur apportait du travail, de l'argent, et même l'éducation, car un écolodge de la péninsule Masoala a financé une école. Madagascar n'est pas un pays industrialisé. Quatre-vingt pour cent des Malgaches sont agriculteurs. Leur vie dépend de la bonne gestion des ressources naturelles : l'eau, les sols, la forêt. Cette forêt, avec l'écotourisme qui en découle, fait vivre des villageois, des guides, des pisteurs. Elle est notre richesse et notre gagne-pain. Certains ne le voient pas, et préfèrent gagner de l'argent rapidement en coupant du bois. C'est une vision à court terme qui, en plus, ne rapporte rien localement.

Une chanson peut-elle aider les mentalités à évoluer ?

Pourquoi pas ? L'Unesco, ici, ça semble bien loin... Rares sont ceux qui savent ce que cela signifie d'être classé sur la liste du patrimoine mondial. Il nous faut donc éduquer. C'est pourquoi j'écris des chansons "écolos", comme SOS Parc. L'une d'elles dit : "Nous, Malgaches, sommes tous dans la même pirogue. Il ne faut pas faire couler cette pirogue." La chanson est un bon moyen de faire passer des messages.

Mieux vaut toujours prévenir à l'avance de votre arrivée car les guides ne sont pas toujours présents sur place.

Faune et flore

Le parc national de Masoala abrite une végétation exceptionnelle. Outre de vastes portions de forêt primaire, de forêt dense humide et de forêt littorale, il contient de nombreuses espèces de palmiers et des *Nepenthes madagascariensis*. Les amateurs apprécieront également ses belles variétés d'orchidées, notamment l'*Angraecum sesquipedale*, ou "étoile de Madagascar", qui fleurit en août-septembre. Sa forêt longtemps préservée abrite également des bois précieux – ébène, bois de rose, palissandre – qui suscitent de plus en plus les convoitises (voir l'encadré *Bois de rose, les larmes de la forêt*, p. 279).

Dix espèces de lémuriens sont présentes dans le parc. Les prosimiens diurnes sont représentés par le lémur fulvus, le lémur de bambou, et surtout le très beau vari roux, endémique à la presqu'île, dont il est devenu le symbole. La nuit est le domaine de leurs congénères nocturnes, notamment le microcèbe, le chirogale et l'étonnant aye-aye. Dans les airs, les plus remarquables des 90 espèces d'oiseaux visibles dans le parc sont les rares aigles serpentaire et hiboux rouges, ainsi que l'étonnant eurycère de Prevost (*Euryceros prevostii*), reconnaissable à son gros bec bleu ciel, à ses yeux jaune et à son dos roux.

Les réserves marines sont destinées à protéger de nombreuses espèces de poissons, les mangroves, lagons et récifs coralliens, mais aussi les dauphins, les tortues de mer, les rares dugongs et les baleines à bosse, qui croisent dans les eaux de la baie d'Antongila entre juillet et septembre.

Découverte et randonnée dans la péninsule Masoala

Si vous êtes intéressé par une simple **découverte de Masoala**, il est possible de se rendre dans la péninsule pour seulement quelques jours, voire une journée seulement, depuis Maroantsetra. Vous devrez dans ce cas emprunter une portion des itinéraires ci-dessous, ou vous focaliser sur la **côte Ouest** de la péninsule, autour de Tampolo, qui comporte quelques hôtels. Les prestataires de Maroantsetra et les hôtels de Tampolo (voir *Où se loger et se restaurer*, p. 278) peuvent se charger d'organiser ces visites. L'acheminement en bateau depuis Maroantsetra sera le principal poste de votre budget.

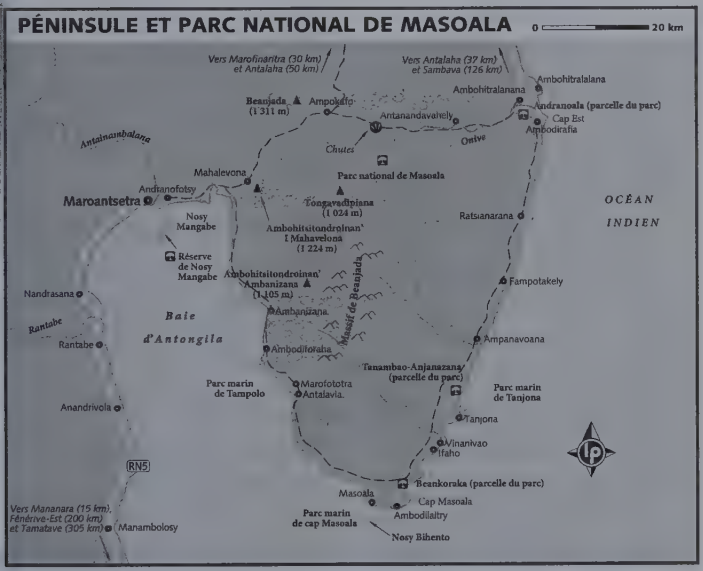
Masoala est réputée auprès des amateurs d'écotourisme pour ses possibilités de **randonnée**. Plusieurs itinéraires sont possibles entre Maroantsetra, Antalaha et Cap Masoala. Ils sont réservés à la saison sèche (notion assez relative dans cette partie de la côte Est), à plus forte raison si vous traversez la péninsule via Cap Est.

Le **trajet direct entre Maroantsetra et Antalaha** demande en général 4 à 5 jours de marche et totalise 126 km. Jugé monotone et décevant par certains, il ne traverse qu'une faible portion de forêt primaire. De Maroantsetra, vous rejoindrez Andranofotsy en pirogue puis continuerez à pied jusqu'à Mahalevona, Ampokafo, les chutes de Bevontsira puis Marofinaritra. De là, vous pourrez finir votre trajet en voiture jusqu'à Antalaha ou consacrer une dernière journée de marche à cette étape. Cette route "directe" relie de nombreux villages de la péninsule et alterne des paysages de rizières et de forêt.

Un second itinéraire s'enfonce davantage dans la forêt : il traverse la péninsule d'ouest en est pour rejoindre **Antalaha via Cap Est**. Plus difficile que le précédent, il permet de découvrir plus en profondeur les écosystèmes de la péninsule. Il nécessite 6 à 8 jours de marche et plusieurs heures de pirogue et est considéré comme le plus beau et le plus varié. Enfin, vous pourrez faire le **tour complet de la péninsule**, par le sud et le cap Masoala, en deux semaines de marche environ.

Le milieu tropical et l'humidité ambiante rendent les randonnées difficiles dans le parc (sans oublier les sangsues, dans certaines parties de la péninsule). Gardez par ailleurs à l'esprit que le matériel dont vous disposerez, hormis celui que vous aurez apporté, sera limité. Ces itinéraires, réservés aux randonneurs énergiques et motivés, à plus forte raison si vous passez par Cap Est, sont en revanche l'occasion de pénétrer dans une région de forêt tropicale encore peu explorée et, avec de la chance, de rencontrer des lémuriens dans leur habitat sauvage.

Le bureau du FTM (service de la cartographie nationale) d'Antananarivo dispose parfois de cartes détaillées de la région. Il est obligatoire de se faire accompagner d'un guide. Mieux encore : engager des porteurs



vous épargnera l'effort de porter votre sac. Les guides qui organisent les randonnées proposent parfois de se charger d'acheter la nourriture. Il est sage de vérifier ce qu'ils emportent : certains randonneurs se sont vu imposer un régime de riz blanc durant l'intégralité de leur périple. Rien ne vous empêche de prévoir un complément alimentaire, mais sachez que le choix proposé par les boutiques d'Antalaha ou de Maroantsetra est limité. Reste une ultime solution qui vous épargnera cette logistique : avoir recours à un prestataire spécialisé de Maroantsetra ou de Tampolo.

Réserve de Nosy Mangabe

Intégrée au parc national de Masoala, cette réserve naturelle est constituée d'une île de 520 ha couverte de forêt dense qui baigne dans la baie d'Antongila, à 5 km seulement au large de Maroantsetra. Introduit dans la réserve en 1967, l'aye-aye est devenu l'une des principales attractions de l'île, même s'il ne se laisse pas toujours facilement observer. Vous verrez aussi des chirogales, des microcèbes, des lémurs à front blanc et des varis noir et blanc, également introduits. Avec un peu de chance, vous apercevrez ce roi du camouflage qu'est l'étrange gecko à queue en feuille (*Uroplatus fimbriatus*), de nombreuses grenouilles et plusieurs espèces de caméléons, dont l'une se caractérise par son incroyable rose vif. La réserve abrite deux variétés de boas inoffensifs.

À défaut d'hôtel, il est possible de bivouaquer sur l'île. Dans ce cas, prévoyez des provisions et de l'eau, ainsi que du charbon pour la cuisine, ou assurez-vous que le prestataire qui vous emmène s'en occupe. Prévoyez une protection contre la pluie et préparez-vous à affronter les insectes.

L'accès à la réserve, indépendant de celui du parc national, revient à 10 000/15 000/20 000/25 000 A pour 1/2/3/4 jours et plus. Les frais de guidage (10 000/15 000/20 000 A pour un guide pisteur/stagiaire/confirmé) sont en sus. Vous devrez ajouter à ce prix celui du transfert en bateau, onéreux si vous ne formez pas un groupe d'au moins 3 personnes. Renseignez-vous au bureau du parc national de Masoala ou auprès des prestataires de Maroantsetra.

Où se loger et se restaurer

Trois petites structures d'hébergement, séparées d'une demi-heure de marche environ, sont installées aux abords de Tampolo, près du village d'Ambodiforaha, sur la côte ouest de la péninsule. Elles ont chacune leurs atouts et leur personnalité, et sont présentées ici du nord vers le sud.

Ecolodge Chez Arol (☎ 033 12 902 77, 032 40 889 02 ; masoala@free.fr ; http://arollodge.free.fr ; abri-tente pour camping 10 000 A, bungalow d sdb commune/avec sdb 33 000/55 000 A, bungalow q avec sdb et eau chaude 100 000 A ; menu 20 000 A, plat du jour 12 500 A). L'adresse la moins chère des lieux n'est pas celle qui a le moins de charme. L'atout et l'esprit de ce lodge, dont l'accueil chaleureux compense largement la simplicité de l'hébergement, sont d'être près de la forêt et des habitants du village voisin. Créé par de vrais amoureux de Masoala, très attachés à sa conservation, Chez Arol propose des hébergements pouvant s'adapter à tous les budgets, de l'abri pour tente aux bungalows avec eau chaude, en passant par des bungalows au confort plus réduit, avec eau froide. Mention également à la bonne table. Le sérieux de la structure, qui s'implique dans le développement durable et le tourisme solidaire – le lodge travaille avec les villageois et a participé à la création d'une petite école – en fait une bonne base pour explorer la péninsule. Chez Arol dispose d'un bureau à Maroantsetra, à 50 m de la passerelle enjambant la rivière. Transferts depuis Maroantsetra vers l'écolodge/Nosy Mangabe/plage de Navana/Cap Masoala 461 250/12 9 000/282 750/1 417 500 A sur la base de deux personnes.

Masoala Forest Lodge (contact à Tana ☎ 22 261 14 ; www.masoalaforestlodge.com ; 188-200 € par personne environ tout compris). On peut faire confiance aux Sud-Africains, experts en la matière, pour créer des camps de luxe. Celui-ci ne fait pas exception à la règle. Les tarifs, élevés, incluent toutes les prestations (repas, transferts, activités, boissons) et le confort est réel compte tenu de l'environnement : sous de petits abris, l'hébergement se présente sous la forme de tentes doubles récentes et impeccables, avec sdb extérieures privatives. Il est également possible, pour les budgets plus limités, de louer une tente et un emplacement de camping. Le Forest Lodge accueille l'agence du Kayak Masoala, spécialiste de la découverte de la péninsule en kayak de mer. Jolie salle de restaurant, bon accueil (anglophone). Réservation obligatoire.

Tampolodge (☎ 033 11 338 70 ; www.masoalamadagascar.com ; tampolodge@yahoo.fr ; 50 € par pers en pension complète). L'atout principal de cet établissement plus balnéaire que les précédentes est d'être bâtie en bordure d'une superbe plage, à 10 min de marche de Masoala Forest Lodge. Les jolis petits bungalows en falafa, au confort simple mais suffisant, sont séparés par des plants de vanille, et certains sont dotés de sdb privative. Une adresse qui séduira avant tout ceux qui veulent jouer les robinsons au bord d'une plage de rêve, souvent déserte. L'hôtel propose des transferts en bateau depuis Maroantsetra (250 000 A aller-retour par pers sur la base de 2 pers), où il dispose d'un bureau, à l'extrémité de la passerelle.

Depuis/vers le parc et la péninsule Masoala

L'île abritant la réserve de Nosy Mangabe, en face de Maroantsetra, s'atteint en environ 20 minutes de bateau rapide.

La péninsule Masoala est plus distante. Comptez une bonne heure en bateau rapide depuis Maroantsetra. Les départs ont généralement lieu le matin car la mer se creuse l'après-midi. La majorité des bateaux mettent le cap sur Tampolo. Les transferts en bateau depuis Maroantsetra constituent souvent la partie la plus chère du budget. Tampolodge les propose moyennant 250 000 A aller-retour par pers (min 2 pers, pour Tampolodge), L'Écolodge Chez Arol pour 461 250 A pour 2 personnes, Le Relais du Masoala assure une excursion à la journée en vedette rapide à 120 € AR.

Il est également possible de rejoindre la péninsule à pied (et un peu de pirogue) depuis Maroantsetra, mais cette option, longue, s'adresse aux randonneurs.

CÔTE DE LA VANILLE

Accessible à pied (Masoala), en avion (Sambava) ou par une mauvaise piste depuis Diégo-Suarez, la côte de la Vanille est une région enclavée. Un ruban de goudron relie cependant entre elles ses principales localités, permettant à ceux qui l'atteignent d'y circuler facilement. Ceux qui font le voyage sont rarement déçus…

Désignée localement sous le terme de "triangle SAVA" – initiales de Sambava,

BOIS DE ROSE : LES LARMES DE LA FORÊT

Bola Bola. De Maroantsetra à Vohémar, le mot était sur toutes les lèvres en 2009 et début 2010. Bois de rose. Une essence aussi rare que l'ébène, officiellement protégée, mais qui fait l'objet d'un trafic frénétique depuis 2009 sur la côte Nord-Est. "Les coupeurs de bois ont commencé par s'intéresser au parc de Marojejy, rappelle une source qui préfère rester anonyme. Ils se sont ensuite attaqués à Masoala. Le bois de rose ne flottant pas, et les lieux de coupe étant surtout accessibles par les cours d'eau, ils entourent un tronc de bois de rose de cinq troncs d'essences plus légères, qui flottent, lient le tout et laissent dériver sur la rivière jusqu'à la côte. Un pied de bois de rose coûte ainsi la vie à cinq autres arbres". Selon une étude américaine, plus de 570 containers de *bola bola* (le nom malgache des rondins de bois de rose) sont ainsi partis à destination de la Chine pour le seul mois d'avril 2009. "Les chefs de bande ne reculent devant rien et menacent les populations locales et les collaborateurs du parc national de leurs armes", relève une note du Zoo de Zurich, partenaire du parc Masoala. Sur place, on conseille aux touristes randonnant dans la forêt de ne pas faire de photos s'ils croisent des coupeurs de bois… "Ce sont plus de 10 années de travail qui sont en train d'être réduites à néant, déplore un responsable de la protection de l'environnement local. Comment protéger un si grand espace sans moyens humains ?" D'autres soulèvent un problème parallèle : le vari roux, l'un des plus beaux lémuriens malgaches, est braconné par les coupeurs pour se nourrir en forêt.

Comment en est-on arrivé là ? Selon une enquête publiée en août 2009 par Global Witness et l'Environmental Investigation Agency, à la demande de Madagascar National Parks, la crise politique de 2009 "a affaibli une autorité d'État déjà inefficace en termes d'application de la loi forestière", ouvrant la porte aux trafiquants de bois motivés par l'appât du gain. Quelques dizaines de personnes, déjà riches, qui paient une misère les coupeurs de bois. Le jeu en vaut la chandelle. Le kilo de bois de rose, acheté 400 A dans la forêt, atteindrait 12 000 A dans les ports d'exportation. À 250 à 400 kg par tronc, l'affaire est rentable. À entendre les plus virulents, nombreux sont ceux qui se sont ainsi laisser tenter par le trafic : opérateurs locaux traditionnellement tournés vers la vanille, policiers, militaires, politiques jusqu'aux plus haut niveaux, et même certains hôteliers et agents du parc…

Dans les faits, l'exploitation de l'ébène et du bois de rose est interdite à Madagascar depuis 2000. La loi a été renforcée en 2006, "mais la situation est tellement floue que beaucoup ne savent plus ce qui est autorisé ou non, affirme un spécialiste. L'État a un double discours. D'un côté il rappelle que c'est interdit, de l'autre il accorde des dérogations d'exportation. Une chose est pourtant sûre : il est interdit de prélever quoi que ce soit dans un espace protégé. Et maintenant que tout a été coupé ailleurs, il ne reste du bois de rose que dans les aires protégées."

Les associations de protection de l'environnement tirent la sonnette d'alarme. L'Unesco, saisi car les aires protégées où sévissent les coupeurs sont incluses depuis 2007 dans un territoire classé sur sa liste du patrimoine mondial sous le nom de "forêts humides de l'Atsinanana", a exprimé sa "vive inquiétude" auprès du gouvernement malgache. Lequel a réautorisé les exportations de bois de rose le 31 décembre 2009, à condition que les opérateurs paient taxes et amendes…

Antalaha, Vohémar, Andapa – la région vit au rythme de la récolte de la précieuse orchidée. Ses villes tranquilles et attachantes sont un véritable monde à part, à visiter en priorité entre juillet et début août, période de la récolte, lorsque les gousses luisantes sèchent au soleil…

ANTALAHA

Fermant au nord la péninsule Masoala, Antalaha est une bourgade indolente où quelques opulentes demeures témoignent de la manne économique que représente *lavanila* (nom malgache de la vanille) pour la région. Dans les faits, Sambava semble avoir pris une longueur d'avance dans le commerce de la précieuse plante, et les deux villes se disputent le titre de "capitale de la vanille". En saison de récolte, Antalaha embaume le parfum de l'odorante orchidée. La ville et la production de l'or noir de Madagascar doivent cependant faire face à un aléa naturel de taille, les cyclones, qui n'ont pas épargné Antalaha au cours des dernières années. La ville présente ainsi un visage contrasté, où les riches demeures des commerçants de vanille côtoient des

infrastructures à moitié en ruine. Antalaha, tout comme Maroantsetra et les autres villes de la région, était l'un des principaux centres de trafic de bois de rose lors de notre dernier passage (voir l'encadré *Bois de rose, les larmes de la forêt*, page précédente)

Renseignements

Les abords de la rue de Tananarive, à l'est du débarcadère des boutres, concentrent l'activité. La poste et les bureaux d'Air Madagascar se trouvent dans la rue de l'Indépendance, qui relie la plage à la chambre de commerce.

Les principales **banques** sont représentées à Antalaha. Les mieux équipées sont la **CA-BNI** (☎ 88 810 26 ; 🕒 lun-ven 7h30-11h et 14h30-16h), installée en bord de mer, près de la chambre de commerce, qui abrite un distributeur automatique acceptant les cartes Visa et peut théoriquement débiter une Mastercard, et la **BFV-SG** (☎ 88 964 24 ; 🕒 lun-ven 7h30-11h30 et 14h-16h), dans le centre, dotée d'un distributeur acceptant les cartes Visa.

La ville dispose d'un hôpital et est reliée aux réseaux de téléphonie mobile. L'hôtel Océan Momo dispose d'un accès Internet.

Un petit bureau de **Madagascar National Parks** (MNP ; ☎ 032 41 800 81, 86 951 26), où on est accueilli par un panneau décrépit rappelant que Masoala est un site du patrimoine mondial, est implanté place de l'Indépendance, dans le bâtiment de l'école de commerce. Il s'avère peu utile pour les voyageurs.

À voir et à faire

Au-delà de la satisfaction d'avoir atteint la fin de la route de la vanille, les centres d'intérêt de la ville sont assez limités. Outre les **ateliers de transformation de vanille**, très actifs en juillet mais souvent difficiles d'accès au public, les **chantiers de construction de boutres**, au sud du port, méritent le coup d'œil, mais ils ont drastiquement réduit leur activité ces dernières années. Accordez également un peu de temps aux vieilles demeures créoles du centre, témoins des plus belles heures de la ville, maintenant en ruines pour la plupart.

La proximité de la péninsule et du **parc de Masoala** (www.masoala.org) est le principal argument touristique de la ville. Moins développé que le côté Maroantsetra car la côte y est moins hospitalière et plus exposée aux cyclones, le côté nord du parc peut également être le point de départ des randonnées traversant la péninsule. Des possibilités d'hébergement rustiques sont disponibles à Cap Est. Point le plus oriental de l'île, ce cap reculé de la côte Est de la péninsule doit sa réputation à ses paysages et ses massifs coralliens, qui souffrent malheureusement du passage régulier des cyclones. Outre la randonnée, il est possible de se rendre à Cap-Est depuis Antalaha en voiture légère (4L) ou en moto. Comptez au moins 4 heures (aller-simple) et renseignez-vous toujours sur l'état de la piste à l'avance. Reportez-vous à la rubrique *Découverte et randonnée dans la péninsule Masoala*, p. 276) pour davantage d'information sur les itinéraires traversant la péninsule et le parc de Masoala. Le propriétaire de l'ancien restaurant Le Corail, impliqué dans la préservation de l'environnement, propose des circuits touristiques à pied, bateau et VTT. Les hôtels et le bureau de MNP pourront également vous aider à organiser votre circuit.

Dans le centre, en face de la pharmacie, la boutique **CALA** (☎ 032 07 161 01) vend de sobres et beaux bijoux fabriqués à partir de graines en faveur des familles d'anciens malades de la lèpre. Il est possible de visiter leurs structures (potagers, écoles, pépinières) dans les environs du village. L'association est soutenue par un comité français (http://cala-france.asso-web.com)

Où se loger et se restaurer

La Liane (☎ 032 45 771 54, 032 02 825 83 ; d sdb commune 12 000-15 000 A). Destiné aux voyageurs à petit budget, ce bâtiment à deux étages situé dans le centre loue des chambres parquetées au confort simple, mais est l'un des meilleurs choix dans cette gamme de prix. Bon accueil.

Hôtel Vitasoa (☎ 032 04 165 02, 88 905 45 ; d avec sdb d 23 000-30 000 A). Un cran au-dessus de l'adresse principale en termes de confort. Les chambres, sans prétention, sont propres et équipées de la TV. Préférez les plus chères, au dernier étage, plus vastes et claires.

Océan Momo (☎ 032 02 340 69 ; www.ocean-momo.com ; bungalows d ventil/clim 65 000-70 000/85 000-90 000 A selon saison ; plats 8 000-13 000 A ; 🅿 🛜). L'établissement de charme d'Antalaha se dresse en bordure de la plage, en direction des chantiers de construction de boutres. Outre de vastes et confortables bungalows, l'hôtel se distingue par son salon et sa salle de restaurant auxquels le mobilier en bois donne une touche raffinée (sans

oublier un coin TV où l'on ne rate jamais un épisode des *Feux de l'amour*). La réception organise des circuits dans les environs et le restaurant propose des plats de langouste et de gambas à peine plus chers que les autres spécialités (essayez les gambas à la vanille). Une bonne adresse.

Hôtel Hazovôla (☎ 032 41 287 11 ; 032 05 000 65 ; www.hotelhazavola.com ; h.hazavolaantalaha@yahoo.fr ; d ventil/clim 50 000/70 000 A ; 🔀). Concurrençant Océan Momo dans le domaine du standing, cette adresse assez chic, qui semble un peu surdimensionnée pour la ville, mise sur les équipements (clim, TV, minibar, piscine en construction lors de notre dernier passage). Les chambres avec terrasse sont impeccables et confortables mais l'ensemble manque un peu de charme. L'hôtel a été rebaptisé (appelé "Palissandre" à son ouverture, il s'appelle maintenant "Hazovôla", ce qui signifie palissandre en malgache) après que son nom a été mentionné sur une liste d'établissements impliqués dans le commerce de bois de rose.

Fleur de Lotus (☎ 032 02 200 68, plats 4 000-8 000 A ; 🔀 fermé mer). Principal restaurant de la ville depuis la fermeture du Corail (vérifiez s'il n'a pas rouvert lors de votre passage), ce vaste établissement propose une carte qui, outre la palette des spécialités habituelles, met l'accent sur les plats chinois et les produits de la mer. Vous le trouverez dans le centre, près de la station-service Total.

Mentionnons également :

Hôtel du Centre (d sdb commune 8 000-10 000 A). Ouvert depuis 30 ans, ce petit établissement mitoyen de La Liane propose des chambres rustiques, mais propres, à petit prix.

Hôtel Florida (☎ 032 41 555 12 ; d ventilée eau froide/eau chaude 16 000/21 000 A, d avec clim et eau chaude 51 000 A ; 🔀). Chambres au confort simple un peu tristes par leur décoration. Celles avec clim sont surévaluées.

Depuis/vers Antalaha

Air Madagascar (☎ 033 12 222 40, 032 07 222 13 ; 🔀 lun-ven 8h-11h30, sam 8h-10h), dont vous trouverez les locaux rue de l'Indépendance, côté mer, dessert Antananarivo (direct ou en correspondance) et, plus irrégulièrement, Maroantsetra. Les taxis demandent 5 000 A pour la course jusqu'à l'aéroport, à 11 km au sud de la ville.

La piste entre Antalaha et Sambava, qui fut longtemps synonyme de longue glissade dans la boue, est maintenant un impeccable ruban de bitume grâce à un financement de l'Union européenne. Elle traverse de beaux paysages de rizières, palmeraies et ravenalas que séparent des villages de brousse vivant de la culture du girofle et de la vanille. Comptez 1 heure 30 et 5 000 A en taxi-brousse.

Des boutres quittent régulièrement le quai d'Antalaha vers Sainte-Marie, Maroantsetra ou Tamatave. Certains acceptent parfois de prendre des passagers. Attendez-vous à une traversée inconfortable.

SAMBAVA

Plus importante localité entre Diégo-Suarez et Maroantsetra, Sambava s'étend entre l'océan et les pentes du massif de Marojejy. La végétation qui entoure la ville et la plage qui la borde sont ses principaux attraits. Sambava est au cœur de la microrégion désignée sous le nom de "triangle Sava" (contraction des initiales de Sambava, Antalaha, Vohémar, Andapa), réputée pour ses cultures de café, de girofle et surtout de vanille. La ville dispute en effet à Antalaha le titre de capitale mondiale de la vanille. Historiquement, il revient à Antalaha, mais l'activité s'est déplacée au fil du temps pour placer Sambava en première ligne dans le commerce du précieux "or noir" de la région. Quelques familles de la localité ont fait fortune dans ce commerce.

Renseignements

Établie à l'embouchure de trois rivières (son nom signifierait "là où les rivières se rencontrent"), Sambava s'étire de part et d'autre du pont enjambant le cours d'eau. La majorité de la ville est bâtie au sud de la rivière. Ce "centre", qui s'étend le long de la route longeant la mer, regroupe les banques et les services. On peut également y voir les ruines des anciens entrepôts de Magro, l'entreprise de l'ex-président Ravalomanana, pillés, incendiés et détruits en 2009, et la majorité des hôtels. Le quartier populaire d'Antanifotsy, où se trouvent le stationnement des taxis-brousse vers le nord et le marché, occupe le nord de la rivière. L'ensemble s'étire sur près de 5 km.

Les principales banques malgaches sont représentées en ville. Installées dans des bâtiments récents, les agences de la **BFV-Western Union** (☎ 88 920 42 ; 🔀 lun-ven 7h30-11h30 et 14h-16h)

GRANDEURS ET MISÈRES DE LA VANILLE

Avec une production annuelle pouvant atteindre 1 000 t, Madagascar compte parmi les principaux producteurs mondiaux de vanille – si ce n'est, les bonnes années, le premier. La vanille dite "bourbon", produite à Madagascar et dans les autres îles de l'océan Indien, est réputée de longue date pour sa qualité. Mais peut-être les deux phrases précédentes devraient-elles être mises au conditionnel : la filière vanille de Madagascar connaît en effet des hauts et des bas, tant en quantité qu'en qualité…

Importé du Mexique par des planteurs français, le vanillier a trouvé dans le nord-est de l'île un terroir idéal. La majeure partie de la production provient de cette région où le climat chaud et humide convient parfaitement à cette capricieuse orchidée. Lianescente, *Vanila planifolia* pousse en s'enroulant autour des arbres, notamment ceux d'une espèce particulière appelée localement *volavelona*. Les graines contenant la savoureuse substance sont renfermées dans une gousse verte (le mot vient de l'espagnol *vainilla* qui signifie "petite cosse" ; les Malgaches l'appellent *lavanila*). La préparation des gousses nécessite un délicat travail d'échaudage, d'étuvage puis de séchage au soleil, au cours duquel elles rétrécissent, perdent leur humidité et prennent leur couleur noire et luisante.

La vanille est ainsi devenue l'or noir de la région Sava (Sambava, Antalaha, Vohémar, Andapa). Et comme toute richesse, elle n'a pas tardé à attirer les convoitises, les mauvaises tentations et la spéculation. On a ainsi trouvé sur le marché des gousses dans lesquelles des clous avaient été enfoncés afin d'en augmenter le poids, des gousses cueillies illégalement, trop vertes et donc de mauvaise qualité – un fléau pour les entrepreneurs. Ces derniers ont parfois préféré stocker leur production plutôt que de la vendre, afin de faire monter les cours. Le meilleur comme le pire peut se ainsi se cacher sous le nom de vanille malgache, ce qui a incité les acheteurs à reporter une part de leurs achats vers d'autres pays producteurs (Indonésie, Mexique, Ouganda…), voire se sont tournés vers la vanille de synthèse.

L'économie de la vanille, en bref, est complexe et sujette à d'importantes fluctuations. Au début des années 1990, près de 4 000 t de vanille malgache furent ainsi brûlées afin de faire remonter des cours descendus très bas. La météorologie a également son mot à dire. L'or noir de Madagascar a en effet un ennemi naturel, les cyclones, qui s'acharnent année après année sur le "triangle Sava". Entre les années où la vanille est rare du fait des cyclones et celles où les producteurs bloquent les ventes pour cause de cours trop bas, il n'est ainsi pas toujours facile de trouver de la vanille à vendre. Les trafics, dans le même temps, battent leur plein, comme en témoignent les mesures de contrôle mises en place : interdiction de transport de la vanille après une certaine heure, réglementation de la date de récolte, contrôles de police sur les routes pour traquer la vanille récoltée illégalement, ateliers de transformation hérissés de barbelés.

Et les petits producteurs ? Leur position, dans ce contexte qui les dépasse, n'a rien d'enviable. Les collecteurs-préparateurs-exportateurs – souvent de riches familles bien implantées – leur achètent la vanille verte 4 000 à 5 000 A environ le kg (soit moins de 2 €). Après préparation et séchage, 5 kg de vanille verte aboutissent à 1 kg de vanille noire, prête à la consommation. Son coût atteignait alors de 40 000 à 60 000 A le kilo (15 à 25 € environ, voire un peu plus si la qualité est excellente) en 2007. Deux ans plus tard, ce prix dépasse rarement 30 000 A (10 €). Le kilo de vanille bourbon de bonne qualité, pourtant, atteint fréquemment 90 € une fois arrivé en Europe, aux États-Unis ou au Japon. Une somme que les petits producteurs locaux sont loin d'imaginer. L'année 2009 leur a porté un nouveau coup. Certains opérateurs économiques, lassés des aléas de la vanille, ont préféré reporter leur attention sur une autre richesse naturelle de la région, le bois de rose. Nombreux sont alors les paysans qui ont dû revenir vers des cultures plus à même de nourrir leurs familles. En témoignent les rizières, de plus en plus nombreuses, qui sont remises en service entre Sambava et Antalaha…

Qu'on se rassure : il existe encore de la très belle vanille à Madagascar. Elle se reconnaît à plusieurs critères : les gousses font plus de 15 cm de longueur, sont bien noires, ont perdu un maximum de leur humidité tout en restant flexibles et ne sont pas fendues. On trouve également, dans certains endroits, des producteurs de vanille bio (certifiée ou non). Dans tous les cas, mieux vaut se méfier des vendeurs qui proposent de la vanille au hasard des rues, à plus forte raison dans la capitale.

La loi malgache fixe à 2 kg maximum la quantité de vanille préparée que les visiteurs peuvent emporter avec eux.

et de la **CA-BNI** (☎ 88 921 06 ; ⓥ lun-ven 8h-11h30 et 14h-16h30) sont les mieux équipées et sont dotées de distributeurs automatiques acceptant les cartes Visa. La BOA et la BMOI sont également représentées.

Sambava est équipée d'un bureau de poste, de cabines téléphoniques à carte, et est reliée aux réseaux de téléphonie mobile. L'aéroport se situe à 2 km au sud de la ville, des principaux hôtels et du stationnement des taxis-brousse vers le nord.

À voir et à faire

En juillet et août, vous pourrez essayer de visiter les **ateliers de transformation de vanille**, qui embaument la ville. À côté des grosses entreprises – Vanill' Nature, Lopat, Vanille Mad, Kayzar – il existe des dizaines de petits entrepreneurs disséminés dans les proches abords de la ville. Renseignez-vous à votre hôtel, tentez votre chance au hasard (les portes de nombreux ateliers sont théoriquement fermées au public) ou adressez-vous à Sambava Voyages (ci-dessous) ou à l'hôtel Las Palmas (plus loin). Mieux vaut s'y rendre le matin pour assister aux opérations de séchage, de tri et d'emballage des jolies gousses brillantes.

Une jolie **plage** s'étend face aux principaux hôtels. La côte Est étant souvent fréquentée par les requins et agitée de courants pouvant être violents, mieux vaut vous renseigner auprès de votre hôtel avant de vous baigner et vous éloigner le moins possible du rivage. Cela dit, il n'y a pas eu d'accident à Sambava ces dernières années et il est toujours possible de se rafraîchir au bord de l'eau.

La ville est l'une des meilleures bases pour organiser une visite du **parc national de Marojejy** (voir p. 285). Bruno Lee Sio Tsion, à l'hôtel Mimi (ci-dessous), est l'un des prestataires les plus recommandés. Vous pouvez également vous adresser à la seule agence de voyages de la ville, **Sambava Voyages** (☎ 032 02 371 41 ; sambava-voyages@moov.mg), face à la société Sambatex dans la rue principale, qui propose diverses excursions dans le triangle Sava mais n'est pas toujours très efficace.

Où se loger et se restaurer

Mimi Hôtel-restaurant-pâtisserie (☎ 032 62 989 18, 032 40 288 55 ; http://mimi-hotel.marojejy.com, mimi.hotel.resto@gmail.com ; d 25 000-30 000 A, plats 4 000-13 000 A ; ⓥ restaurant tlj midi et soir, pâtisserie tlj jusqu'à 14h30 ; Ⓟ). L'un des rares établissements à être installé du côté nord de la rivière, Chez Mimi se décline en hôtel, restaurant et salon de thé. L'hôtel, un bloc de béton sans grâce à 30 m à l'écart de la rue principale, s'adresse avant tout aux voyageurs à budget modéré avec des chambres avec sdb offrant un confort correct. Celles de l'étage possèdent un balcon. Le restaurant remporte un certain succès auprès des Sambaviens et des touristes avec sa cuisine chinoise et des plats de poulet, canard, crevettes et poissons (essayez le demi-canard à la vanille) servis dans une salle plutôt pimpante. Le salon de thé, enfin, sert dans la bonne humeur de bonnes pâtisseries, petit-déjeuners et en-cas. Le fils de la patronne organise des circuits dans le parc de Marojejy. Chez Mimi, en bref, est le rendez-vous incontournable du nord de la ville.

Orchidea Beach II (☎ 88 923 24 ; 032 04 383 77 ; orchideabeach2@yahoo.fr ; bungalows d bord de mer 32 000 A ; chambres d avec clim 78 000 A ; plats 7 000-13 000 A ; ⓥ restaurant fermé dim soir ; 🅿). L'adresse la plus appréciée de Sambava doit beaucoup à l'accueil chaleureux du patron. Bien placé en bord de mer, l'Orchidea Beach II propose des chambres confortables et impeccables, avec sdb, dans un petit jardin bien entretenu. S'y ajoutent deux bungalows en bord de mer, plus simples par leur confort mais offrant un bon rapport qualité/prix. Le restaurant est un autre atout des lieux grâce à une cuisine faisant la part belle aux grillades et aux plats créoles, comme le rougail saucisses. Spécialité de paella (à réserver à l'avance, 2 pers min) et belle sélection de rhums arrangés.

Las Palmas (☎ 88 920 87 ; 032 40 073 72 ; laspalmas.hotel@gmail.com ; bungalows d ventil 40 000 A, bungalow/chambre clim 48 000/56 000 A ; menu 17 000 A ; 🅿). Un peu moins cher que l'hôtel précédent, dont il est séparé par une centaine de mètres, le Las Palmas figure également au chapitre des hébergements à recommander. Outre les bungalows situés dans un petit jardin, agréables et bien entretenus, l'hôtel propose des chambres avec clim et TV. L'ensemble est décoré dans des teintes claires, misant sur la sobriété. L'ambiance, malheureusement, manque de chaleur. Repas sur commande.

Villa Sheridane (☎ 032 69 687 10 ; d sdb commune/avec sdb 30 000-40 000 A). Impossible de rater cette haute villa peinte en rose qui se dresse face à la mer une centaine de mètres après l'Orchidea Beach II. Le confort est simple mais les chambres présentent un bon rapport qualité/prix (elles étaient neuves lors de notre dernier passage.

Espérons que l'entretien sera à la hauteur). Celles de l'étage, à 40 000 A, disposent d'une sdb privée et d'un balcon face à la mer. Une option à prendre en compte.

Citons également :

Victoria Hôtel (☎ 032 02 129 11 ; victoriahotelsava@yahoo.fr ; d avec sdb 25 000-70 000 A ; 🛜). "Un hôtel de charme parfumé à la vanille", annonce l'enseigne… Ce commentaire est exagéré pour cette adresse qui se contente de proposer des chambres correctes, mais propres et confortables, avec clim et TV pour certaines.

Hôtel Paradise (☎ 032 40 126 89 ; d avec sdb d 15 000-40 000 A). En bordure de la route principale, ce grand établissement kitsch offre de vastes chambres au confort réduit au minimum, dans un décor d'inspiration chinoise avec têtes de lits en trompe l'œil. Le bâtiment semble trop grand et vide, ce qui ne le rend guère accueillant…

Où sortir

La discothèque **Le Baladin** s'anime les vendredi et samedi soirs. Une discothèque est également installée au rez-de-chaussée de l'hôtel Paradise. Essayez aussi le bar **Chez Copain**, où la THB coule à flots au son des haut-parleurs saturés jusque tard dans la nuit. Dans un registre plus sage, renseignez-vous sur le programme de l'**Alliance française** (☎ 88 911 55).

Depuis/vers Sambava

Sambava compte deux gares routières. Pour Antalaha (1 heure 30 ; 5 000 A) ou Andapa (2 heures 30 ; 6 000 A), rendez-vous au stationnement situé au sud de la ville. Les taxis-brousse du stationnement du nord desservent Vohémar (environ 3 heures ; 8 000 A) et Diégo-Suarez (24 heures ; 40 000-50 000 A selon la saison). Renseignez-vous sur l'état de la route si vous souhaitez mettre le cap vers Diégo-Suarez, la piste étant mauvaise – et fréquemment coupée en saison des pluies – entre Vohémar et Ambilobe. Les routes goudronnées reliant Vohémar, Antalaha et Andapa depuis Sambava ne posent en revanche pas de problèmes. Affréter un taxi depuis Sambava pour circuler sur ces dernières revient à environ 100 000 A/jour (à négocier).

Les locaux d'**Air Madagascar** (☎ 88 920 37 ; 🕒 lun-ven 8h-11h et 14h30-17h, sam 8h-11h) sont situés dans la rue principale, au niveau de l'hôtel Paradise. L'agence n'accepte pas les réglements par carte de crédit. Au départ de Sambava, la compagnie dessert Antananarivo Maroantsetra et Diégo-Suarez. L'aéroport se trouve à 2 km au sud de la ville (3 000 A en taxi).

ANDAPA

La paisible Andapa s'étend au sud-ouest de Sambava, au creux d'une jolie vallée agricole parsemée de rizières. Au-delà s'étalent de vastes étendues de forêt primaire, qui comptent parmi les dernières de la Grande Île. Outre le parc national de Marojejy, non loin, la belle route qui y mène en serpentant entre la rivière Lokobe et les villages producteurs de vanille est l'une des bonnes raisons de s'y rendre. En juillet et début août, au moment de la récolte, les gousses sèchent par milliers sur les bords de la route, embaumant l'air. La beauté des paysages verdoyants des environs, l'atmosphère détendue et le climat tempéré de cette ville peu fréquentée par les touristes et située à 500 m d'altitude en font une étape relaxante et tranquille.

Quelques beaux itinéraires de randonnée partent de la ville. Renseignez-vous auprès des hôtels, de Madagascar National Parks ou au bureau du **WWF** (wwfandapa@wwf.mg), qui pourront également vous renseigner sur le parc de Marojejy et la réserve d'Anjanaharibe-sud, voisins de la ville. Les services proposés en ville sont très limités.

Où se loger et se restaurer

Les possibilités sont rares.

♥ **Hôtel Beanana** (☎ 88 070 47, 032 40 226 10 ; http://hotel-beanana.no-ip.com, hsbeanana@yahoo.fr ; d avec sdb 30 000 A). Sans conteste le meilleur hôtel d'Andapa, le Beanana, à l'entrée de la ville, offre un confort inattendu pour cette localité reculée. Vous y trouverez des chambres carrelées, impeccables de propreté et joliment décorées, donnant sur un petit jardin. Excellent rapport qualité/prix, cette adresse distance de très loin ses concurrents. L'hôtel ne dispose pas de restaurant mais sert des petit-déjeuners. Le propriétaire organise des excursions au parc de Marojejy.

Hôtel Vatosoa (☎ 032 02 603 89, 88 070 78 ; d avec sdb eau froide/eau chaude 12 000/25 000 A environ ; menu 12 000 A). Au-delà des chambres, plutôt sommaires, cet établissement installé de longue date est surtout apprécié pour son restaurant (en premier lieu car c'est l'un des rares de la ville !). La carte mise avant tout sur les spécialités chinoises.

Depuis/vers Andapa

Andapa se trouve à 109 km de Sambava par une belle route, asphaltée mais tortueuse. Des taxis-brousse relient les deux localités en environ 2 heures 30.

PARC NATIONAL DE MAROJEJY

L'histoire de ce parc a réellement débuté en 1948, lorsque le botaniste français Henry Humbert, attaché au Museum d'histoire naturelle de Paris, foule pour la première fois le relief accidenté et tourmenté du massif de Marojejy. Dans son ouvrage *Une merveille de la nature*, publié quelques années plus tard, il décrit les lieux comme "le massif le plus prestigieux de l'île entière, à la fois par son aspect grandiose, sa richesse floristique, et surtout par son état intact sur presque la totalité de son étendue". Ces 60 050 ha (mais on parle de ramener sa superficie à 55 000 ha) classés parc national en 1998 correspondent encore pour une bonne part à cette description enthousiaste. Espérons que cela dure, car le parc est l'une des cibles des coupeurs de bois de rose qui sévissent dans le nord-est du pays depuis 2009…

Vaste et reculé, Marojejy abrite une biodiversité exceptionnelle qui s'exprime notamment chez les batraciens, les oiseaux et les plantes. Le parc héberge par ailleurs 10 espèces de lémuriens dont une variété endémique à la région, le *Propithecus candidus*. En basse altitude, le paysage est dominé par une dense forêt tropicale humide. Au-dessus de 800 m, celle-ci fait place à une forêt montagnarde. Dans les hauteurs et jusqu'à la cime du mont Marojejy (2 133 m), la végétation primaire se compose de landes, de mousses et de lichens. Avec 3 000 mm de précipitations par an, la région figure parmi les plus humides du pays.

Le parc impose le respect de règles de base dues à sa nature montagnarde et à l'éventualité d'orages. Faites vous accompagner d'un guide et munissez-vous d'eau et d'un vêtement de pluie. Avril-mai et septembre-décembre sont les meilleures saisons pour le visiter.

Au sud-ouest du parc, la **réserve spéciale d'Anjanaharibe-Sud** a fait parler d'elle en 1997 lorsqu'une variété de plante que l'on croyait disparue, la *Takhtajania perrieri* y a été découverte.

Renseignements

On accède au parc par le village de Manantenina, situé sur la route Sambava-Andapa, à 40 km d'Andapa et 60 km de Sambava. Un bureau de **Madagascar National Parks** (MNP ; ☎ 88 070 27) est installé au bord de la route. Vous trouverez également des informations utiles sur le site officieux du parc (www.marojejy.com ; info@marojejy.com). Le périmètre du parc débute près du village de Mandena, accessible en 2 heures de marche ou en 4x4, voire en voiture légère à certaines saisons. Le billet d'entrée revient à 10 000/15 000/20 000/25 000 A pour 1/2/3/4 jours et plus. Les guides, regroupés en association, proposent divers circuits (à partir de 18 000 A/jour). Outre le gîte du camp Mantella, à 4 heures de marche de la route, deux gîtes ont été aménagés le long du sentier menant au pic Marojejy (lits en dortoirs et possibilité de camping). L'aller-retour jusqu'au sommet nécessite 3 à 5 jours de marche.

L'hôtel Beanana d'Andapa (ci-contre), le Mimi Hôtel de Sambava (p. 283, demander Bruno Lee Sio Tsion) et l'agence Sambava Voyages (p. 283) organisent des circuits dans le parc.

Faune et flore

Le parc de Marojejy abrite 10 espèces de lémuriens. Les plus remarquables sont le aye-aye et le propithèque soyeux (*Propithecus diadema candidus*), endémique à la région. Également appelé "simpona", ce lémurien peu connu se distingue par son pelage très clair. Près de 115 espèces d'oiseaux, dont 8 considérées comme très menacées, occupent les airs. Le parc se distingue aussi par sa centaine d'espèces d'amphibiens et de reptiles. La flore, qui doit sa richesse aux nombreux étages du parc – de 100 à plus de 2 000 m d'altitude – est notamment remarquable pour ses fougères, lianes et orchidées.

Depuis/vers le parc national de Marojejy

Vous devrez commencer par gagner le village de Manantenina, à 40 km d'Andapa et 60 km de Sambava, puis marcher 2 heures depuis le bureau de MNP jusqu'à l'entrée du parc (accessible en voiture à certaines périodes). Autre option : s'adresser à un prestataire spécialisé (voir *Renseignements*, ci-dessus)

VOHÉMAR (IHARANA)

Plus connue sous son ancien nom français de Vohémar, Iharana s'étend à 153 km au

nord de Sambava par une route cahoteuse mais en grande partie bitumée. La piste qui quitte la ville vers Diégo-Suarez et le nord est en revanche très mauvaise. Centre de production de vanille et principal port par laquelle elle est expédiée, en même temps que des containers de bois de rose (!), Vohémar serait le lieu où les Zaïdites, descendants du prophète Mahomet, auraient débarqué sur l'île au IX^e siècle. Des archéologues ont également découvert dans la région des vestiges chinois du XII^e siècle.

La ville, assoupie, présente un intérêt très limité, mais elle constitue une étape quasi obligatoire pour les voyageurs en route vers la "route de la vanille" depuis Diégo-Suarez. Parmi les sites à voir, citons Daraina (voir *De Vohémar à Ambilobe*, ci-dessous) et le lac Andranotsara, à 7 km au sud de la ville. Souvent appelé lac Vert à cause de la couleur que lui donnent les algues, il fait l'objet d'une légende comme presque tous les plans d'eau de la Grande Île. Celle-ci rapporte qu'un village se dressait autrefois à Andranotsara. Une nuit, un monstre à sept têtes s'y serait roulé en boule pour faire un somme. Le poids de la créature, malheureusement, provoqua un cataclysme : le sol céda sous son poids et sept jours de pluie transformèrent le village en Atlantide malgache… Les crocodiles qui peuplent le lac seraient la réincarnation des anciens villageois. Lorsque l'un de ces animaux semble mécontent, on sacrifie un zébu pour l'apaiser. Plusieurs *fady* protègent le lac Vert. Renseignez-vous si vous décidez de le visiter.

Renseignements

Vohémar est bâtie sur une presqu'île et s'étire sur plusieurs kilomètres, entre la mer et la piste se dirigeant vers le nord. Les services sont limités. Vous trouverez en ville des agences de la **BOA** (☎ 88 063 13) et de la **BFV-SG** (☎ 88 063 50 ; 🕒 lun-ven 7h30-11h30 et 14h-16h), un bureau de poste et un hôpital.

Où se loger et se restaurer

Le choix est limité.

♥ **La Baie d'Iharana** (☎ 032 07 131 46, 032 05 221 68 ; http://normada.com/iharana, mcmavoh@moov.mg ; d avec sdb de 70 000-80 000-90 000 A ; plats 6 000-14 000 A ; 🛜). La bonne adresse de Vohémar est installée face à la baie, près d'un atelier de transformation de vanille qui embaume l'air en saison. Dans un beau jardin, vous y trouverez des chambres climatisées, claires, confortables et impeccables, avec mobilier en bois et touche de décoration bienvenue. Les plus chères sont dotées d'un balcon ouvert sur la baie. Les excursions et le bon restaurant avec terrasse (crevettes sautées au poivre vert, canard à la vanille, filets de poisson…) complètent la liste des atouts de cet hôtel qui n'en manque pas.

Sol Y Mar (☎ 032 41 969 90, 032 62 493 98 ; bungalow d 25 000-50 000 A ; plats 7 500-14 000 A). Option la moins chère, le Sol y Mar a longtemps été le principal hôtel de la ville, avant de changer plusieurs fois de propriétaire. Les bungalows simples mais corrects, dont les prix varient selon la taille et la vue, mériteraient un peu d'entretien.

Depuis/vers Vohémar

Le trajet en taxi-brousse entre Diégo-Suarez et Vohémar, sur une mauvaise piste (voir ci-dessous) demande souvent près de 12 heures (30 000 A). Renseignez-vous toujours sur l'état de la piste avant de partir, à plus forte raison en saison des pluies.

Des taxis-brousse desservent Sambava par une bonne route goudronnée, bordée des boules cotonneuses des kapokiers, en environ 3 heures (8 000 A).

Renseignez-vous sur les liaisons aléatoires d'Air Madagascar depuis Diégo-Suarez.

De Vohémar à Ambilobe

Une mauvaise piste de 165 km relie Vohémar à Ambilobe. De là, le goudron prend le relais vers Diégo-Suarez (130 km) ou Ankify (115 km), port d'embarquement pour Nosy Be (voir *De Diégo-Suarez à Nosy Be*, p. 306). La piste, aussi poussiéreuse en saison sèche que boueuse aux premières pluies, n'en est pas moins belle. Elle traverse les superbes paysages de cette région fréquentée par les orpailleurs où se rencontrent les climats sec des environs de Diégo-Suarez et humide de la côte Est.

Outre ces paysages, la principale attraction de l'itinéraire réside dans le village de **Daraina**, à 75 km de Vohémar, aux abords duquel il est possible d'observer le farouche sifaka à couronne dorée (voir l'encadré, ci-contre). L'association malgache **Fanamby** (☎ 22 288 78, 032 04 557 22 ; www.fanamby.org.mg), installée sur place, a ouvert au cœur de la forêt un camp de toile, baptisé Camp Tattersalis, qui sert de base d'observation. À 15 minutes de

LE SIFAKA À COURONNE DORÉE

Le sifaka à couronne dorée (*Propithecus tattersalli)* serait l'une des espèces animales les plus menacées au monde selon l'IUCN (International Union for the Conservation of Nature). Il ne resterait que 5 000 à 8 000 individus de ce lémurien blanc repéré en 1983 dans les environs de Vohémar, qui évolue avec la même agilité que ses cousins du Sud (propithèques de Verreaux) mais diffère par la couronne rousse qui orne son vertex. Le caractère farouche et l'habitat très localisé de l'*ankomba malandy* – son nom malgache – explique sa découverte tardive : il ne se rencontre qu'aux abords de la forêt de Bekaroaka, entre les rivières Loky et Manambato, aux environs du village de Daraina (ce qui lui vaut d'être parfois surnommé "l'or de Daraina"). L'originalité de cette région est de présenter un écosystème particulier, à la frontière du climat sec du nord de l'île et de celui, très humide, de la côte Est.

L'association malgache Fanamby (www.fanamby.org.mg) s'intéresse de près à sa protection.

Daraina, le camp est équipé de bon matériel de camping. Il est avant tout ouvert aux groupes des tour-opérateurs, mais les voyageurs indépendants peuvent y séjourner sur réservation.

L'active association Fanamby – "le défi" – est aidée par l'USAid, l'UE et le WWF, et soutenue de longue date sur place par le tour-opérateur Océanes Aventure. Elle s'est donné pour mission d'agir en faveur de la conservation de l'environnement en mettant l'accent sur le développement, arguant du fait que la pauvreté des populations est la première des raisons qui les incitent à brûler la forêt. Pour ce faire, elle a notamment recours à sa propre station de radio locale, qui diffuse des messages de sensibilisation à l'attention des villageois. Fanamby est également active dans le domaine du tourisme communautaire et de la production de produits bio et équitables certifiés Ecocert (vanille, girofle, gingembre, riz rouge).

Le Nord



Indissociable de sa principale carte de visite – l'île de Nosy Be –, le nord de Madagascar réserve bien des surprises. L'intérêt des visiteurs se porte en premier lieu sur l'itinéraire nord-ouest, facilement accessible, entre Diégo-Suarez (Antsiranana) et Nosy Be. Parfois désignée par les responsables du tourisme malgache sous le nom de "côte des îles inconnues", cette portion de littoral est devenue un classique des itinéraires touristiques. Mais il serait dommage de se limiter à cet itinéraire et aux plages de Nosy Be. Le Nord compte en effet de superbes parcs nationaux – Ankàrana et montagne d'Ambre en tête – et les environs de Diégo-Suarez regorgent de sites à découvrir, comme les étonnants tsingy Rouges ou la mer d'Émeraude. Le Nord, maintenant accessible par une bonne route depuis la capitale, est aussi l'une des voies d'accès à l'attachante "côte de la Vanille", au nord-est du pays (voir le chapitre *L'Est*, p. 235).

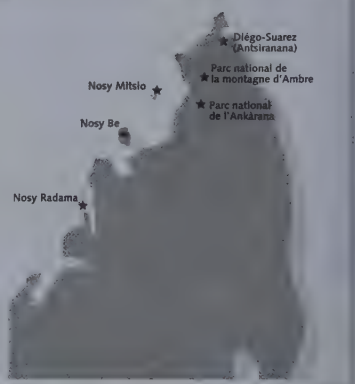
La région bénéficie de conditions relativement agréables, avec des saisons humides et sèches bien distinctes, et d'un ensoleillement important. Le massif de Tsaratanana, la plus haute chaîne montagneuse malgache, adoucit le climat jusqu'à Nosy Be, qui connaît davantage de précipitations que les secteurs plus méridionaux du littoral ouest.

L'ethnie dominante est celle des Antakàrana ("ceux des rochers"), qui furent parmi les derniers à être incorporés dans la confédération malgache par Radama Ier.

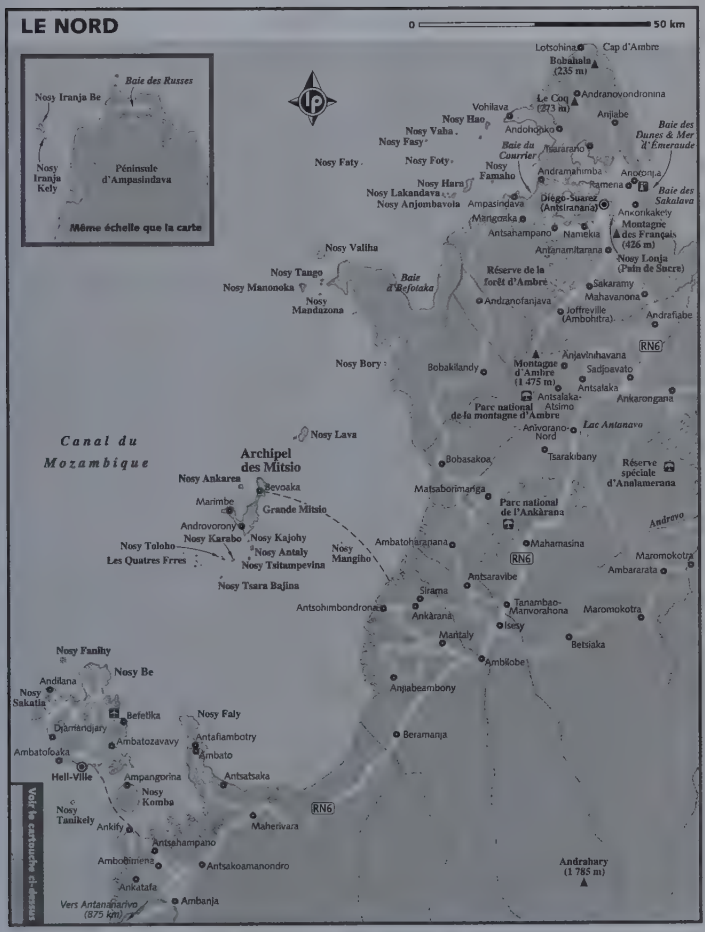
Ajoutons une précision d'importance pour les voyageurs : le nord de Madagascar revient dans l'ensemble plus cher que le reste du pays.

À NE PAS MANQUER

- Le **parc national de l'Ankàrana** et ses étonnants tsingy (p. 306)
- Le verdoyant **parc national de la montagne d'Ambre** (p. 303)
- Les **environs de Diégo-Suarez**, tsingy Rouges et mer d'Émeraude en tête (p. 298)
- **Nosy Be** et les très belles îles qui l'entourent, pour se prélasser sur les plages et plonger dans les récifs coralliens (p. 311)
- Les archipels idylliques et isolés des **Mitsio** (p. 328) et des **Radama** (p. 329), si votre budget vous le permet



PRINCIPALE ETHNIE : ANTÀKARANA



DIÉGO-SUAREZ (ANTSIRANANA)

Avant d'être une ville, Diégo-Suarez est un site. Antsiranana doit en effet sa renommée à sa baie et à son port naturel, qui servirent de base navale française jusqu'en 1973. Sur la carte, la ville semble perdue au fond des échancrures de sa baie. Certains, tombés sous le charme de l'îlot en forme de pain de sucre qui se profile au large, n'hésitent pas à comparer le panorama de la baie à celui de Rio de Janeiro...

Redynamisée par l'ouverture de son Grand Hôtel, qui a ramené un peu de vie au centre-ville, la principale localité du Nord malgache (75 000 habitants environ) a ses adeptes et ses détracteurs. Certains

la trouvent sans intérêt – Diégo est assez délabrée en dehors de sa rue principale, au point qu'on pourrait comparer cette dernière à un décor de cinéma, une construction de carton pâte masquant une réalité toute différente –, tandis que d'autres apprécient son activité – hormis le dimanche ! –, ses vestiges d'architecture coloniale, les commerces de sa rue principale colorée et sa vie nocturne débridée.

Les abords de "Diégo", notamment les tsingy de l'Ankàrana, la mer d'Émeraude, les tsingy Rouges et le parc de la montagne d'Ambre, font en revanche l'unanimité. La bonne route goudronnée menant à Ankify permet par ailleurs de rejoindre Nosy Be en une journée depuis la ville. Le massif de Tsaratanana, point culminant de la Grande Île, dresse ses 2 876 m au sud de la ville.

Le nom malgache de la ville signifie "là où il y a du sel", mais elle est parfois désignée sous le terme d'Antseranana ("là où il y a un port"). La plupart des gens, quoi qu'il en soit, se bornent à la nommer "Diégo"...

Histoire

Le nom de "Diégo-Suarez" serait dû à deux marins portugais. Le premier, Diégo Dias, aurait selon certaines sources été le premier Européen à poser le pied à Madagascar, en 1500. Le second, Fernan Soares, y jeta l'ancre six ans plus tard. La ville fit ensuite parler d'elle avec la création de la république pirate de Libertalia, une cité pionnière de l'égalitarisme socialiste (voir l'encadré, ci-dessous). À moins que tout ce qui précède ne soit faux : certains historiens avancent en effet que Diégo-Suarez doit son nom à... Diégo-Suarez lui-même, un navigateur portugais venu d'Inde en 1543.

L'histoire de la ville après la conquête française laisse moins de prise à l'incertitude : en décembre 1885, un traité signé entre la monarchie merina et la France autorise cette dernière à prendre position dans l'actuelle Antsiranana. Le port qui en naquit occupa une place importante dans l'histoire coloniale française à Madagascar. La France ne tarda pas, en effet, à faire stationner ses navires dans la baie de Diégo, puis à cantonner la

LIBERTALIA

Selon la légende, la région de Diégo-Suarez était connue au XVII[e] siècle sous le nom de "république pirate de Libertalia", laquelle aurait perduré trente-cinq années sous la devise *A Deo a Libertate* ("Pour Dieu et la Liberté"). Il ne subsiste cependant aucune preuve tangible de ce premier État communiste et cosmopolite, au point que certains historiens n'hésitent pas à reléguer son existence au domaine de l'imaginaire. Libertalia étant citée pour la première fois dans un ouvrage de Daniel Defoe – *Histoire générale des pillages et des meurtres des pirates les plus notoires*, publié en 1726 sous le pseudonyme de capitaine Charles Johnson –, les sceptiques ne manquent pas d'objecter que le créateur de Robinson Crusoé a très bien pu inventer une république pirate, même au sein d'un ouvrage s'appuyant sur des faits réels.

Ladite république, si elle a existé, aurait été fondée par un aventurier français du nom de capitaine Misson (son prénom est tombé dans les oubliettes de l'Histoire). À l'instar de son célèbre homologue, Olivier "La Buse" Levasseur, Misson était un homme instruit et ses motivations auraient davantage été d'inspiration humaniste et révolutionnaire qu'égoïste ou anarchiste. Ce Robin des Bois tropical aurait en effet libéré les esclaves et évité de verser le sang chaque fois qu'il aurait pu...

Faisant équipe avec un frère dominicain défroqué, le père Caraccioli, il aurait appliqué les principes socialistes de Jean-Jacques Rousseau avant l'heure, loin d'une France qu'un long chemin séparait encore de la Révolution. Après être intervenus aux Comores pour rassembler des fonds, les deux comparses auraient fondé leur Utopia aux alentours de la baie des Français. Ils commencèrent par bâtir leur république avec l'aide de 300 Comoriens, don du sultan d'Anjouan, d'anciens esclaves africains et de marins français, britanniques, hollandais et portugais. Un parlement fut constitué, une presse mise en œuvre, l'agriculture et l'élevage démarrèrent et l'on tenta de créer des foyers avec les femmes de la région ou des prisonnières... On alla même jusqu'à inventer une langue internationale.

Tout semblait se dérouler à merveille jusqu'à ce que les tribus malgaches du voisinage de la "république internationale de Libertalia" descendent en masse des collines pour chasser la population libertalienne. Caraccioli fut tué. Misson parvint à s'enfuir. Sa fin demeure un mystère.

légion dans la ville et à Joffreville. Cette longue présence française – la légion n'a quitté le nord de Madagascar qu'en 1975 – imprègne toujours la ville, qui s'enorgueillit longtemps de posséder l'unique chantier naval de l'océan Indien. Enclavé au nord de l'île, le port de Diégo – dont le trafic portuaire est environ 10 fois inférieur à celui de Tamatave (Toamasina), plus proche d'Antananarivo – a ensuite périclité. Des travaux de réaménagement étaient en cours lors de notre dernier passage, ce qui pourrait présager d'un nouvel essor.

Orientation

Diégo semble divisée en deux zones distinctes : une ville néocoloniale faite d'avenues rectilignes, au nord, et une ville malgache s'étirant au sud de la place du 14 Octobre. La plupart des hôtels, des restaurants et des bureaux sont installés dans la première. Nombreux sont les voyageurs qui ne s'aventurent dans la seconde que pour aller au stationnement des taxis-brousse ou en revenir. Il est globalement facile de circuler à pied dans Diégo, même si la ville est assez étendue.

La rue Colbert, marquée par l'imposant Grand Hôtel, concentre l'activité.

Renseignements

ACCÈS INTERNET

Trois cybercafés principaux sont installés à Diégo, où les connexions sont globalement assez lentes. Renseignez-vous sur l'efficacité des uns et des autres lors de votre passage ou tentez votre chance dans chacun. Les Arcades est certainement le plus agréable en termes de cadre.

Cyber Diégo – Les Arcades (☎ 82 231 04 ; place Foch ; ⓥ lun-sam 9h-22h). Dans l'hôtel Les Arcades. Bon matériel et connexion raisonnablement efficace à 50 A/min.

Housseini.com (ⓥ lun-sam 8h30-12h et 14h-18h30). Face au Central Hôtel. Matériel récent. 2 500 A les 30 minutes.

Clic & Goal (☎ 82 237 00 ; rue Colbert ; ⓥ lun-sam 7h30-11h30 et 14h45-18h30). 800 A/15 min. Connexion assez efficace mais nombre de postes limité.

ARGENT

Toutes les banques sont implantées dans la partie nord de la ville et sont équipées de distributeurs automatiques acceptant les cartes Visa.

CA-BNI (☎ 82 211 46 ; rue Colbert ; ⓥ lun-ven 7h30-11h et 14h30-16h)

BOA (☎ 82 214 37 ; rue Richelieu ; ⓥ lun-ven 7h30-11h30 et 14h-16h)

BFV-SG (Grand Hôtel ☎ 82 230 66 ; ⓥ mar-sam 7h30-11h30 et 14h30-17h30 ; place du 14 Octobre ☎ 82 211 83 ; ⓥ lun-ven 7h30-11h30 et 14h-16h)

BMOI (☎ 82 216 60 ; 54 rue Colbert ; ⓥ lun-ven 7h30-11h30 et 14h-16h)

CONSULAT

Consulat de France (☎ 82 211 65, 82 213 39 ; rue Beniowsky ; ⓥ lun-ven 8h-12h). Un numéro de téléphone d'urgence à l'attention des ressortissants français est disponible en dehors de heures d'ouverture au public (☎ 032 07 079 47).

OFFICES DU TOURISME

Vous trouverez notamment des informations sur la ville et ses environs sur l'excellent site www.normada.com, particulièrement détaillé et régulièrement mis à jour.

Office du tourisme (☎ 033 05 306 32 ; place Foch ; www.office-tourisme-diego-suarez.com ; ⓥ lun-sam 8h-12h et 15h-18h). Installé dans un joli kiosque sur la place Foch, il diffuse quelques brochures et documentations.

Madagascar National Parks (MNP ; ⓥ lun-ven 7h30-12h et 14h30-18h). L'association en charge de la gestion des aires protégées dispose d'un bureau à 2 km au sud de la ville, sur la route de l'aéroport. Il s'agit avant tout d'un bureau administratif, peu utile aux voyageurs. Mieux vaut se renseigner directements aux bureaux des parcs de l'Ankàrana ou de la montagne d'Ambre.

POSTE ET TÉLÉPHONE

Le bureau de poste est situé place Foch. La ville est connectée aux réseaux de téléphonie mobile.

À voir et à faire

Outre le marché du **Bazary Kely**, qui mérite le détour pour son animation, Diégo compte quelques vestiges historiques rassemblés au nord de la rue Colbert, où subsistent quelques exemples d'architecture coloniale. La **statue de Joffre**, bien entretenue et mise en valeur au bout de la rue du même nom, symbolise d'une façon maintenant un peu dérisoire le passé de la ville. Appréciez également le **panorama sur la baie** qui s'ouvre depuis le bas de la rue Colbert, près de l'esplanade (le restaurant de l'hôtel Allamanda offre l'un des meilleurs points de vue). Le quartier du **Bazary Be** (grand marché) s'ouvre au tourisme suite à la création de plusieurs hôtels.



Le **cimetière des soldats des pays du Commonwealth**, à la sortie sud-est de la ville, intéresse avant tout les visiteurs anglo-saxons. Il rassemble les tombes des soldats britanniques et des ressortissants des colonies britanniques du sous-continent indien et du continent africain, morts de maladie ou au champ de bataille en luttant contre les forces armées du régime de Vichy en 1942.

Les environs de Diégo (Ankàrana, tsingy Rouges, mer d'Émeraude, parc de la montagne d'Ambre, voir *Circuits organisés et location de véhicules*, ci-contre) sont plus intéressants pour les visiteurs que la ville en elle-même.

RENSEIGNEMENTS
BFV-SG 1 B4
BMOI 2 B3
BOA 3 C1
CA-BNI 4 C2
Clic & Goal (connexion Internet) 5 C3
Consulat de France 6 C4
Cyber Diego (connexion Internet) ..... (voir 24)
Housseini.com (connexion Internet) 7 C3
Office du tourisme 8 B3
Poste 9 B3

À VOIR ET À FAIRE
Bazary Be (grand marché) 10 B5
Bazary Kely 11 B4
Cimetière des soldats des pays du Commonwealth 12 C5
Statue de Joffre 13 B1

OÙ SE LOGER
Allamanda Hôtel 14 B1
GIS Hôtel 15 C2
Hôtel Bellevue 16 C3
Hôtel Central 17 C4
Hôtel Concorde 18 C3
Hôtel Impérial ..... (voir C3)
Hôtel Océan 19 C1
Iris Hôtel ..... (voir 19)
La Rosticceria ..... (voir 27)
La Terrasse du voyageur 20 B5
Le Colbert 21 C3
Le Grand Hôtel 22 C3
Le Jardin exotique 23 C3
Les Arcades 24 B3
Villa la Baie de Diégo 25 B1

OÙ SE RESTAURER
Coco Pizza ..... (voir 7)
La Bodega Café 26 C2
La Rosticceria 27 C2
Le Balafomanga 28 C3
Le Bistrot ..... (voir 21)
Le Meiville ..... (voir 14)
Le Shallmar 29 C3
Le Verilla 30 C4
Les Arcades ..... voir 24
L'Étincelle 31 B3
San Diégo Rock Café 32 C3
Tsara Be Vaovao 33 C2
Voky Be 34 C2

OÙ SORTIR
Alliance française 35 C2
Casino du Grand Hôtel ..... (voir 22)
Casino 36 C2
La Vahinee 37 C2
Le Libertalia 38 B3
Le Nouvel Hôtel 39 C3
L'Étincelle ..... (voir 31)

ACHATS
Ino Vaovao ..... (voir 18)
Le Village 40 B3
Les Ateliers de l'Artisanat 41 C3

TRANSPORTS
Air Madagascar 42 C4

DIVERS
Cap Nord Voyages ..... (voir 21)
Diégo Guide Excursions – "Le juste prix" 43 B3
Diégo Location 44 B5
Diégo Quad Aventures ..... (voir 31)
Église catholique 45 C4
Évasion sans frontières ..... (voir 22)
Hôpital militaire 46 B3
Hôpital 47 C1
Le King de la piste 48 C2
Madaway 49 C2
New Sea Roc 50 C3

Circuits organisés et location de véhicules

Diégo-Suarez compte un nombre relativement important d'agences organisant des circuits dans les environs, de quelques heures à quelques jours. Ils sont avant tout axés sur les parcs nationaux de l'Ankàrana et de la montagne d'Ambre, les tsingy Rouges et les autres sites naturels du nord de l'île. Plusieurs prestataires proposent des locations de quads.

Madaventure (☎ 032 46 975 39, 032 07 098 65 ; Jimmy.madaventure.diego@moov.mg ; www.normada.com/Madaventure). Aussi sympathique qu'excellent guide et chauffeur, Jimmy François rendra agréable tout autant qu'enrichissante votre découverte des environs. Formé par le WWF, il propose des circuits dans le parc de la montagne d'Ambre (65 €/pers), le parc national de l'Ankàrana (75 € par pers pour 1 jour, 145 €/pers pour 2 jours) ou encore les tsingy Rouges (65 €/pers à partir de 2 pers). La majorité de ces circuits (hormis l'Ankàrana par l'entrée est) se font à bord d'un bon 4x4. Les tarifs incluent le transport, le guidage, les droits d'entrée, le pique-nique et éventuellement le bivouac. Jimmy vous concoctera des petits plats et vous dira tout sur les oiseaux de l'Ankàrana… La location d'un 4x4 avec chauffeur est également possible. L'agence ne dispose pas de bureau. À contacter par mail ou téléphone.

Diégo Guide Excursions – le juste prix (☎ 032 40 722 02, 032 07 906 91 ; www.diegoguide.com ; rue Colbert). Cette petite agence dont vous trouverez le guichet rue Colbert, presque en face du Grand Hôtel, met un point d'honneur à proposer des tarifs intéressants en ayant souvent recours à des voitures légères, et non à des 4x4. L'agence est avant tout spécialisée dans les circuits en VTT ou en quad et l'Ankàrana, où elle dispose d'une structure d'hébergement. Comptez 600 000 A pour un circuit de 2 jours pour 2 personnes dans l'Ankàrana (entrée Est). Les tsingy Rouges (260 000 A pour 2 pers), la mer d'Émeraude (200 000 A pour 2 pers), le Windsor Castle (200 000 A pour 2 pers) et le parc national de la montagne d'Ambre (200 000 A pour deux pers) sont également au programme.

Évasion sans frontières (☎ 82 230 61 ; fax 82 217 23 ; esf.diego@moov.mg). Affiliée au tour-opérateur Océanes Aventure, cette agence sérieuse offre une large palette de circuits. Ses tarifs se justifient par ses véhicules en parfait état et la présence de deux accompagnateurs, un guide et un chauffeur. À la journée, comptez 300 000 A pour deux personnes dans le parc national de la montagne d'Ambre et 240 000 A à destination des tsingy Rouges. Un circuit de 2 jours dans l'Ankàrana (entrée Est) revient à 800 000 A pour 2 pers, bivouac inclus. L'agence est partenaire d'une confortable structure d'hébergement dans l'Ankàrana. Ces tarifs incluent les droits d'entrée dans les parcs, les repas, le véhicule, le carburant et les frais de guidage. Le bureau d'Évasion sans frontières est installé dans le hall du Grand Hôtel.

Cap Nord Voyages (☎ 82 235 06, 032 07 188 74 ; cap.nord.voyages@moov.mg ; www.cap-nord-voyages.com ; 51 rue Colbert). Une agence sérieuse et bien équipée proposant la palette habituelle des circuits autour de la ville.

Le King de la piste (☎ 032 04 908 10 ; info@kingdelapiste.com ; www.kingdelapiste.de). Implanté à Diégo de longue date, le King organise des circuits de 2 jours dans l'Ankàrana (entrée Est) à 159 € par personne. L'agence offre également des excursions à la journée vers le parc national de la montagne d'Ambre (69 € par pers), les Trois baies ou les tsingy Rouges (69 € par pers). Des groupes organisés s'adressent à ce prestataire sérieux.

New Sea Roc (☎ 82 218 54 ; 032 04 724 46 ; newsearoc@moov.mg ; www.newsearoc.com ; rue Colbert). Spécialiste des sports d'aventure sur l'île, cette agence s'adresse en priorité aux adeptes d'escalade, de VTT et de randonnée. Ses sites de prédilection sont la montagne des Français et ses voies d'escalade, ainsi que le camp Corail,

situé sur la superbe Nosy Hara, l'un des nombreux archipels qui parsèment l'océan à l'ouest de Diégo (voir p. 300). L'une des dernières innovations de cette équipe soucieuse de protection de l'environnement est un parc proposant des activités et l'hébergement dans les arbres à 13 km de Diégo Suarez, baptisé Jungle Park (accueil sur réservation).

Madaway (☎ 032 40 888 14 ; www.madawaytours.com ; 9 rue Colbert). Location et randonnées en quad bi-place et 4x4 autour de Diégo.

Diégo Quad Aventures (☎ 032 40 001 75, 032 58 890 77 ; www.diegoraid.com). En face du Grand Hôtel. Organisation de raids en quad.

Diégo Location (☎ 82 239 25 ; rue des Points Six). Dans le quartier du Bazary-Be, ce loueur dispose d'un grand nombre de 4x4.

Où se loger

PETITS BUDGETS

Les Arcades (☎ 82 231 04 ; arcades@blueline.mg ; www.normada.com/arcades ; place Foch ; d sdb ext 18 000 A ; d avec sdb 21 000-49 900 A ; 🛜). De Goa à Diégo il n'y a qu'un pas. C'est du moins ce qu'on pourrait croire en découvrant cette adresse tenue par un sympathique ancien hippie et grand voyageur qui a fini par poser son sac à Madagascar. Les Arcades est ainsi devenu l'un des rendez-vous de prédilection des voyageurs à petit budget. L'hôtel, décontracté, abrite des chambres inégales. Certaines sont aussi exiguës et rudimentaires que d'autres (notamment la 2, avec clim et balcon) sont vastes et confortables. Le petit bar-restaurant sert de bons plats du jour à prix doux et l'adresse se double d'un cybercafé. Pas le luxe, certes, mais un bon choix.

Hôtel Bellevue (☎ 82 210 21 ; 35 rue François de Mahy ; d sdb ext 20 000-32 000 A ; d avec sdb 45 000 A, d avec sdb et clim 55 000). Fréquentée de longue date par les voyageurs à petit budget, cette adresse plus connue sous le nom de "Chez Layec" doit son nom à sa terrasse. Elle dispose d'un grand choix de chambres à prix légers. Les premiers prix offrent un confort rustique, les plus chères sont propres et correctes mais ne présentent par le meilleur rapport qualité/prix de la ville. On accède à la réception par le parking. Les propriétaires pourront vous aider à organiser vos déplacements et circuits.

Hôtel Concorde (☎ 82 240 32, 032 40 687 42 ; 67 rue Colbert ; d avec sdb 40 000 A). Juste à côté de l'hôtel Impérial, c'est l'établissement à petit budget le plus central de la ville. Les chambres offrent un rapport qualité/prix correct, mais les préservatifs en vente à la réception (chose courante à Madagascar) donnent une idée de la fréquentation des lieux.

L'**Hôtel Océan** (☎ 032 59 833 76) et l'**Iris Hôtel** (☎ 032 02 237 75), côte à côte boulevard de la Liberté, au nord de la ville, proposent des chambres au confort simple, un peu surévaluées (45 000 A).

CATÉGORIE MOYENNE

Le Jardin exotique (☎ 82 219 33 ; lejardinexotique@moov.mg ; www.hotel-diego-suarez.com ; 9 rue Louis Brunet ; d avec sdb ventil/clim 66 300-76 300 A ; 🛜). Mention spéciale pour cet hôtel au cadre agréable et coloré. Outre le petit jardin, son originalité tient à la décoration des chambres, qui témoigne d'un art de vivre rare à Madagascar : pétales de fleurs fraîches disposés sur les dessus de lits, moustiquaires tenues par des rubans colorés, lits à baldaquin, couleurs acidulées… Toutes différentes et d'une propreté irréprochable, elles sont équipées de la clim, de la TV et d'un minibar. Visitez-en plusieurs, car certaines sont un peu petites.

Hôtel Central (☎ 82 240 25, 032 31 746 82 ; http://central.hotel-diegosuarez.com ; 5 rue Lally Tollendal ; d sans/avec véranda 70 000/75 000 A, studios avec kitchenette 80 000/85 000 A ; 🛜). Cette accueillante adresse ouverte en 2009 doit son charme à ses enduits colorés, au soin des éclairages et de la décoration, et à ses chambres avec véranda, qui méritent sans nul doute leurs 5 000 A de plus (elles donnent sur la rue mais sont équipées de double vitrage). L'hôtel ne compte que 6 chambres, équipées de la clim et de la TV, et abrite un salon de massage utilisant les produits de la gamme Homéopharma (massages à partir de 20 000 A). Réglements par carte Visa acceptés.

Villa la Baie de Diégo (☎ 032 40 250 59 ; baiedediegosuarez@moov.mg ; d sdb ext/avec sdb 40 000-60 000 A). Voilà un établissement qui porte bien son nom. Hormis le luxueux hôtel Allamanda, tout proche, ces chambres d'hôte sont les seules de la ville à offrir une vue sur la baie. Outre ce panorama, vous y trouverez un salon accueillant et des chambres au confort simple mais au charme certain. L'adresse, qui accueille une clientèle d'habitués, est un peu isolée de l'activité de la ville mais les taxis desservant l'hôtel Allamanda passent fréquemment devant. Un bon rapport qualité/prix.

Hôtel Impérial (☎ 82 233 29, 82 223 39 ; www.hotelimperial-diego.com ; 65 rue Colbert ; d avec sdb et clim 102 600-118 800 A ; 🛜). Confortable mais sans réel charme, ce haut bâtiment blanc toisant

la rue Colbert abrite des chambres vastes et claires, avec TV, minibar et clim. Elles sont un peu aseptisées par leur décoration, mais idéalement placées. Les plus chères sont situées aux étages supérieurs. Réglements par carte Visa acceptés.

Le Colbert (☎ 82 232 89, 032 07 666 13 ; hlcdiego@moov.mg ; www.hlcdiego.com ; 51 rue Colbert ; s/d avec sdb et clim 80 000/100 000 A ; (P)). Longtemps l'une des références de la ville, Le Colbert a vu sa suprématie s'émousser au profit de concurrents plus récents. Des travaux de rénovation lui ont cependant redonné un peu de lustre, tout en préservant son charme et sa décoration un peu surannés. À défaut d'être toujours la référence de la ville, ses chambres sont bien équipées (TV par satellite, clim, minibar) et confortables. Règlements par carte Visa acceptés.

La Terrasse du voyageur (☎ 82 240 63, 22 326 27 ; terrasseduvoyageur@moov.mg ; www.terrasseduvoyageur-hotel.com ; rue du Mozambique ; d ventil/clim 25/35 € ;). Ouvert en 2010 par l'équipe du tour-opérateur Tany Mena Tours dans le quartier du Bazary Be, ce grand bâtiment bordé de coursives loue de jolies chambres décorées de couleurs pimpantes et dotées de la clim et de la Wi-Fi. Au-delà du simple hébergement, l'hôtel a pour ambition de devenir un lieu d'échanges culturels (concerts, expositions) et s'intéresse à l'observation des étoiles depuis sa grande terrasse, ouverte à 360° au-dessus de la ville et abritant un bar-restaurant. Une adresse à suivre.

La Rosticceria (☎ 82 236 22, 032 07 096 10 ; 47 rue Colbert ; d 76 500 A ;). Avant tout connue pour son restaurant (voir plus bas), La Rosticceria propose quelques chambres à l'étage. Un peu petites, elles sont décorées avec goût, impeccables de propreté et disposent de la clim et d'un balcon. L'emplacement et l'accueil du patron sont au nombre des atouts des lieux.

GIS Hôtel (☎ 82 238 36 ; rue Villebois Mareuil ; d avec sdb 60 000-70 000 A ;). Équipées de la clim, de la TV par satellite et d'un minibar, les chambres de cet hôtel dissimulé non loin de la rue Colbert offrent un bon rapport qualité/prix. Préférez celles de l'étage, dotées d'une belle terrasse, à celles du rez-de-chaussée. L'ambiance est malheureusement souvent assez assoupie.

CATÉGORIE SUPÉRIEURE

Diégo-Suarez a assisté à l'apparition depuis quelques années d'une vague d'hôtels assez luxueux, aux prestations conformes aux standards internationaux.

Le Grand Hôtel (☎ 82 230 63 ; fax 82 225 94 ; grandhotel_diego@yahoo.fr ; www.grand-hotel-diego.com ; d/suites avec sdb et clim 256 500/425 000 A ;). L'ouverture de cet établissement à l'architecture pharaonique a donné un nouvel essor au centre de Diégo-Suarez. Situé en haut de la rue Colbert, centre névralgique de la ville, il abrite deux restaurants, deux bars, une (excellente !) pâtisserie, un casino, un spa, une banque et des agences de voyages, sans oublier une superbe piscine divisée en multiples bassins. Vous y trouverez 60 chambres vastes, confortables et bien équipées : TV par satellite, minibar, accès Internet. Certaines ont de petites fenêtres, tandis que d'autres, proposées au même prix, disposent d'un balcon et de grandes baies vitrées. Les réglements par carte Visa sont acceptés. La piscine est ouverte à tous moyennant 15 000 A en semaine et 20 000 A la demi-journée, avec une pâtisserie et une boisson, les samedis et dimanches. Mention spéciale au buffet du petit-déjeuner.

Allamanda Hôtel (☎ 82 210 33, 032 07 666 15 ; hotelallamanda@gmail.com ; www.allamanda-hotel.com ; d vue jardin/mer 215 000/260 000 A ; (P)). Autre îlot de luxe au cœur de Diégo, l'Allamanda doit son charme à sa position privilégiée – face à la baie – et à la décoration "maritime", blanche et bleue, de ses jolies chambres réparties dans de petits pavillons. La (petite) piscine est un atout supplémentaire de cette incontestable réussite. Les mini-suites, au premier étage des bâtiments, méritent amplement leur prix légèrement supérieur. Le quartier est un peu excentré, mais l'hôtel permet de s'évader un peu de l'atmosphère du centre-ville et de bénéficier d'un cadre un peu plus balnéaire. Bon service. Réglements par carte Visa acceptés.

Où se restaurer

EN-CAS ET PETITES FAIMS

Les **étals de rue** qui se dressent le soir rue Colbert constituent la solution la moins chère pour se restaurer. Pour quelques milliers d'ariarys, vous pourrez faire un repas de *sambos* et autres en-cas.

Le meilleur **petit-déjeuner** de la ville est sans conteste le buffet du Grand Hôtel, servi au bord de sa très belle piscine (17 000 A si vous n'êtes pas client de l'établissement). L'hôtel dispose par ailleurs d'une excellente **pâtisserie**, ouverte même le dimanche (qui

semble pourtant avoir été décrété journée morte à Diégo !).

PETITS BUDGETS

Parmi tous les snacks qui fleurissent en ville, le **San Diégo Rock Café** (☎ 82 219 88, plats 6 000-12 000 A ; ⓥ tlj 6h-minuit), près de la place Foch, fait figure de valeur sûre. On y sert notamment des salades, omelettes et pizzas. Le **Voky Be** (☎ 032 04 138 97 ; rue Colbert ; snacks à partir de 5 000 A ; ⓥ fermé lun), presque en face de l'Alliance française, sert des sandwichs et des paninis. Vous pouvez également essayer **La Bodega Café** (☎ 032 04 734 43 ; 5 rue Colbert), apprécié pour ses tapas, et **Coco Pizza**, en face de l'Hôtel Central.

Les Arcades (☎ 82 231 04 ; place Foch ; plats 9 000-15 000 A ; ⓥ tlj midi et soir). Petits prix et ambiance décontractée sont au programme de cette adresse bien située qui propose une (petite) carte dont les spécialités reflètent les voyages du patron : crevettes à la thaï, salade marocaine, tortillas, koftas à l'égyptienne, crevettes au curry… L'ambiance varie selon la fréquentation de l'hôtel.

Le Shalimar (☎ 032 11 546 75 ; angle des rues François de Mahy et de la Marne ; plats 5 000-12 000 A ; ⓥ mar-dim midi et soir). À défaut d'être exceptionnel côté cadre – une salle propre mais sans âme – Le Shalimar offre la possibilité de sortir des habituels plats de zébu et de poissons grâce à sa carte de spécialités indiennes : poulet tikka, biryani, *nan*…

CATÉGORIES MOYENNE ET SUPÉRIEURE

La Rosticceria (☎ 032 07 096 10 ; 47 rue Colbert ; plats 10 000-15 000 A environ ; ⓥ fermé dim). Adelio, le patron italien de cette véritable institution, ouverte depuis 1995, a fait de ce restaurant un véritable petit morceau d'Italie, dans la salle comme dans l'assiette (les serveuses malgaches parlent même quelques mots d'italien !). La Rosticceria propose une belle carte de spécialités italiennes : carpaccios de zébu ou de poisson, spaghettis aux fruits de mer (excellents !), pâtes à toutes les sauces et, comme il se doit, glaces. Les commentaires du patron sur Madagascar, en début de la carte, réconcilient – si besoin est – avec les *vazaha* de Diégo. À ne pas rater.

L'Étincelle (☎ 032 45 431 50 ; rue Colbert ; plats 10 000-20 000 A ; ⓥ fermé lun midi et dim). Idéalement placé en face du Grand Hôtel, cette adresse séduit en premier lieu par sa décoration chaleureuse dans les tons ocre et sa petite terrasse dont les coussins moelleux appellent à finir la soirée. Les suggestions à l'ardoise varient selon l'inspiration du moment – crêpe de poisson au combava, entrecôte de zébu aux différentes sauces, crème brûlée – plutôt copieuses et bien préparées. Au-delà du restaurant, L'Étincelle est également un bar ouvert tard dans la nuit. Grand choix d'alcools.

Le Balafomanga (☎ 82 228 94 ; 18 rue Louis Brunet ; plats 9 000-25 000 A ; ⓥ fermé dim). Un nouveau patron a redonné vie à ce "feu d'artifice" (*balafomanga* en malgache), petit restaurant placé sous le signe de la bonne humeur à deux pas de la rue principale. Dans une véranda aux lumières tamisées et à la décoration chaleureuse, on y sert du crabe farci "façon du chef", un carpaccio de mérou ou encore un filet de zébu au miel et au gingembre. Vins malgaches et français, rhums arrangés.

Tsara Be Vaovao (☎ 032 04 940 97 ; rue Colbert ; plats 18 000-24 000 A, formule midi 15 000 A ; ⓥ fermé dim midi). Cette adresse de la rue Colbert sert une cuisine originale et raffinée, soit sur la terrasse, soit dans une grande et agréable salle décorée de documents anciens. À la carte : salade de crabe aux mangues, pavé de zébu Rossini, dos de mérou grillé, profiterolles… L'ensemble est indéniablement bon et bien présenté, mais les tarifs assez excessifs pour Madagascar, en dehors de la formule du midi.

Le Venilla (☎ 82 229 25, 82 223 64 ; rue Surcouf ; formules 13 000-25 000 A ; ⓥ lun-sam midi et soir). Ouvert depuis plus de 20 ans, le Venilla fait figure de référence gastronomique de la ville. En témoigne la lecture de la carte : salade de magrets fumés au coulis de mangue, croustillant de mérou aigre-douce, canard au confit d'oignons, caille rôtie, marquise au chocolat. La salle, souvent utilisée pour les repas officiels de la ville, est agréable et aérée et l'addition raisonnable compte tenu de la qualité de la cuisine.

Le Bistrot (☎ 82 232 89, 032 07 666 13 ; 51 rue Colbert ; plats 12 000-18 000 A ; ⓥ fermé dim). Le restaurant de l'hôtel Colbert affiche le même charme un peu suranné que l'établissement qui l'abrite. La grande salle sombre manque un peu de chaleur mais la cuisine, façon "vieille école française", est plutôt une bonne surprise, avec son foie gras poêlé aux fruits, son poisson en papillote à la vanille, son tournedos de zébu ou ses rognons sauce Robert (une curiosité !).

Le Melville (☎ 82 210 33, 032 07 666 15 ; hôtel Allamanda ; plats 10 500-27 000 A ; ⓥ tlj midi et soir). Ouvert à tous, le restaurant de l'hôtel Allamanda offre le plus beau cadre de la ville et pratique des

tarifs qui restent sages vu le standing des lieux et la qualité du service. Aussi beau côté salle que côté terrasse ouverte sur la baie, le restaurant mise sur les produits locaux : crabes et poissons, fromages d'Antsirabe, mousse au chocolat noir de Madagascar, *romazava*. Vins français, sud-africains et malgaches. Une adresse relaxante.

Où sortir

Diégo est réputée par les uns et montrée du doigt par les autres pour sa vie nocturne débridée. Les principales discothèques de la ville sont le **Nouvel Hôtel** et **La Vahinée**, toutes deux rue Colbert. Elles sont assidûment fréquentées par des jeunes filles et des *vazaha* en quête de plaisirs monnayés. Pour boire un verre, dirigez-vous vers **L'Étincelle** (rue Colbert) ou le **Libertalia** (place Foch).

Dans un registre plus culturel, la belle halle métallique qui abrite l'**Alliance française** (☎ 82 210 31, 82 913 88 ; www.alliancefr.mg/Alliances/afdiego.php ; 24 rue Colbert) comporte une bibliothèque et une salle de spectacle où concerts, expositions et projections sont fréquemment programmés.

La ville accueille depuis 2006 un festival de spectacle de rue baptisé **Zegny Zo**, en mai.

Achats

Plusieurs boutiques de souvenirs, attirées par la clientèle du Grand Hôtel, ont ouvert dans le centre depuis quelques années. Vous y trouverez de l'artisanat, des T-shirt, mais aussi des pierres précieuses.

Les Ateliers de l'Artisanat (☎ 82 293 85 ; place Foch ; ⓥ lun 15h-18h30, mar-ven 8h-12h et 15h-18h30 ; sam 8h-12h et 16h-19h). Juste à côté de l'hôtel Les Arcades, cette belle boutique présente des objets originaux de qualité, particulièrement bien mis en valeur.

Ino Vaovao (☎ 82 228 38 ; 69 rue Colbert ; ⓥ lun-sam 8h12h et 15h-19h). Belle sélection d'objets artisanaux à côté de l'hôtel Concorde.

Le Village (☎ 033 11 551 51 ; rue Colbert ; ⓥ lun-sam 8h-12h et 14h30-18h30). Réputée de longue date, cette société dont le siège est basé à Ivato, près d'Antananarivo, a ouvert fin 2009 cette succursale à Diégo. On y trouve de superbes modèles réduits de bateaux, vendus avec leurs caisses de transport spécialement conçues pour les voyages en avion. Le Village est le fournisseur de la boutique du musée de la Marine de Paris et a une licence exclusive sur les *Pen Duick* d'Éric Tabarly. Une référence pour les amateurs.

Depuis/vers Diégo-Suarez

AVION

Les locaux d'**Air Madagascar** (☎ 82 211 93, 82 217 01 ; av Surcouf ; ⓥ lun-ven 7h30-11h et 14h30-17h ; sam 8h-11h) sont situés à proximité de la place du 14 Octobre. Les appareils de la compagnie s'envolent presque quotidiennement de Diégo vers Antananarivo (330 000 A aller-simple environ) et assurent des liaisons avec Nosy Be, Sambava, Majunga et Dzaoudzi. Les règlements par carte Visa sont acceptés.

TAXI-BROUSSE

Les stationnements des taxis-brousse sont disséminés dans la partie sud de la ville, le long de sa principale route d'accès. Le terminus pour le sud accueille les véhicules desservant la majeure partie de la Grande Île, à l'exception de l'ouest et des environs du cap d'Ambre, qui possèdent leurs terminaux respectifs.

Les véhicules mettent 24 h pour atteindre la capitale, au prix de 60 000 A. Une bonne route goudronnée relie Diégo à Ankify, le minuscule port qui dessert Nosy Be. Vous devrez commencer par rejoindre Ambanja (4 heures ; 14 000 A), puis continuer vers Ankify à bord d'un autre véhicule. La route Ambanja-Ankify est goudronnée depuis 2010.

Des véhicules desservent également la côte Est via Ambilobe (8 000 A). Ils mettent souvent une douzaine d'heures, parfois de nuit, pour franchir la difficile mais belle piste menant à Vohémar (30 000 A ; praticable en

LES 4L DE DIÉGO

À Diégo, le mot taxi est quasiment synonyme de Renault 4. Le recyclage de 4L est en effet l'une des spécialités de la ville. Elles arrivent d'Europe coupées en deux – ce qui permet d'en loger 7 dans un container – et sont resoudées sur place. Jetez par exemple un œil au garage du début de la rue Louis Brunet, dans le centre, spécialisé dans la customisation de 4L, qui propose de faire le modèle de votre choix, décapotable compris. **Loc 4L** (☎ 032 52 200 25) en propose en location, avec ou sans chauffeur.

LES TSIMIHETY

Le territoire des Tsimihety s'étend sur une vaste partie du centre-nord de Madagascar. L'un des traits dominants de ce groupe ethnique semi-nomade est sa résistance face à l'autorité extérieure. Les Tsimihety refusent en effet toute ingérence et sont réputés pour leur recours à la résistance passive. Leurs rapports avec les Merina ont souvent été tendus.

La culture du riz et l'élevage sont les principales activités des Tsimihety. À la différence de nombreux autres groupes ethniques du pays, leur art funéraire est simple : les défunts sont enterrés sous des pierres ou dans des cavernes naturelles.

Philibert Tsiranana, premier président de Madagascar après l'indépendance, était tsimihety.

saison sèche) et plus de 20 heures pour gagner Sambava (35 000 A).

Comment circuler

DESSERTE DE L'AÉROPORT

Arrachart, l'aéroport de Diégo, étend ses pistes à 6 km au sud du centre-ville. Vous trouverez sur place un bar, une boutique, une télécabine et des télécartes. Les taxis demandent au moins 10 000 A pour effectuer le trajet jusqu'au centre-ville.

TAXI

Une multitude de taxis Renault 4 jaunes circulent dans les rues. Comptez 1 000 A environ pour une course en ville durant la journée et 1 500 A la nuit.

Vous pourrez également affréter un taxi pour gagner les environs proches : plage de Ramena (30 000/55 000 A aller simple/aller-retour), baie de Sakalava, Joffreville (30 000 A environ aller simple), parc national de la montagne d'Ambre. Les taxis-ville de Diégo, qui seraient plus de 500, doivent parfois aller chercher une autorisation à la gendarmerie lorsqu'ils quittent la ville. Cette formalité ne prend qu'une dizaine de minutes.

ENVIRONS DE DIÉGO-SUAREZ

Les environs plus ou moins proches de la ville comptent un grand nombre de sites à visiter, qui figurent au catalogue des nombreuses agences de voyages de la ville. Les plus spectaculaires sont la mer d'Émeraude, les parcs nationaux de l'Ankàrana et de la montagne d'Ambre, Joffreville et les tsingy Rouges.

Nord et baie de Diégo-Suarez

NOSY LONJA (ÎLE AU PAIN DE SUCRE)

Commençons par une frustration : la petite île de Nosy Lonja, le célèbre pain de sucre qui se dresse au milieu de la baie de Diégo, est considérée comme sacrée (*fady*) par les Malgaches, qui y organisent des cérémonies au cours desquelles ils invoquent leurs ancêtres, appelées *fijoroana*. Les étrangers n'y sont pas admis et il vous faudra vous contenter de l'admirer depuis le rivage. On pourra se consoler en constatant que les *fady* jouent dans certains cas un rôle dans la protection de l'environnement, des espèces et des sites naturels : Nosy Lonja est *fady*, manger les tortues radiées de Tuléar est *fady*, des *fady* protègent les forêts de certaines régions…

MONTAGNE DES FRANÇAIS

Entre la ville et la plage de Ramena, ce superbe site sauvage est avant tout fréquenté par les amateurs d'escalade. Baptisé en hommage aux soldats français et malgaches tués en 1942 en résistant aux forces armées de Vichy, le sommet permet de découvrir un large panorama sur la baie des Français. Des grottes, les vestiges d'un fort, une multitude d'oiseaux et de beaux exemples de végétation aride s'ajoutent aux attraits de cette montagne, qui dépasse à peine les 400 m. Pour y accéder, prenez un taxi jusqu'au début du sentier, à 7 km au sud-est de Diégo (demandez au chauffeur de venir vous chercher plus tard) ou adressez-vous à une agence de voyages. La marche jusqu'au sommet demande environ deux heures aller-retour.

L'agence New Sea Roc de Diégo-Suarez (voir p. 293) propose des sorties d'escalade dans le massif et a ouvert une structure d'accueil et d'activités écotouristique à ses abords, baptisée **Jungle Park** (www.jungle-park-nature.com). Comptez 30/50 € en pension complète par personne en tente/chambre dans les arbres. Le transfert revient à 15 € et les activités proposées incluent escalade, randonnée, spéléo, parcours aventure, découverte des environs et… reboisement. Séjours de 2 jours et 4 personnes minimum.

RAMENA

À 18 km à l'est de Diégo par une route dont le bitume s'échappe par pans entiers, la plage de Ramena (prononcer "ramen") ferme l'extrémité sud de la baie des Français. Peu développée touristiquement, plus ou moins agréable selon la saison (le *varatraza* – les alizés – souffle puissamment entre juin et octobre), la localité est appréciée de ceux qui souhaitent prendre un peu de distance avec l'atmosphère de Diégo, notamment les résidents de la ville, qui s'y retrouvent le dimanche.

Si la plage est plutôt belle – les voyageurs attirés par l'image de carte postale et les brochures vantant cette plage nichée au creux de "l'une des plus belles baies du monde" risquent cependant de rester sur leur faim… –, le village en lui-même n'offre guère d'intérêt. Ramena dispose cependant d'une botte secrète : le village donne accès à la sublime mer d'Émeraude (voir page suivante).

Les adresses sont réparties le long de la route menant au village (les piscines y sont plus tentantes pour les baigneurs que le littoral bordé de mangroves, mais on y trouve les meilleurs hôtels) et dans le village lui-même, près de la plage.

Un club de plongée, **Madascaph** (☎ 032 48 012 52 ; www.madascaph.com), est installé à Ramena.

Où se loger et se restaurer – route de Ramena

Le Manguier (☎ 82 913 64, 033 11 943 24 ; http://lemanguier.hotel-diegosuarez.com ; bungalow d/t 50 000/60 000 A ; 🖳). Recommandé par des lecteurs, ce petit hôtel familial installé presque à l'entrée de Ramena séduit par sa piscine, ses agréables bungalows et ses tarifs très raisonnables. Le calme, les possibilités d'excursions et l'ombre du manguier figurent également parmi ses atouts. La plage est à quelques minutes de marche.

Les Cocotiers (☎ 032 02 386 73, 032 71 893 14, 82 90 743 ; www.lescocotiers-diego.com ; ch et bungalows d 40 €, repas 25 000 A ; 🖳). Les nouveaux propriétaires ont préservé l'atmosphère chaleureuse et décontractée de cette adresse qui s'apparente plus à une maison d'hôte qu'à un hôtel. Installé dans une belle maison dotée d'un agréable coin salon, au milieu d'un jardin planté de cocotiers, l'établissement propose une petite piscine et des chambres et bungalows dotés de sdb impeccables. Ces derniers sont plus agréables que les chambres, un peu basses de plafond.

Meva Plage Hôtel (☎ 032 07 935 94 ; mevaplage@gmail.com ; www.mevaplagehotel.com ; bungalows d 50 € ; menu 30 000 A ; 🅿 🏊 🖳). À quelques kilomètres de Ramena en direction de Diégo, le Meva Plage est l'un des hôtels qui remportent le plus de succès. Il s'explique par le joli site, les bungalows climatisés impeccables et bien entretenus, les activités nautiques et les possibilités d'excursions. Possibilité de location de jet skis (50 000 A les 15 min).

Bay Lodge – Capitaine Boregar (☎ 032 51 402 73 ; d 60 000-75 000 A ; 🖳). Ouverte en 2010, le Bay Lodge doit son charme à l'utilisation de matériaux naturels qui lui donnent une atmosphère chaleureuse. L'ensemble, plutôt réussi, est situé à 16 km de Diégo, soit 2 km avant Ramena. La piscine compense l'emplacement, côté route et non côté mer.

Note bleue Park Hôtel (☎ 032 07 125 48, 033 03 901 32 ; diegobaie@hotellanotebleue.mg ; www.diego-hotel.com ; d 100-150 € ; 🅿 🏊 🖳). Installé face à Nosy Lonja (l'île au pain de sucre), à seulement 3 km de Diégo Suarez en direction de Ramena, cet établissement affiche 4 étoiles. Ses chambres, immenses et bien équipées, nous ont cependant semblé surévaluées. L'hôtel dispose d'une piscine, d'un restaurant et d'un club de pêche. Les réglements par cartes de crédit sont acceptés.

Où se loger et se restaurer – village de Ramena

La Case en falafy – Chez Bruno (☎ 032 02 674 33 ; contact@case-en-falafy.com ; www.case-en-falafy.com ; d avec sdb 40 000 A, plats 7 000-12 000 A ; 🖳). Fréquentée par les touristes en semaine et les résidents le week-end, Chez Bruno est l'une des adresses les plus animées de Ramena en dépit de son emplacement, dans le village et non au bord de la plage. Les bungalows sont un peu tassés les uns sur les autres, mais confortables et noyés dans la végétation, l'ambiance décontractée, la petite piscine permet de se rafraîchir et la cuisine est appréciée.

€ Le Badamera (☎ 032 07 733 50 ; badamera@hotmail.com ; www.hotel-nord-madagascar.com/fr/hotels-kha ; bungalow sdb ext 20 000 A ; chambres d sdb ext/avec sdb 30 000-35 000/42 500 A ; plats 5 000-9 000 A). La recette du Badamera est simple : du bungalow rustique avec sanitaires extérieurs aux bungalows plus confortables avec sdb, en passant par les chambres de l'habitation principale, cette adresse décontractée, chaleureuse et un rien bohème s'adapte à tous les budgets. L'ensemble surplombe la plage, à quelques centaines de

mètres. Le buffet musical du dimanche midi (19 500 A) rencontre un franc succès.

Villa Palm Beach (☎ 032 02 409 04 ; villapalmbeach@gmail.com ; d avec sdb 40 000 A). Au cœur du village, la Villa Palm Beach propose des chambres propres et agréables à un prix attractif mais elle souffre d'une ambiance souvent somnolente. Une option à prendre en compte, cependant, si vous souhaitez avant tout profiter de la plage, toute proche, tout en maîtrisant votre budget.

Ajoutons une bonne gargote installée sur la plage : **La gargote de l'océan Indien – Chez Célestine**, recommandée par des lecteurs pour son crabe en sauce.

Depuis/vers Ramena

Le taxi-brousse (2 000 A) est la solution la plus économique pour rejoindre Ramena, mais pas la plus rapide. Les véhicules sont peu fréquents et vous risquez d'avoir un peu de mal à repartir de la localité par ce moyen de transport. L'autre option consiste à affréter un taxi depuis Diégo (30 000/55 000 A aller simple/aller retour environ).

TROIS BAIES ET MER D'ÉMERAUDE

La baie de Sakalava – certainement la plus belle –, la baie des Pigeons et la baie des Dunes font se succéder leurs rubans de sable blanc sur la côte orientale de la péninsule. Peu fréquentées, elles séduiront les amateurs de calme et de baignade, tandis que les minuscules îlots qui leur font face feront la joie des adeptes du snorkeling. Face à la baie des Dunes, le sublime lagon de la mer d'Émeraude est l'occasion de plonger dans un véritable aquarium naturel et de découvrir les espèces qui y ont élu domicile. Le site est notamment fréquenté par les amateurs de windsurf et de kitesurf pour ses conditions optimales, tant côté vent que côté mer.

La mer d'Émeraude se rejoint en pirogue depuis Ramena. De nombreux pêcheurs vous proposeront de vous y mener (comptez environ 1 heure si l'embarcation est motorisée). La baie de Sakalava, pour sa part, est généralement accessible en voiture légère au terme d'une vingtaine de kilomètres de mauvaise piste sableuse partant de la route de Ramena. La majorité des agences de voyages de Diégo ont inscrit les trois baies à leur programme.

Sakalava Lodge (☎ 82 921 52, 82 927 73 ; www.sakalava.com ; bungalow d 35/50 € ; pension complète 15 € / pers). Les jolis bungalows (les plus chers sont immenses !) et la beauté du site combleront les amateurs de farniente, tandis que les sportifs apprécieront les possibilités de windsurf et kitesurf (tarifs de l'école sur demande). L'alimentation électrique est assurée par panneaux solaires et éolienne. Transfert depuis Diégo 25/40 € pour 1/2 personnes.

Baba Omby Island Lodge (☎ 032 55 00 939 ; babaomby@hotmail.com ; www.babaomby.com ; mer d'Émeraude ; pension complète s/d 85/130 €). Décor de rêve pour cet hôtel de toile écologique situé sur une presqu'île face au lagon de la mer d'Émeraude. Créé par Nicolas Martin, ex-organisateur du Wind Surf Challenge, qui y anime une école de windsurf et kitesurf, il est avant tout fréquenté par les amateurs de glisse séduits par les conditions enchanteresses de la mer d'Émeraude. Les tentes, face au lagon, proposent un hébergement confortable compte tenu du relatif éloignement du site, à 45 minutes de bateau de Ramena (transfert depuis Diégo 50 €).

WINDSOR CASTLE ET BAIE DU COURRIER

Baptisée par les Britanniques, qui furent les premiers à cartographier le dédale maritime de la baie de Diégo-Suarez, cette impressionnante formation rocheuse dresse ses 391 m au nord-ouest de la ville. Poste d'observation idéal, le site servit longtemps de base de surveillance militaire des abords de Diégo. Un escalier en ruine mène au sommet, d'où vous bénéficierez d'un panorama exceptionnel sur la belle baie du Courrier, qui s'ouvre sur le canal du Mozambique.

Mieux vaut avoir recours à un prestataire spécialisé pour s'y rendre. Les 5 km de piste qui y mènent débutent à 32 km à l'ouest de Diégo-Suarez (12 km après le village d'Antsahampano).

Ouest de Diégo-Suarez

NOSY HARA

Cet archipel situé au large de la côte ouest de la ville est réputé pour la beauté de son environnement, ses tortues, ses tsingy et ses possibilités d'escalade. Classé en parc marin, sa gestion est confiée à l'agence New Sea Roc (voir p. 293), basée à Diégo et pionnière du tourisme écoresponsable sur l'archipel. Elle y a ouvert le **Camp Corail** (contact via New Sea Roc ☎ 82 218 54 ; 032 04 724 46 ; www.newsearoc.com), structure initialement axée sur l'escalade qui séduit également

les amateurs de farniente, de plongée et, plus généralement, de sites protégés.

Les séjours reviennent à 40/50/60 € en tente/hutte/chambre troglodyte, en pension complète, par personne et par jour. Le transfert en voiture et bateau coûte 20 € aller simple et un séjour de 3 nuits minimum est demandé (6 personnes minimum). Le camp, ouvert d'avril à décembre, propose des possibilités de snorkeling, escalade, pêche et découverte des environs. Le séjour dans ce site protégé, dont la beauté compense le confort simple de l'hébergement, appelle au respect de règles liées à l'environnement, à l'isolement et aux *fady* locaux, dus à la présence de tombeaux sur l'archipel.

Est de Diégo-Suarez

BAIE DE RIGNY

À une cinquantaine de kilomètres (environ 1 heure 30 de route et piste) de Diégo, cette jolie baie est appréciée des amateurs de calme pour son environnement, son littoral, les canaux qui la bordent et l'île aux baobabs, située juste en face.

L'hôtel **L'Île aux baobabs** (☎ 032 40 487 87 ; www.normada.com/ileauxbaobabs ; bungalow d 48 € ; repas 12 €), installé en bordure de la baie au village d'Ambolobozokely, propose quelques bungalows en dur, confortables et bien décorés, dans un jardin fleuri et organise des excursions sur l'île et les environs de la baie, à pied, en bateau et en quad. Le transfert aller-retour depuis Diégo revient à 105 € jusqu'à 4 personnes.

Sud de Diégo-Suarez

TSINGY ROUGES

Ces étranges concrétions sont devenues en quelques années l'un des sites les plus appréciés des environs de Diégo-Suarez. Le site surprend par sa taille très réduite, mais il offre une vision aussi belle qu'étonnante.

Dans les faits, ces formations doivent leur nom de "tsingy" à leurs formes hérissées, mais elles diffèrent des "véritables" tsingy visibles dans le parc du Bemaraha ou le parc national de l'Ankàrana. Alors que ces derniers sont faits de calcaires, les tsingy Rouges – ils présentent en fait une couleur qui oscille du brun-crème à l'ocre – sont constitués de latérite sculptée au fil du temps par l'érosion jusqu'à leur donner des formes fantasmagoriques.

Un 4x4 est nécessaire pour atteindre le site, près du village d'Irodo. Renseignez-vous sur l'état des pistes, qui ne sont pas praticables en toutes saisons – un péage est parfois demandé par les villageois pour leur "entretien". Pour vous y rendre, prenez la route d'Ambilobe sur environ 45 km jusqu'au village d'Andranomena ou de Sadjoavato, d'où partent les pistes menant au site en une vingtaine de kilomètres. L'option la plus simple consiste cependant à avoir recours aux agences de voyages de Diégo.

Précisons que ces tsingy sont très fragiles. Prenez garde à ne pas les abîmer et à respecter le site.

ANIVORANO NORD ET LAC ANTANAVO

Selon la légende, le lac Antanavo, appelé aussi "lac Sacré", occupe le site d'un village qui fut inondé suite au refus de ses habitants d'offrir de l'eau et l'hospitalité à un voyageur. On prétend que les villageois maudits seraient réincarnés dans les crocodiles qui peuplent le bassin. Des sacrifices de zébu, des rituels d'offrandes de nourriture et autres cérémonies s'y déroulent régulièrement, en général le samedi. Une croyance veut en effet que les villageois sacrifient un zébu si un vœu qu'ils ont prononcé aux abords du lac se réalise. Le commerce s'est mêlé à la tradition et une participation financière est en général demandée aux étrangers voulant se rendre au lac.

LE QAT

Qu'on se rassure : ce ne sont pas de douloureux abcès des gencives qui gonflent les joues de certains habitants du nord du pays et leur rendent les yeux vitreux. L'explication est plutôt à chercher du côté de la feuille d'un arbuste originaire d'Afrique australe : le qat (*Catha edulis*). Connue, notamment au Yémen, sous le nom de khat, cette plante est réputée pour les effets stimulants de ses feuilles longuement mâchées. Les chauffeurs de taxis-brousse, notamment, l'utilisent pour lutter contre le sommeil. Considéré comme un stupéfiant en France, le qat est toléré dans le nord de Madagascar, où ses vendeurs se cachent à peine. L'ancien président Ravalomanana avait un temps parlé de l'interdire, ce qui n'avait pas amélioré sa popularité auprès des ethnies côtières.

Si vous souhaitez vous y rendre, prenez un taxi-brousse à destination d'Anivorano Nord, à 75 km au sud de Diégo par la RN 6, ou descendez en chemin si vous venez du nord par Ambilobe. Une piste d'environ 12 km mène au lac depuis Anivorano Nord.

JOFFREVILLE (AMBOHITRA)

Fondée en 1902 par le maréchal Joffre pour les loisirs des militaires français, la très somnolente Ambohitra – que tout le monde continue d'appeler par son ancien nom de Joffreville –, à 32 km de Diégo, est appréciée pour sa fraîcheur mais surtout pour le parc national de la montagne d'Ambre, auquel elle donne accès. Nombre de voyageurs ne font que la traverser dans leur route vers le parc.

Avec ses airs de bout du monde et sa rue en pente, la ville a une atmosphère particulière qui rappelle par certains côtés l'ambiance des îlets des "hauts" de la Réunion voisine (ce n'est certes pas un hasard si des Réunionnais y ont longtemps habité). Ses grandes heures appartiennent maintenant au passé et les façades de ses anciennes maisons coloniales sont gagnées par la décrépitude, mais la ville garde une personnalité attachante.

Les services sont très limités à "Joffre", où l'alimentation en eau et en électricité laisse parfois à désirer. Vous y trouverez une pittoresque boutique de village, The Village Store, où vous pourrez vous ravitailler en produits de base. Mieux vaut faire vos emplettes à Diégo si vous campez plusieurs jours car aucun marché ne se tient à Joffreville. Ajoutons une ultime bonne raison de passer par Joffreville : on a depuis la rue principale du village un point de vue inédit sur la baie de Diégo-Suarez.

Où se loger et se restaurer

PETITS BUDGETS

Sakay Tany (☎ 032 04 281 22 ; www.sakay-tany.com ; d sdb commune 25 000-40 000 A ; repas 16 000 A). Impression mitigée pour cette maison d'hôtes située en haut de la rue principale, dans un ancien monastère. Le jardin et la terrasse sont agréables, les 6 chambres rustiques et propres et les tarifs bon marché, mais l'ambiance assez assoupie.

Chez Vanina – Le Relais de la Montagne d'Ambre (☎ 032 02 155 58 ; d sdb commune 30 000 A). Tout au début de la route du parc. Chambres rustiques mais correctes, comparables à l'adresse précédente question confort.

CATÉGORIES MOYENNE ET SUPÉRIEURE

Le Monastère (☎ 032 04 795 24 ; www.gitesaintbenoit.com ; 81 000 A par pers en demi-pension de 1 à 3 pers, 67 500 A à partir de 4 pers). Animé par Mère Charles – un personnage ! – tout occupée à son grand œuvre, la construction d'une église, le monastère de Joffreville est situé 1 km environ avant la ville. Il propose des chambres avec terrasse, au confort simple mais propres, dans un bâtiment planté au milieu d'un joli jardin révélant un beau panorama sur la baie de Diégo. Les repas ont lieu à la table des sœurs bénédictines, dont l'accueil et la gentillesse sont l'atout maître des lieux (ce qui compense les tarifs, un peu excessifs). Même si vous n'y dormez pas, passez par la boutique où elles vendent leurs gâteaux au miel, liqueur de bibasse et autres douceurs artisanales.

Nature Lodge (☎ 032 07 123 06, 82 907 22 ; naturelodge@moov.mg ; www.naturelodge-ambre.com ; bungalows d avec sdb 70 € ; lit supp 12 € ; entrée et plat 25 000 A). Deux kilomètres avant Joffreville, cette belle structure est bâtie dans un site superbe face à la baie de Diégo. L'agréable salle de restaurant meublée en palissandre, les bungalows vastes et confortables, l'accueil chaleureux et les possibilités d'excursions dans le parc ou autour de l'hôtel font de ce lodge un établissement de charme. Bonne table par ailleurs, Nature Lodge appartient au tour-opérateur Malagasy Tours, basé à Antananarivo.

The Litchi Tree (☎ 033 12 784 54 ; www.thelitchitree.com ; d avec petit déj 75 € ; repas 42 000 A). La belle adresse que voilà ! Juchée sur une hauteur au tout début de la piste menant au parc, cette maison coloniale de 1902 qui fut la villa amiral de la marine française, et à ce titre la résidence de Joffre, a été restaurée avec goût jusqu'à retrouver sa splendeur d'antan. Le résultat ? Des chambres immenses à l'atmosphère chic et raffinée, faisant la part belle aux matériaux nobles, et une salle de restaurant à l'avenant dont la spécialité – la tartiflette aux girolles – est une curiosité. L'eau chaude solaire, les confitures maison, la sélection de vins et le beau panorama complètent les atouts de ce bel hôtel.

Le Domaine de Fontenay (☎ 033 11 345 81 ; contact@lefontenay-madagascar.com ; www.lefontenay-madagascar.com ; d avec petit-dej 181 €, suite 244 €, repas 25 €). Pionnier des "belles" adresses de Joffreville, Le Domaine de Fontenay démontre que l'association d'une Seychelloise et d'un Allemand peut réussir à créer une ambiance un tantinet "british",

même à Madagascar. Raffiné et confortable, il a cependant vu arriver depuis quelques années des concurrents nettement moins chers. Les maîtres des lieux accueillent leurs hôtes dans une ancienne demeure officielle de 1904 – un buste de Marianne veille toujours sur les lieux – où ils ont aménagé des chambres aussi immenses que décorées avec goût. Outre la conversation et l'art de vivre de la maîtresse de maison, le point fort du domaine est son parc de 300 ha (visite 5 000 A si vous n'êtes pas client), qui lui a valu une distinction environnementale. Possibilités d'excursions et de formules *all-inclusive*. Pas de réglements par carte de crédit.

Depuis/vers Joffreville

Des taxis-brousse relient chaque jour Diégo à Joffreville, en empruntant sur 32 km une route bitumée globalement bonne (3 000-4 000 A). Vous devrez en revanche débourser environ 30 000 A aller simple pour un taxi-ville. Ces derniers redescendent en général à Diégo pour un prix proche de celui du taxi-brousse.

PARC NATIONAL DE LA MONTAGNE D'AMBRE

Totalisant 18 200 ha de massif volcanique couvert de forêt pluviale, à 40 km seulement de Diégo-Suarez, la montagne d'Ambre est, avec le parc national de l'Ankàrana, l'espace protégé le plus fréquenté du nord de l'île. Premier parc naturel créé à Madagascar, en 1958, il a pour but de préserver le "trésor biologique" de la faune et de la flore régionales, ainsi que le massif lui-même, dont l'altitude s'échelonne entre 850 et 1 475 m. Ses points forts sont sa végétation luxuriante (le site reçoit de 3 500 à 4 000 mm de précipitations annuelles), ses lacs et ses cascades. Les aménagements touristiques sont concentrés dans la partie nord de la réserve, à quelques kilomètres de Joffreville.

Permis et guides

Le parc de la montagne d'Ambre doit à son succès de figurer parmi les espaces protégés les plus chers de Madagascar : comptez 25 00 0/37 000/40 000/50 000 A pour 1/2/3/4 jours et plus. Les permis sont disponibles au bureau de MNP situé à l'entrée du parc, 4 km après Joffreville.

Un guide est obligatoire comme dans tous les parcs nationaux, et fort utile pour découvrir la faune et la flore ou organiser un trek sérieux. Comptez 30 000 A pour un circuit de 3 heures, 35 000 A pour 4 heures 30 et 40 000 A pour 5 heures 30. En trois heures, vous pourrez découvrir la voie des Mille Arbres, la cascade Antakàrana, la station des Roussettes et la cascade Sacrée.

Faune et flore

La montagne d'Ambre, qui peut être assimilée à un prolongement de la forêt tropicale de l'Est, doit à son climat frais et humide d'abriter certaines espèces endémiques absentes plus au sud. Les précipitations abondantes expliquent la luxuriance ambiante… et la voracité des sangsues.

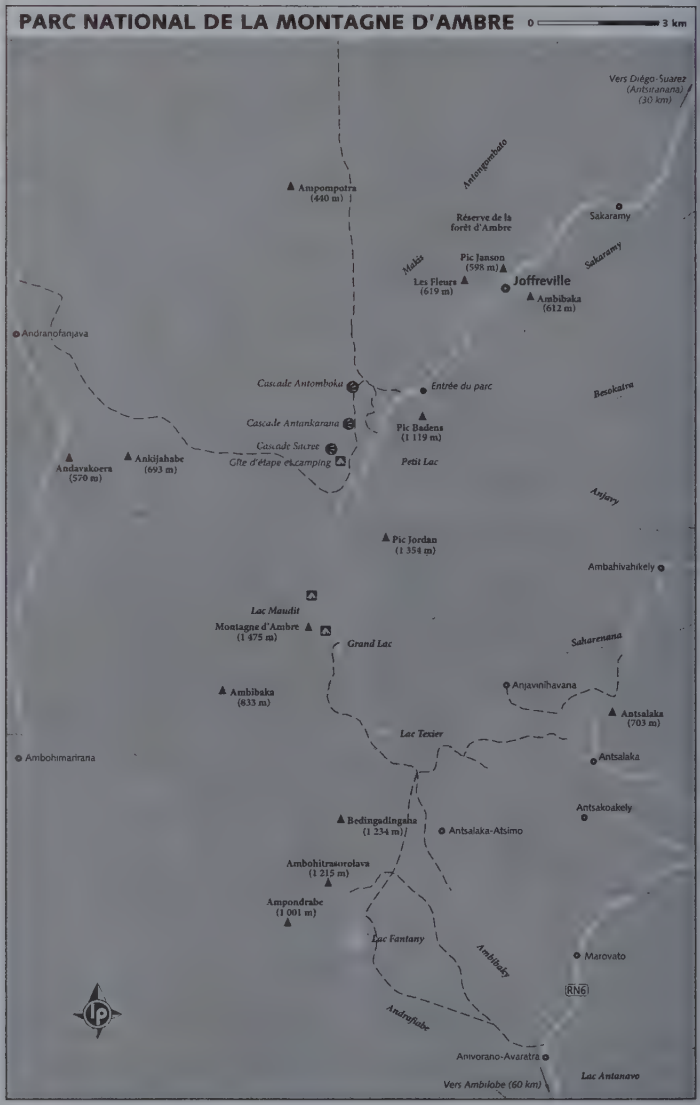
Les sept espèces de lémuriens dénombrées dans le parc sont plutôt timides et farouches. Peut-être aurez-vous la chance d'apercevoir brièvement un maki couronné, un maki brun de Sanford, un lépilémur mustélien, un microcèbe roux, un chirogale moyen, un aye-aye ou un phaner à fourche. La mangouste à queue annelée reste de loin le mammifère le plus fréquemment observé.

Le monde des reptiles et des amphibiens, qui sautent, bondissent, rampent et se glissent dans la végétation, englobe une large variété de grenouilles, de caméléons, de serpents (inoffensifs) et de geckos. Parmi les curiosités, citons l'étonnant gecko *Uroplatus*, roi du camouflage, et le *Brookesia minima*, le plus petit caméléon du monde, qui ne dépasse pas 3 cm et prend souvent une couleur sombre car il se cache entre les feuilles et l'humus. Plus de 70 espèces d'oiseaux, notamment le tantale ibis à crête et le petit martin-pêcheur huppé, devraient pour leur part satisfaire la curiosité des ornithologues.

La flore est néanmoins la principale carte de visite du parc, où de nombreuses espèces ont été introduites. On y admirera de très beaux ficus étrangleurs, qui phagocytent les autres espèces, et l'allée de cryptomérias plantée à l'époque coloniale menant à la cascade d'Antakàrana.

Visite du parc

Avec sa vingtaine de kilomètres de pistes bien entretenues, le site convient à merveille à la marche durant la saison sèche. Une voiture vous évitera cependant les 4 km de piste séparant l'entrée du parc de Joffreville (Ambohitra). Elle est généralement praticable


PARC NATIONAL DE LA MONTAGNE D'AMBRE
0
3 km
Vers Diégo-Suarez (Antsiranana) (30 km)
Antongombato
Ampompotra (440 m)
Réserve de la forêt d'Ambre
Sakaramy
Makis
Pic Janson (598 m)
Sakaramy
Les Fleurs (619 m)
Joffreville
Ambibaka (612 m)
Andranofanjava
Cascade Antomboka
Entrée du parc
Besokatra
Cascade Antankarana
Pic Badens (1 119 m)
Cascade Sacrée
Gîte d'étape et camping
Petit Lac
Andavakoera (570 m)
Ankijahabe (693 m)
Anjoty
Pic Jordan (1 354 m)
Ambahivahikely
Lac Maudit
Montagne d'Ambre (1 475 m)
Grand Lac
Saharenana
Ambibaka (833 m)
Anjavnihavana
Antsalaka (703 m)
Lac Texier
Ambohimarirana
Antsalaka
Antsakoakely
Bedingadingaha (1 234 m)
Antsalaka-Atsimo
Ambohitrasorotava (1 215 m)
Ampondrabe (1 001 m)
Lac Fantany
Ambilobe
Marovato
RN6
Andrafiabe
Anivorano-Avaratra
Vers Ambilobe (60 km)
Lac Antanavo

en voiture légère en saison sèche, mais un 4x4 est préférable.

Les principaux circuits sont indiqués par des panneaux. Le **lac Mahasarika**, également appelé "lac de la Coupe verte" ou "petit lac", offre un cadre serein. Ne vous laissez pas décourager par la pente assez raide qui descend au bord de ce plan d'eau volcanique. À la saison sèche, le niveau de l'eau est suffisamment bas pour permettre de pique-niquer sur les rives. Quelques lémuriens montrent parfois timidement leurs museaux aux alentours.

La **cascade Antakàrana**, ou "petite cascade", est une modeste chute arrosant un bassin enchanteur entouré de falaises où abondent les fougères. Les Antakàrana, groupe ethnique dominant de la région, pensent que les Ancêtres y trouvent refuge, ce qui lui vaut d'être *fady* (taboue, interdite). Le site est fréquenté par les chauves-souris au crépuscule.

Le **sentier botanique**, la voie des Mille arbres, qui regroupe orchidées, palmiers, lianes et autres broméliacées, se déroule à proximité. Un peu plus loin, une allée conduit au site de la **cascade Sacrée**, où des offrandes ont parfois lieu.

Un chemin de quelques kilomètres vers le nord mène au point de vue qui surplombe la **cascade Antomboka**, ou "grande cascade", un mince ruban d'eau plongeant majestueusement 80 m plus bas dans une grotte. Depuis le poste d'observation, une descente abrupte et glissante conduit au pied de la chute.

Au sud, une piste rejoint le **sommet de la montagne d'Ambre** (1 475 m). Prévoyez facilement 3 à 4 heures de marche depuis la station des Roussettes. Vous pourrez également faire un tour au lac Maudit, juste en contrebas. Le **grand lac**, près duquel il est possible de bivouaquer, s'étend au sud-est, à 1 445 m d'altitude.

L'un des derniers circuits à avoir été créé, long d'une journée, s'adresse avant tout aux ornithologues. Il est baptisé **Oli Oly**, du nom d'un oiseau endémique de la montagne d'Ambre, le *Monticola erythronotus*, reconnaissable à sa tête bleue et à son poitrail orange.

Au départ de la station des Roussettes (reportez-vous à la carte), un circuit d'une journée et d'une douzaine de kilomètres englobe la grande et la petite cascade, le jardin botanique et le petit lac. Si vous n'êtes pas pressé et que vous disposez du matériel adéquat pour le camping et la randonnée, vous pouvez tranquillement consacrer 3 jours à la visite des sites décrits plus haut, ainsi qu'à celle de la montagne d'Ambre, du grand lac, du lac Maudit (où la baignade est *fady*) et du lac Texier (appelé "lac des mauvaises vagues" en malgache), à environ 4 km au sud de la montagne d'Ambre.

Avec l'assistance d'un guide et beaucoup d'énergie, il est possible d'accomplir une randonnée d'une dizaine de jours comprenant tous les sites du parc et le parc de l'Ankàrana.

Outre les éventuelles précipitations – prévoyez des vêtements en conséquence –, les sangsues sont le principal désagrément de la visite, notamment après une période d'humidité. Quelques gouttes de jus de citron permettent en général de les ôter facilement et sans douleur.

Où se loger et se restaurer

La majorité des visiteurs visitent le parc en une journée depuis Diégo-Suarez ou séjournent à Joffreville. Cette dernière option est certainement le meilleur choix si vous souhaitez consacrer plusieurs jours au parc. Il est également possible de dormir ou de camper au **Gîte de la station des Roussettes** (contact au bureau de MNP ; lit en dortoir 6 000 A ; camping sous abri 4 000 A par tente). Propre et confortable, doté d'une cheminée (les soirées peuvent être fraîches), il est installé dans un joli site à 300 m de la cascade Sacrée, à 3 km de l'entrée du parc. Le gîte offre une capacité d'accueil de 10 personnes réparties en trois chambres, une salle de séjour, une cuisine, des barbecues extérieurs et des sanitaires communs ouverts aux campeurs (les agents de MNP peuvent éventuellement louer des tentes). Un bon choix à prix doux pour profiter pleinement du parc, mais vous devrez prévoir vos provisions.

D'autres sites de bivouac destinés aux randonneurs sont disséminés dans le parc.

Depuis/vers le parc

Des taxis-brousse circulent à intervalles réguliers sur la bonne route goudronnée reliant le terminus Ouest de Diégo-Suarez à Joffreville (Ambohitra). Quatre kilomètres de mauvaise piste séparent cette dernière de l'entrée du parc. Elle est parfois praticable en voiture légère par temps sec, mais un 4x4 est préférable. L'autre solution est la marche, possible toute l'année…

Quasiment toutes les agences de voyages de Diégo-Suarez et les hôtels de Joffreville proposent des excursions dans le parc. Il est cependant possible de visiter le parc en indépendant.

DE DIÉGO-SUAREZ À NOSY BE

S'étirant sur 248 km la RN 6 permet de rejoindre Ankify, le port desservant Nosy Be depuis Diégo-Suarez. La route, goudronnée, peut se parcourir en une journée. Nombre de voyageurs préfèrent cependant s'arrêter un ou deux jours en cours de route, afin de découvrir les paysages de tsingy du **parc national de l'Ankàrana**, à mi-chemin.

En taxi brousse, vous devrez commencer par rejoindre **Ambanja** via **Ambilobe** (233 km). Des taxis-be parcourent régulièrement cette bonne route goudronnée (4 heures ; 15 000 A environ) qui évolue dans les paysages verdoyants des abords de la montagne d'Ambre, d'où émergent ça et là d'anciens dômes volcaniques. Elle passe devant Mahamasina, l'entrée Est du parc national de l'Ankàrana.

Un taxi ou un second taxi-brousse – une 4L la plupart du temps – vous conduira ensuite d'Ambanja à **Ankify** (30 minutes ; 3 000 A), le minuscule port où accostent les bateaux mettant le cap sur Nosy Be. Cette route, goudronnée depuis 2010, longe d'odorantes plantations d'ylang-ylang. Reportez-vous au paragraphe *Depuis/vers Nosy Be*, p. 315 pour des informations concernant la traversée en bateau.

L'agence Évasion sans Frontières de Diégo-Suarez (voir p. 293) dispose parfois de véhicules circulant à vide sur ce trajet. Cette option permet de rejoindre Ankify dans de bonnes conditions moyennant 20 €. Renseignez-vous au guichet de l'agence, situé dans le hall du Grand Hôtel de Diégo-Suarez.

PARC NATIONAL DE L'ANKÀRANA

Au sud-ouest de Diégo-Suarez entre la RN 6 et la mer, le massif de l'Ankàrana fait mine de dépasser en popularité le parc de la montagne d'Ambre. Ce succès est dû en grande partie à son relief : cette ancienne réserve spéciale, promue au rang de parc national, englobe en effet une région sauvage et aride d'où émergent des tsingy, surprenantes formations rocheuses d'origine corallienne. Si les tsingy les plus étendus et les plus célèbres de la Grande Île sont ceux de Bemaraha, près de Morondava (voir l'encadré p. 223), ceux de l'Ankàrana, certes moins impressionnants, sont plus faciles d'accès. Ils s'étendent sur quelque 35 km de long, l'érosion ayant à certains endroits accompli son œuvre avec plus d'acharnement qu'à d'autres. Le relief ne permet d'en visiter que quelques portions. Ces sculptures de pierre calcaire sont entrecoupées de canyons insoupçonnés, couverts de forêts et renfermant un réseau de grottes et de rivières souterraines.

La réserve doit son existence à un prince antakàrana soucieux de protection de la nature, qui en céda le territoire au XIX[e] siècle. Son geste était hautement symbolique : les Antakàrana, sous-groupe des Sakalava, se réfugièrent en effet quelques années dans la réserve et ses grottes pour fuir la domination merina. Les lieux sont ainsi toujours considérés comme sacrés par les membres de cette ethnie – l'une des cavernes du massif abrite les sépultures de plusieurs de leurs rois et des rites traditionnels continuent de s'y dérouler – et sont entourés de nombreux *fady*. L'un d'entre eux concerne les animaux des grottes, qu'il est interdit de maltraiter, capturer ou tuer. Il est par ailleurs interdit à ceux qui ont prit part aux combats contre les Antakàrana de pénétrer dans la réserve.

LES ANTAKÀRANA : "CEUX DES ROCHERS"

Peuple du Nord certainement affilié aux Sakalava, les Antakàrana sont indissociables du massif de l'Ankàrana. Les membres de ce groupe ethnique se réfugièrent en effet dans ses recoins pour fuir la montée en puissance des Merina. Ils ont ainsi préservé un système de croyance dans lequel la nature occupe une large part.

Leur principale tradition est celle du *tsangatsaina*, qui a lieu tous les cinq ans. Le rituel débute par une visite aux sépultures royales, afin de s'assurer du consentement des souverains défunts à la poursuite des cérémonies. L'étape suivante se déroule un an plus tard dans le village d'Ambotoharanana, où l'on érige un mât sacré, taillé dans des troncs d'arbre *hazoambo*, au-dessus des tombeaux des derniers dirigeants politiques antakàrana. Ces rites sont destinés à célébrer l'unité passée et présente des membres de l'ethnie, ainsi que le rôle permanent de la monarchie. Il existe en effet toujours un roi antakàrana, dont la fonction est aujourd'hui essentiellement honorifique.



Il existe deux façons d'approcher l'Ankàrana. Dans un cas comme dans l'autre, il est préférable de consacrer deux jours au massif. La plus simple consiste à se rendre à l'entrée Est, située au village de Mahamasina, sur la RN 6, à 29 km d'Ambilobe et 108 km de Diégo. Accessible en voiture légère, cette option est la moins onéreuse mais oblige à une longue, quoique agréable, randonnée pour rejoindre le plus beau panorama sur les tsingy (les "grands tsingy"). L'autre solution consiste à rejoindre en 4x4 l'entrée ouest (Matsaborimanga) et à s'approcher des sites en voiture. Cette variante est moins fréquentée et s'avère plus onéreuse du fait du mauvais état de la piste. Les structures d'hébergement se développent des deux côtés du parc.

Permis et guides

Les bureaux de Madagascar National Parks, installés à chacune des deux entrées de la réserve (voir page suivante), délivrent les permis d'entrée, dont le prix est fixé à 25 000/37 000/40 000/50 000 A pour 1/2/3/4 jours et plus. Ils ne disposent pas du téléphone et sont généralement ouverts tous les jours, de 7h30 à 16h. Les tarifs des guides, obligatoires, s'échelonnent entre 15 000 A et 50 000 A selon le trajet pour les circuits à la journée, et montent à 50 000-60 000 A par jour pour les treks de plusieurs journées.

Faune et flore

Les 18 220 ha du parc abritent une végétation diversifiée. Les cactées, telles que l'*Euphorbia* et le *Pachypodium*, prédominent sur les tsingy élevés et arides, tandis que les canyons ombragés regorgent de canneliers, de figuiers, de baobabs et d'autres arbres à feuilles caduques, typiques des forêts sèches.

Le parc compte 10 espèces de lémuriens. Deux diurnes – le maki couronné et le maki brun de Sanford – et 8 nocturnes, dont certains sont visibles de jour, pelotonnés contre le tronc des arbres. Parmi eux, citons le *Lepilemur septentrionalis*, l'avahi laineux, le microcèbe roux, le chirogale moyen, le phaner à fourche et l'aye-aye. Les autres mammifères présents incluent le tenrec, le fossa et la mangouste *Galidia elegans* à queue annelée. Cette dernière, couleur acajou, est réputée pour visiter les campings en quête de nourriture. Mieux

vaut éviter de la caresser. L'Ankàrana abrite par ailleurs 9 variétés de chauves-souris.

Près de 80 espèces d'oiseaux peuplent les airs, dont certaines parmi les plus remarquables de la Grande Île : martin-pêcheur orange et blanc, coua huppé, aigle-pêcheur de Madagascar, tantale ibis à crête…

Les crocodiles étant plutôt rares dans les rivières et les grottes souterraines, vous aurez très peu de chances d'en croiser. Par contre, caméléons et geckos pullulent. Prenez enfin particulièrement garde aux scorpions, très présents dans le parc (portez des chaussures montantes, ne vous promenez jamais pieds nus et soyez vigilants si vous campez).

Visite de la réserve

ENTRÉE EST

La plus facile d'accès, elle se situe en bordure de la RN 6 au niveau du village de Mahamasina, à 29 km d'Ambilobe et 108 km de Diégo. Elle ne requiert pas de 4x4 et tous les taxis-brousse circulant entre Diégo-Suarez et Ambilobe peuvent s'y arrêter. Elle a donc naturellement les faveurs des voyageurs indépendants, qui peuvent la rejoindre à peu de frais, louer sur place les services d'un guide et bivouaquer dans le parc.

Divers sites accessibles à pied depuis le bureau de MNP méritent le détour. Le **siphon de Mahamasina** ("perte de rivière") est particulièrement impressionnant : ce gouffre naturel karstique, dans lequel aboutissent deux rivières en un spectacle sidérant en temps de pluie, évoque par sa forme en hémicycle un amphithéâtre romain. À en croire les spécialistes, ce siphon naturel ressortirait quelque part dans le canal du Mozambique. À quelques dizaines de minutes à pied, en contrebas d'une luxuriante végétation, la **grotte des Chauves-souris** est avant tout intéressante pour ses exceptionnelles concrétions calcaires – stalactites, stalagmites, orgues, sculptures et autres formations qui émergent à la lueur de la lampe et dans lesquelles brillent des fragments de calcite. Formé par des millénaires d'infiltration d'eau et de dépôts calcaires, ce spectacle laisse plus de souvenirs que celui des milliers de chauves-souris accrochées aux parois de la succession de salles. Mieux vaut ne pas être claustrophobe et se munir d'une torche. Non loin, un petit promontoire en bois surplombe le panorama sur les **petits tsingy** (que vous risquez a posteriori de trouver décevants après les grands tsingy). Ces trois sites demandent chacun 1 heure 30 de marche et peuvent être cumulés en un itinéraire d'une bonne demi-journée.

De nombreux guides choisissent de bivouaquer au campement aménagé près de la grotte des Chauves-souris après une première journée consacrée aux sites mentionnés ci-dessus. Le lendemain, une randonnée de 20 km aller-retour (3 à 4 heures dans chaque sens) permet d'atteindre le clou de l'Ankàrana : les **grands tsingy** et le **lac Vert**. La marche, sous le couvert de la forêt subtropicale et en terrain plat, est facile sur la majorité du parcours. Elle est intéressante en compagnie d'un bon guide, qui vous montrera diverses espèces de végétaux, de lémuriens et de caméléons. Le dernier tiers, qui traverse une zone de tsingy très fortement érodés, se révèle un peu plus délicat. Le spectacle du lac Vert, encaissé au pied de la dentelle de pierre grise des impressionnants grands tsingy parsemés d'une timide végétation, récompensera vos efforts.

Une troisième option, intermédiaire (circuits dits "moyens", de 5 à 6 heures de marche chacun) consiste à rejoindre la **tourelle des tsingy**, un point de vue aménagé sur les formations rocheuses, ou le **point de vue Ambohimalaza**, qui domine le massif.

ENTRÉE OUEST

Le bureau de l'entrée ouest de la réserve se situe au village de Matsaborimanga, que l'on rejoint par une piste de 21 km à partir de la RN 6, à 1 km environ d'Anivorano Nord. L'intérêt de cette option, praticable en 4x4, est d'atteindre les **grands tsingy** et le **lac Vert** en s'épargnant une bonne partie des 20 kilomètres de randonnée (ce qui ne manque pas de justifier la dépense pour certains !).

L'entrée ouest, plus sauvage, permet par ailleurs de découvrir quelques superbes sites naturels, grottes et canyons notamment, en plus des sites proches de l'entrée est. La piste qui y mène soumet malheureusement les véhicules 4x4 à rude épreuve et n'est pas toujours praticable.

Il existe une troisième entrée, peu fréquentée, au sud-ouest du parc.

AUTRES CURIOSITÉS

Quelques autres sites, pour lesquels vous aurez besoin des services d'un guide, méritent également le détour. Inauguré en 1995 par le prince Philippe d'Édimbourg, président

du WWF, le **sentier botanique** borde la RN 6 à l'extrême nord de la réserve. S'il n'a plus de botanique que le nom – les essences végétales se sont mal acclimatées au passage des chercheurs de saphirs en 1996 – il permet en revanche de rejoindre un petit ensemble de tsingy et de se glisser entre ses arêtes en 1 heure de marche aller-retour environ. Un peu d'escalade aidant, ce sentier fournit une rare occasion de s'approcher des tsingy par l'intérieur, de mesurer l'étrangeté de ces formations rocheuses et de voir les espèces animales et végétales qui y ont timidement élu domicile.

Relativement accessible mais guère aménagée, la **grotte d'Andrafiabe**, à proximité du campement des Américains, mesure 11 km de long et comporterait une centaine de kilomètres de passages. Vous aurez besoin d'un bon guide et de lampes de spéléologie pour vous y aventurer. Parmi les autres grottes dont le repérage et l'exploration nécessitent un guide spécialisé, citons la **grotte des Crocodiles**, au sud de la réserve, où vous ne croiserez fort heureusement que des caméléons, des lémuriens et des mangoustes.

Certaines **grottes sacrées** ne peuvent se visiter qu'en compagnie de guides locaux, membres de la famille royale de la région. Plusieurs *fady*, que les visiteurs doivent respecter, pèsent sur ces sites.

Où se loger et se restaurer

Plusieurs structures se sont installées au cours de dernières années aux abords de l'entrée de Mahamasina ou plus loin dans le parc.

CÔTÉ EST (RN 6)

Campings de MNP (aire sans/avec abri 5 000/10 000 A). Madagascar National Parks dispose de plusieurs sites de camping, plus ou moins aménagés, dans le parc. Le plus simple d'accès, qui présente l'avantage de proposer des barbecues, des tables en bois et des toilettes, se situe à 1 km environ de l'entrée est. Vous pourrez également camper près du sentier botanique, non loin du chemin qui mène au lac vert (campement des Anglais), au bord de la rivière Amposatelo (campement Amposatelo) ou encore au campement des Américains, à l'ouest de la réserve. Prenez garde aux scorpions, qui n'hésitent pas à se faufiler dans les vêtements et le matériel de camping. Emportez votre tente et toutes les provisions et l'équipement nécessaires, sans oublier de l'eau en quantité suffisante et des lampes.

Chez Aurélien (☎ 032 02 786 00 ; bungalow d 10 000-20 000 A ; repas 10 000 A). En bord de route près de l'entrée du parc, Chez Aurélien propose des bungalows rustiques en falafa, avec sdb commune. L'ensemble est sommaire, tant côté hébergement que sanitaires, mais des bungalows plus confortables étaient en construction lors de notre dernier passage. Outre le prix, minime, l'accueil décontracté d'Aurélien est le principal point fort des lieux.

Goulam Lodge (☎ 032 02 691 06, 033 11 459 05 ; bungalow d 15 000-25 000 A ; repas 12 000). À 500 m de la route sur le chemin du parc, après le bureau de MNP, cette adresse est un peu plus confortable que la précédente tout en restant très simple. L'accueil semble être inégal.

Ankàrana Village (☎ 032 40 722 02, 032 07 906 91 ; www.diegoguide.com ; bungalows d avec sdb 15 000-25 000 A ; repas 10 000 A). Meilleur choix à petit budget lors de notre dernier passage, Ankàrana Village jouxte Goulam Lodge et appartient à l'agence de voyages Diégo Guide Excursions – le juste prix, basée à Diégo. Le confort reste simple mais les bungalows sont bien entretenus et l'accueil digne de ce nom.

Le Relais de l'Ankàrana (☎ 032 02 222 94 ; http://relaisdelankarana.unblog.fr ; bungalow d avec sdb 80 000 A ; menu 16 000 A). Adresse la plus confortable de ce côté-ci du parc à l'heure où nous écrivons ces lignes, cet hôtel récent est installé en bord de route, à 500 m du bureau de MNP en direction de Diégo-Suarez. Les 6 bungalows en dur, avec sdb et eau chaude, sont impeccables et dotés de moustiquaire et de mobilier en bois. Préférez ceux sur l'arrière du bâtiment, face au jardin.

CÔTÉ SUD-OUEST

Tsingy Relais – Chez tonton Robert (☎ 034 01 630 82, 032 65 666 57 ; 40 000 A/pers en demi-pension). À 11 km de piste accessible en 4x4 de la route nationale, au sud du parc, vous y trouverez des bungalows corrects dans un joli cadre naturel. La cuisine est également l'un des points forts des lieux.

Iharana Bush Camp (contact ☎ 22 312 10 ; iharana_lodge@blueline.mg ; s/d en demi-pension 75/180 €). Ouvert en 2010 en partenariat avec Océanes Aventure, tour-opérateur basé à Antananarivo, Iharana Bush Camp compte parmi les hébergements les plus confortables des environs du parc de l'Ankàrana. Bâti en bord d'un petit lac face au

massif des tsingy, quelques kilomètres derrière Chez Tonton Robert, l'hôtel se compose de 8 bungalows en matériaux traditionnels avec sdb et eau chaude, largements ouverts sur le panorama alentour.

Depuis/vers le parc national de l'Ankàrana

L'accès est, le seul accessible en voiture légère, est desservi par les taxis-brousse circulant sur la RN 6 entre Diégo et Ambilobe. L'entrée ouest nécessite un 4x4, ce qui la rend nettement plus onéreuse, et elle n'est pas toujours praticable.

Diégo-Suarez est la meilleure base pour organiser sa visite. Vous y trouverez des guides et des agences de voyages proposant un large choix de formules, à des prix divers. Reportez-vous au paragraphe *Circuits organisés et location de voiture*, p. 293. Cela dit, il est parfaitement possible de se rendre à l'entrée du parc en taxi-brousse et d'organiser sur place hébergement et circuits.

Il est théoriquement possible, avec une belle dose d'énergie et le matériel adéquat, de visiter le parc au cours d'une randonnée de 10 jours depuis le parc national de la montagne d'Ambre, via le lac Antanavo.

AMBILOBE

Ville de passage située à la convergence de la RN6 (Tana-Diégo) et de la piste menant à la côte Nord-Est, la localité assez morne d'Ambilobe est la plus proche du parc de l'Ankàrana. Y séjourner présente peu d'intérêt depuis que des structures d'hébergement se sont ouvertes à Mahamasina, à l'entrée de la réserve. Vous trouverez sur place une agence de la **BOA** (☎ 82 061 26) et un bureau de poste. Ambilobe accueille un marché assez actif le jeudi. La rhumerie-sucrerie, bâtie par les Français dans les années 1950, a longtemps été l'emblème de la ville. Passée sous direction chinoise, elle produit maintenant du sucre plutôt que du rhum et ne se visite plus.

Si vous choisissez de séjourner à Ambilobe, l'**Hôtel National** (☎ 82 065 41, 032 42 577 84 ; d avec sdb ventil/clim 28 000/41 000 A ; 🐕) est le meilleur choix. Simple mais correct, il abrite des chambres sans prétention mais propres dans une grande bâtisse à étages. Celles avec clim sont un peu plus soignées mais situées côté rue, plus bruyant.

Le **Golden Night** (☎ 82 061 36), au bord de la rue principale, est l'un des lieux les plus animés de la ville. Ce bar fait aussi discothèque en fin de semaine.

AMBANJA

En bordure de la rivière Sambirano, la modeste Ambanja (prononcer "ambanj") est avant tout une ville de passage entre Nosy Be, Diégo et la capitale. La ville, réputée pour ses plantations de cacao, peut cependant constituer une étape sur la route de Nosy Be. Vous pourrez vous promener en remontant l'estuaire de la rivière, rendre visite à ses nombreuses écoles ou simplement passer le temps en humant l'air de la ville. Sur la route, vous pourrez aussi observer le manège

LE MONDE FASCINANT DES CAMÉLÉONS

Le nord de Madagascar est un paradis pour l'observation de l'un des plus fascinants représentants du règne animal : le caméléon.

Apparentés aux lézards, les caméléons se distinguent en premier lieu par leurs yeux pouvant s'orienter l'un et l'autre dans des directions opposées. Cette faculté donne à l'animal une vision stéréoscopique, particulièrement pratique pour évaluer les distances. Chez certaines espèces, cette vision particulière permet également au caméléon d'avoir une vision exacte des couleurs de l'environnement qui l'entoure et de commander des hormones qui font changer ses couleurs afin de le noyer dans le décor. Les espèces en question parviennent à ce résultat grâce à la présence de cellules pigmentaires présentes dans leur épiderme, les chromatophores. Disposées en couche successives sous une peau transparente, elles contrôlent chacune une gamme de couleurs. Tout aussi complexe est la langue de ces animaux, composée d'os, de muscles et de tendons, qui peut se déplier à une vitesse dépassant la perception de l'œil humain. Tout cela fait des caméléons de redoutables prédateurs pour les insectes.

Plus de la moitié des 150 espèces de caméléons mondiales sont présentes à Madagascar, où ces animaux sont *fady*. Selon la croyance populaire, les caméléons sont en effet la réincarnation des Ancêtres.

des vendeurs qui effectuent une centaine de kilomètres par jour à bicyclette pour aller chercher des poissons qu'ils revendent en chemin, pédalant sous le soleil avec des grappes de petites carangues accrochées de chaque côté du guidon. La ville fait aussi parler d'elle depuis que des gisements de saphirs et de grenats ont été trouvés dans ses alentours, provoquant un afflux massif de mineurs.

Vous trouverez à Ambanja une agence de la **BOA** (☎ 86 500 74), un bureau d'**Air Madagascar** (☎ 86 500 02), une Alliance française et quelques possibilités d'hébergement.

Nord Inn Hotel (☎ 86 9369 07, 034 86 939 07, 032 02 389 84 ; d avec sdb ventil/clim 30 000/50 000 A ; Ⓟ ⊠). Impossible de rater la grande façade rosée du dernier né des établissements d'Ambanja. Dans la rue principale, non loin des départs des taxis-brousse, il propose des chambres sans fioritures mais récentes, propres et dotées de sdb. L'un des meilleurs rapports qualité/prix de la ville à l'heure où nous écrivons ces lignes. Repas sur commande.

Hôtel Diamant 10 (☎ 86 502 59, 032 73 058 98 ; d avec sdb 50 000 A ; Ⓟ ⊠). Également au chapitre des options confortables de la ville, le Diamant 10, qui affiche une déco un rien kitsch, propose des chambres agréables et bien équipées – clim, TV par satellite. Elles manquent un peu de charme mais sont carrelées, disposent d'une terrasse, sont particulièrement propres et affichent un bon rapport qualité/prix.

Le Palma Nova (☎ 032 48 140 49, 032 55 824 00 ; www.hotel-nord-madagascar.com ; d ventil/clim 25 000-35 000/40 000-45 000 A ; Ⓟ ⊠). Un peu à l'écart du centre (suivez les panneaux), cet hôtel qui semble trop vaste pour la ville loue des chambres sans grand charme mais correctes. Il dispose d'une grande salle de bar-restaurant qui s'anime parfois en fin de semaine. L'hôtel est surtout apprécié pour ses possibilités de sorties en VTT dans les plantations de cacao, de café, vanille et plantes à parfums des environs d'Ambanja.

Chez Patricia (☎ 86 500 22 ; repas 10 000-15 000 A environ). Cette épicerie-restaurant sans prétention est appréciée de longue date pour ses repas. Des chambres rustiques sont également proposées.

ANKIFY

Le port d'Ankify se résume à un quai bordé de gargotes où accostent les bateaux assurant la liaison avec Nosy Be. Les 17 km de route qui y mènent depuis Ambanja ayant été goudronnés en 2010 (il y a même des lignes blanches !), une vingtaine de minutes suffisent pour s'y rendre. De nombreux taxis-brousse et taxis assurent la liaison depuis Ambanja. Quelques hôtels se sont installés le long des plages des environs.

Le Dauphin Bleu (☎ 032 45 334 61, 86 926 11 ; contact@ledauphinbleu.com ; www.ledauphinbleu.com ; bungalow s/d avec sdb 40/45 € ; repas 10 €). Installé dans une maison de l'époque coloniale surplombant la mer, à 4 km de l'embarcadère, cet hôtel agréable et accueillant est le meilleur choix des abords d'Ankify. Les bungalows déclinent une vraie atmosphère de vacances et doivent leur charme à leur décoration soignée et à leur terrasse face à la mer. Les bons repas, servis sur la varangue, sont un atout supplémentaire. Les bateaux vers Nosy Be peuvent s'arrêter à l'hôtel sur demande à la réception. Sinon, comptez 15 000 A en taxi.

Le Baobab (☎ 033 07 208 88, 032 41 683 88 ; baobab-bankify@moov.mg ; bungalows d standard/supérieur 45/60 € ; repas 20 000 A). Établissement le plus proche du débarcadère, Le Baobab borde une belle plage (à marée haute) à une quinzaine de minutes de marche à pied d'Ankify. Il offre de beaux et confortables bungalows et une agréable salle de restaurant en terrasse mais présente souvent une atmosphère assez assoupie. Pour vous y rendre depuis le débarcadère, marchez tout droit jusqu'à la fourche et tournez à droite (ou comptez 15 000 A en taxi).

NOSY BE ET AUTRES ÎLES

Premier argument touristique du nord du pays, Nosy Be (40 000 habitants environ) s'étend à moins de 20 kilomètres de la côte. Avec 321 km2, celle dont le nom signifie "grande île" (ce qui peut faire sourire si on compare sa taille avec celle de la "grande terre") est la plus étendue des îles de la côte malgache.

Surnommée l'"Île aux parfums" en référence à sa production d'essences d'ylang-ylang et autres plantes aromatiques, Nosy Be a été la première destination du pays à être fréquentée par les touristes, ce qui lui a valu une réputation mitigée. Paradis pour les uns, qui apprécient ses services et sa relative douceur de vivre, ghetto touristique pour d'autres,

qui y déplorent les abus nés de l'afflux de visiteurs, l'île ne fait pas l'unanimité. Nosy Be, dans les faits, est un peu tout cela. L'île présente plusieurs visages. D'un côté celui de la balnéaire Ambatoloaka, avec son animation, sa musique et ses filles faciles ; de l'autre, à peine quelques kilomètres plus loin, celui d'une île accueillante qui vit à un rythme paisible. Quoi qu'en disent ceux qui l'encensent et ceux qui la diabolisent, Nosy Be, bien moins fréquentée qu'on pourrait le croire (on est loin de la fréquentation de Phuket ou des plages corses en été !), n'est ni un paradis ni un enfer. De Hell-Ville à Andilana en passant par Ambatoloaka et Madirokely, à vous de trouver la Nosy Be qui vous convient. Et si l'île est trop petite, il vous reste encore ses petites sœurs, Nosy Komba et Nosy Sakatia, si belles et si tranquilles…

Séjourner à Nosy Be et sur les îles environnantes revient plus cher que partout ailleurs, ou presque, à Madagascar. Les tarifs peuvent s'envoler en période de vacances, notamment en novembre-décembre et de juin à septembre. Le climat est ensoleillé toute l'année mais les précipitations peuvent être abondantes de fin décembre à début mars.

HISTOIRE

Les premiers habitants de Nosy Be étaient sans doute des commerçants indiens et swahilis, venus au XV^e^ siècle profiter de ce site agréable pour s'y établir quelque temps. Plusieurs siècles plus tard, d'autres habitants du sous-continent y échouèrent leur navire. Les naufragés s'installèrent sur l'île et fondèrent la colonie de Marodoka, aujourd'hui en ruine, dans la baie d'Ambanoro (à 7 km à l'est de Hell-Ville). Par la suite, Nosy Be attira de nombreux réfugiés, négociants et colons.

L'île fit reparler d'elle à la fin des années 1830, lorsque Radama I^er^ tenta de créer une confédération et que les souverains sakalava appelèrent à l'aide le sultan de Zanzibar, qui dépêcha un navire de guerre. En 1839, la reine sakalava Tsiomeko s'enfuit à Nosy Be et se tourna vers les Français afin qu'ils l'aident à résister aux Merina. Saisissant l'occasion, le capitaine Passot expédia un message à l'amiral de Hell, basé à la Réunion, qui s'empressa de signer un traité de protectorat avec la dynastie sakalava. En 1841, ces derniers cédèrent ainsi Nosy Be et sa voisine, Nosy Komba, à la France.

L'anecdote la plus étrange concerne un vaisseau de guerre russe. Envoyé à Nosy Be par le tsar au cours de la guerre russo-japonaise de 1904-1905, il avait pour mission de parer à toute incursion nippone dans le canal du Mozambique. À l'issue du conflit, le contingent fut oublié et les marins se retrouvèrent livrés à eux-mêmes, attendant les ordres et ignorant que la Russie était désormais en paix. Ils s'établirent à Nosy Be, où la plupart d'entre eux finirent par mourir du paludisme, de la fièvre typhoïde et d'autres maladies tropicales. Ils sont enterrés dans un coin du vaste cimetière de Hell-Ville.

Le développement du tourisme – qui fait vivre plus du quart de la population de l'île –, caractérise aujourd'hui l'économie de Nosy Be.

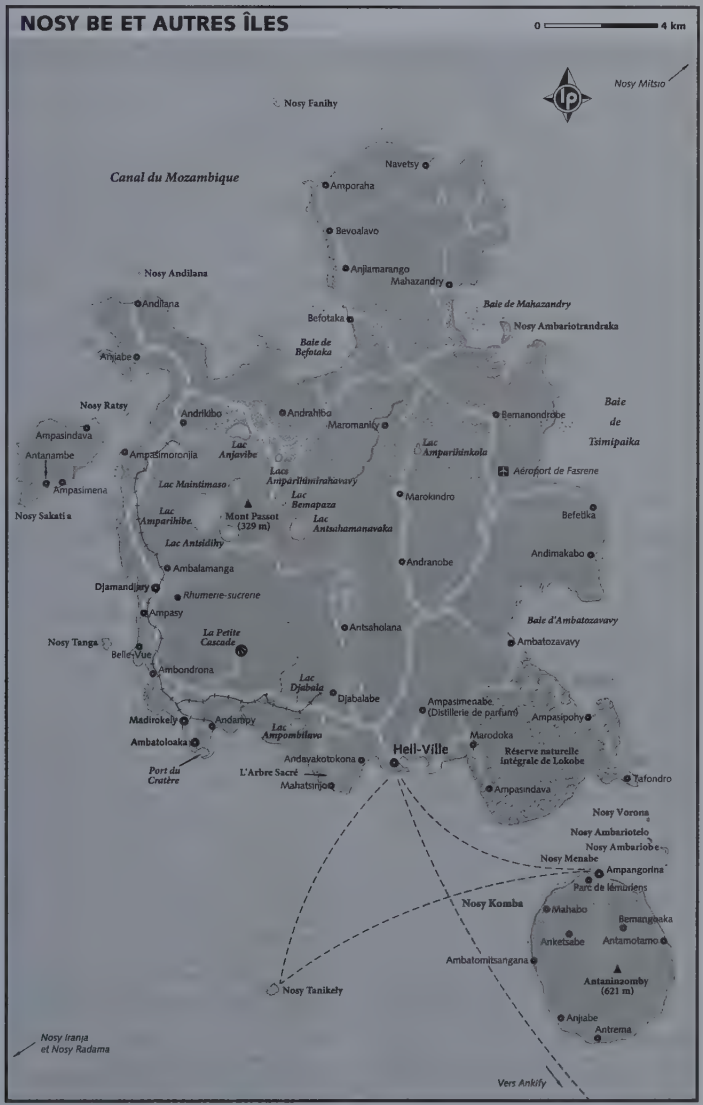
ORIENTATION

La réfection de la route permet maintenant de faire quasiment le tour de l'île, via l'aéroport, les plages de l'ouest et Hell-Ville qui fait figure

L'YLANG-YLANG

Entre autres essences, Nosy Be doit son surnom d'"Île aux parfums" à l'ylang-ylang. L'arbuste noueux qui la produit est désigné par les scientifiques sous le nom de *Cananga odorata*. Les plants, qui produisent les odorantes feuilles vert pâle qui semblent s'alanguir sous le soleil, sont volontairement élagués et leur croissance bloquée afin qu'ils ne dépassent pas la taille d'un pied de vigne. Les fleurs éclosent quasiment tout au long de l'année. La saison des pluies (d'avril à novembre) est cependant la période la plus favorable à la cueillette, qui se fait à la main. Une centaine de kilos de fleurs produisent environ 2,5 kg d'huile d'ylang-ylang. L'essence est ensuite purifiée, puis exportée dans les pays occidentaux, où elle sert à la fabrication de parfums.

L'ylang-ylang compte parmi les ressources agricoles de Madagascar. Il pousse également à Mayotte et aux Comores, où il couvre environ un tiers des terres arables. Vous apercevrez quelques distilleries d'ylang-ylang sur l'île de Nosy Be (notamment sur la route de l'aéroport), ainsi qu'entre Ankify et Ambanja, sur la grande terre.


NOSY BE ET AUTRES ÎLES
0
4 km
Nosy Mitsio
Nosy Fanihy
Canal du Mozambique
Navetsy
Amporaha
Bevoalavo
Anjiamarango
Mahazandry
Nosy Andilana
Andilana
Baie de Mahazandry
Befotaka
Nosy Ambariotrandraka
Baie de Befotaka
Anjiabe
Nosy Ratsy
Andrilibo
Andrahiba
Maromanily
Bemanondrobe
Baie de Tsimipaika
Ampasindava
Antanambe
Ampasimoronjia
Lac Anjavibe
Lac Amparitsinkola
Aéroport de Fasrene
Ampasimena
Lac Maintimaso
Lac Ampaniliminahavavy
Marokindro
Lac Bemapaza
Nosy Sakatia
Lac Amparihibe
Mont Passot (329 m)
Lac Antsahamanavaka
Befetika
Lac Antsidihy
Andimakabo
Ambalamanga
Andranobe
Djamandjary
Rhumerie-sucrerie
Ampasy
Baie d'Ambatozavavy
Antsoholana
La Petite Cascade
Nosy Tanga
Belle-Vue
Ambatozavavy
Ambondrona
Lac Djabala
Djabalabe
Ampasimenabe (Distillerie de parfum)
Ampasipohy
Madirokely
Andampy
Lac Ampombilavo
Marodoka
Ambatoloaka
Hell-Ville
Réserve naturelle intégrale de Lokobe
Andavakotokona
Port du Crattère
L'Arbre Sacré
Mahatsinjo
Ampasindava
Tafondro
Nosy Vorona
Nosy Ambariotelo
Nosy Ambariobe
Nosy Menabe
Ampangorina
Parc de lémuriens
Nosy Komba
Mahabo
Bemangaaka
Anketsabe
Antamotamo
Ambatomitsangana
Antaninzomby (621 m)
Nosy Tanikely
Anjiabe
Antrema
Nosy Iranja et Nosy Radama
Vers Ankify

de capitale de Nosy-Be. Sur la côte sud de l'île, cette localité est le principal port et l'unique grande ville de l'île. Elle rassemble les services (banques, poste, etc.) mais elle ne compte pas de plage. Les stations balnéaires les plus fréquentées sont Ambatoloaka et Madirokely, à une dizaine de kilomètres de Hell-Ville sur la côte ouest. La plage d'Ambatoloaka arrive loin en tête, mais elle est pourtant moins belle que celle de Madirokely, qui la jouxte. Vous trouverez les plus belles étendues de sable en remontant vers le nord, le long de la côte ouest, notamment à Andilana (le must pour les amateurs de farniente et de sable blanc).

Les principales îles des environs sont Nosy Komba (entre Nosy Be et Ankify, à environ 20 minutes de bateau) ; Nosy Sakatia (à quelques minutes de pirogue à l'ouest), Nosy Tanikely (20 minutes au sud) et Nosy Iranja, à 2 heures de bateau au sud-ouest, au-delà de la baie des Russes. Plus éloignés, les archipels des Mitsio (55 km au nord-est) et des Radama (80 km au sud-ouest) sont aussi sublimes et préservés que peu fréquentés.

ACTIVITÉS

Découverte de l'île

Évasion sans frontière (☎ 86 062 44, 86 614 41, 032 11 005 96 ; esf.nosybe@moov.mg ; Hell-Ville). La succursale de Hell-Ville de cette agence sérieuse d'Antananarivo propose un large catalogue d'excursions : visites de l'île d'une journée (42 € par pers), ferme de l'île et ses jardins tropicaux (même tarif), réserve de Lokobe, randonnées guidées.

Tsanga Tsanga Tour (☎ 033 14 334 20, 86 92 190 ; isoal@moov.mg ; Ambaro). Installée à proximité du Vanilla Hotel, cette structure propose des circuits en quad accompagnés, de 2h30 environ. Comptez 50-60 €.

Green adventures (☎ 032 07 573 12, 033 12 260 50 ; greenadventures@hotmail.it ; Hell-Ville). Réserve de Lokobe, trekking au mont Passot et randonnées en VTT sont au programme de cette agence installée dans la galerie commerciale Ankoay, à Hell-Ville.

Libertalia aventure (☎ 032 04 611 21, 032 02 079 54 ; www.libertalia-aventure.com ; Hell-Ville). Circuits en VTT sur l'île.

L'office du tourisme de Hell-Ville recense certains des prestataires touristiques de l'île.

Kitesurf

La meilleure période pour cete activité, qui débute à Nosy Be, s'étend entre juillet et décembre.

AwA Kitesurfing (☎ 032 78 38 757 ; awa.kitesurfing@gmail.com ; Lokobe). Location et cours de kitesurf au pied de la réserve de Lokobe. Comptez 50 € en location et 100 € pour un cours.

Pêche au gros

Barracuda (☎ 86 062 16, 032 02 629 92 ; Ambatoloaka). De 250 à 420 €/jour selon le bateau, tout compris, pour 4 pers. Contact à l'hôtel du même nom d'Ambatoloaka.

Le Grand Bleu (☎ 033 14 248 16, 032 02 194 84 ; legrandbleu@moov.mg ; www.legrandbleunosybe.com ; nord de l'île). Le club dispose de 2 vedettes et d'un catamaran de 12 m, utilisé comme base hôtelière pour les sorties de plusieurs jours.

Sakatia Passions (☎ 86 060 22, 86 922 17, 032 07 126 75 ; sakatia1@moov.mg ; www.sakatia-passions.com). Hôtel et club de pêche basé à Nosy Sakatia. Dispose d'un campement aux îles Mitsio.

Nosy Bleu (☎ 032 04 413 10 ; www.nosy-bleu-peche.com ; Madirokely)

Tropical Fishing (☎ 032 69 504 66 ; www.tropical-fishing.com)

Plongée

Les nombreux centres de plongée de l'île (dont certains organisent également des sorties en mer) sont servis par une faune et une flore sous-marines qui devraient satisfaire les plongeurs les plus exigeants : poissons clowns, thons jaunes, barracudas, raies manta, étoiles de mer et anémones sont au rendez-vous. La côte ouest de Nosy Be et Nosy Sakatia sont les sites de plongée avec bouteille les plus fréquentés. Nosy Tanikely et Nosy Komba sont davantage adaptées à la plongée avec palmes, masque et tuba. Les périodes d'avril à juillet et de septembre à décembre sont les plus recommandées. Les différents clubs pratiquent des tarifs comparables : comptez 55-65 € pour 2 plongées.

Tropical Diving (☎ 032 49 46 251 ; www.tropical-diving.com ; Ambatoloaka). Dans les locaux de l'hôtel Coco plage d'Ambatoloaka, ce club labellisé Scubapro dispose de 3 vedettes de 7 m et propose également des sorties en mer. Baptêmes et explorations.

Nomade Plongée (☎ 032 04 83 889, 032 04 84 104 ; http://nomadeplongee.free.fr ; Ambatoloaka). Ce club bien équipé (catamaran de 13m et vedette) propose des plongées et des croisières-plongée dans les îles Mitsio et Radama.

Mada Plouf (☎ 86 921 37, 033 14 248 33 ; www.madaplouf.com ; Ambondrona). L'unique club d'Ambondrona, réputé et implanté de longue date. CMAS, PADI et formations Nitrox.

Forever dive (☎ 032 07 125 65 ; www.foreverdive.com ; Madirokely). Plongées et croisières-plongée.
Bleu Océane (☎ 86 928 10, 032 07 05 880 ; www.diving-madagascar.com ; Madirokely). Plongées et séjours-plongée à Nosy Iranja.
Manta Dive Club (☎ 032 07 20 710 ; www.mantadiveclub.it ; Madirokely). Installé à côté du Madirohôtel de Madirokely, cet organisme géré par des Italiens propose plongées et croisières.
Nosy Komba Plongée (☎ 032 44 901 30 ; www.nosykombaplongee.com). Le seul club de Nosy Komba. Recommandé par des lecteurs.
Sakatia Lodge (☎ 032 02 77 099, 032 04 93 402 ; sakatialodge@sakatia.co.za ; www.sakatia.co.za). Le club de plongée de Nosy Sakatia.

Sorties en mer

De nombreux prestataires proposent d'explorer les rivages de Nosy Be et les îles alentour. Leurs tarifs sont d'environ 80 000 A pour Nosy Komba et Nosy Tanikely (avec repas), la même somme pour Nosy Sakatia et 100 000 A pour Nosy Iranja. Les sorties vers l'archipel des Mitsio reviennent à environ 90 € par personne, en bivouac (2 à 3 jours). Renseignez-vous à l'avance sur le type de bateau et son état. À Ambatoloaka et Madirokely, qui concentrent la majorité des structures, vous pourrez vous adresser à :
Océan de Sagesse (☎ 032 07 125 75 ; www.oceandesagesse.net ; Ambatoloaka). Cette petite agence implantée de longue date à Ambatoloaka organise des sorties vers Nosy Komba, Nosy Tanikely et Nosy Faly, mais aussi des bivouacs vers Nosy Iranja et l'archipel des Mitsio.
Madavoile (☎ 86 065 55, 032 04 223 55 ; www.madavoile.com ; Ambatoloaka). Cette agence installée au-dessus d'Ambatoloaka (sur la colline, en face de l'hôtel Coucher de soleil) organise des sorties en mer à bord de monocoques et de catamarans, dont certains sont équipés pour la plongée.
Nosy Be Promenade (☎ 032 04 605 68 ; Ambatoloaka). Visites des îles entourant Nosy Be.
Nosy Bleu (☎ 032 04 413 10 ; www.nosy-bleu-peche.com ; Madirokely). Pêche sportive et sorties vers l'archipel des Radama à bord de bons bateaux.
Alefa (☎ 032 07 127 07, 032 40 055 20 ; alefa@moov.mg ; www.pirogue-madagascar.com ; Madirokely). Mention spéciale à cette institution de Madirokely dont le savoir-faire est reconnu et souvent cité en exemple. Alefa propose des circuits de plusieurs jours en pirogue sakalava – plus grandes que les pirogues vezo, elles sont construites en bordé et membrures et non taillées dans un tronc – ou à bord d'un superbe boutre. Outre une bonne connaissance du pays et la possibilité d'atteindre des lieux peu fréquentés de la côte, cette sympathique équipe prône un tourisme de découverte qui n'exclut pas un certain art de vivre. En pirogue, cette expérience unique à Madagascar vous reviendra à 90 € par jour et par personne (3 personnes minimum) ou à 115 € par jour si vous êtes 2, tout compris. En boutre, comptez 105 € par jour et par personne sur la base de 3 participants (130 € si vous êtes 2). Alefa organise également des sorties à la journée.
Ulysse Explorer (☎ 032 04 802 80 ; ulyssexplorer@gmail.com). Créé par Max et Claudia, sympathique couple d'Italiens qui animèrent longtemps l'un des clubs de plongée et d'activités nautiques les plus actifs de l'île de Sainte-Marie, Ulysse Explorer propose des sorties en mer dans les Mitsio, les Radama et autour de Nosy Be à bord d'un catamaran pouvant accueillir 8 personnes. Ils proposent également des séjours dans l'écolodge Nature Sauvage (www.ankazoberavina.it) situé sur l'île d'Ankazoberavina, à une heure de bateau de Nosy Be en direction de Nosy Iranja. L'îlot, où les tortues marines viennent pondre, séduira les amateurs de nature préservée (séjours 80-100 € par personne en pension complète selon saison, transfert 100 €/pers aller-retour).

DEPUIS/VERS NOSY BE

Avion

Air Madagascar assure 1 ou 2 liaisons quotidiennes entre Antananarivo et Nosy Be (324 000 A aller-simple) et relie Nosy Be à Diégo-Suarez et Mahajanga. La compagnie nationale assure également des vols directs depuis Nosy Be vers Paris, la Réunion, Dzaoudzi et les Comores. Vous trouverez l'agence **Air Madagascar** (☎ 86 613 57, 86 612 18, 032 05 222 51 ; ⏲ lun-ven 8h-11h et 14h30-17h ; sam 8h-9h30) à la sortie de Hell-Ville en direction d'Ambatoloaka. Les réglements par carte Visa sont acceptés.

Air Austral relie Nosy Be à l'île de la Réunion (600 000 A environ aller-simple) et à Mayotte deux fois par semaine. L'agence d'**Air Austral** (☎ 86 612 40 ; nosybe@air-austral.com ; ⏲ lun-ven 8h-12h et 14h-17h30, sam 8h-11h) est installée rue de l'Indépendance à Hell-Ville.

Les vols directs entre Paris et Nosy Be proposés par Corsairfly étaient suspendus lors de notre dernier passage. Renseignez-vous auprès d'Évasion sans frontière à Hell-Ville pour savoir s'ils ont repris.

Bateau

VERS ANKIFY (GRANDE TERRE) ET DIÉGO-SUAREZ

Des petits bateaux en fibre de verre propulsés par un moteur hors bord, pouvant accueillir une douzaine de personnes, assurent chaque jour le transport de passagers entre Hell-Ville

et Ankify, le port malgache continental le plus proche de Nosy Be. Les départs ont lieu tout au long de la journée, à partir de 6h.

La traversée est rapide (30 minutes environ ; 10 000 A) et ne pose pas de problèmes de sécurité si la mer est bonne (d'autant plus qu'on n'est jamais loin d'une côte, l'itinéraire le plus rapide en direction d'Ankify longeant Nosy Komba). Les incidents pouvant cependant survenir, les Nosybéens conseillent d'effectuer la traversée le matin, lorsque la mer est plus calme.

Une option un peu plus lente, mais plus sûre si la mer est mauvaise (quoique la couleur rouille du navire soit relativement inquiétante), consiste à emprunter le bac qui embarque véhicules et passagers. Il quitte Nosy Be un jour sur deux à des horaires variables, affichés dans le hall de la chambre de commerce, et met deux heures pour rejoindre Ankify. Un service plus moderne était en projet lors de notre dernière visite.

Les informations concernant la liaison par voie terrestre entre Ankify et Diégo-Suarez sont traitées au paragraphe *De Diégo-Suarez à Nosy Be*, p. 306. Si Diégo-Suarez est votre destination finale, faites un tour par les bureaux d'**Évasion sans frontière** (☎ 86 062 44, 86 614 41, 032 11 005 96), à Hell-Ville. L'agence propose en effet régulièrement des transferts entre Ankify et Diégo Suarez à bord de ses 4x4 rentrant à vide, au tarif très intéressant de 20 €.

VERS MAHAJANGA

Le *Jean-Pierre Calloc'h*, un petit ferry qui opérait jadis en Bretagne, a assuré pendant quelques années une liaison régulière entre Nosy Be et Mahajanga. Il avait cessé de fonctionner lors de notre dernier passage. Renseignez-vous pour savoir s'il a repris du service. La traversée était aussi pratique que haute en couleur.

VOILIER DE PLAISANCE

Nosy Be est l'un des rendez-vous des voiliers de plaisance à Madagascar. Si vous cherchez une place d'équipier (rares !), renseignez-vous auprès des agences de voyages d'Ambatoloaka organisant des sorties en mer.

COMMENT CIRCULER

La réfection de la principale route permet depuis 2009 de faire sans peine le tour de l'île, via Hell-Ville, Ambatoloaka, Andilana et l'aéroport.

Desserte de l'aéroport

Le petit aéroport Fasrene de Nosy Be se situe à 12 km de Hell-Ville, dans la partie orientale de l'île. Les formalités de débarquement sont rapides et simples. L'aéroport ne dispose pas de bureau de change, mais des changeurs de monnaie, qui pratiquent un taux proche de celui des banques, opèrent dans l'aérogare. Vous risquez fort d'être assailli par les rabatteurs d'hôtels et les chauffeurs de taxi dès votre arrivée. En théorie, vous devrez compter 20 000 A pour une course jusqu'à Hell-Ville, 40 000 A pour Ambatoloaka ou Madirokely, 50 000 A pour Andilana et 70 000 A pour l'hôtel Amarina.

Taxi et taxi-brousse

Peu de taxis-brousse circulent sur l'île. Sans doute parce que Nosy Be s'adresse aux touristes et que ces derniers peuvent "s'offrir un taxi". Les taxis constituent donc le moyen de transport le plus utilisé par les visiteurs. Vous en trouverez sans peine à Hell-Ville et à Ambatoloaka, mais ils se font rares plus au nord.

En théorie, les tarifs de Nosy Be sont uniformisés. Cela n'empêche pas certains chauffeurs d'essayer d'alourdir la course, tandis que d'autres sont prêts à la négociation. Les tarifs sont majorés de 20% après 20h. Au barême "officiel", comptez 20 000 A de Hell-Ville à Ambatoloaka ou Madirokely, le double de Hell-Ville à Andilana et 75 000 A entre la "capitale" et l'hôtel Amarina. Attendez-vous à payer au moins 80 000 A pour disposer du véhicule une journée.

Les tarifs des taxis collectifs sont nettement inférieurs, mais les chauffeurs refusent souvent de les appliquer aux étrangers.

Voiture, moto, scooters et VTT

Plusieurs prestataires sont implantés à la sortie de Hell-Ville et à Ambatoloaka. Les principaux sont les suivants :

Location Jeunesse (☎ 032 04 663 87). VTT, scooters et motos en location pour 15 000/30 000/40 000 A/jour. L'agence est implantée à la sortie de Heli-Ville, juste après Air Madagascar sur le trottoir d'en face, ainsi qu'à Ambatoloaka.

Nosy Easy Rent (☎ 86 06 308, 033 11 611 00 ; www.nosyeasyrent.com). Juste après l'adresse précédente à la sortie de Hell-Ville. Location de Dacia en bon état.

Mada-Services (VDM ; ☎ 86 921 46, 032 07 761 24). Dans le quartier de Dar-es-Salam, à l'entrée d'Ambatoloaka. Location de 4x4 (110 000 A/jour),

scooters (24 000 A/jour) et motos (30 000 à 80 000 A/jour selon le modèle).

La route qui ceinture en partie l'île est goudronnée et quasiment plate, ce qui la rend praticable en VTT. De nombreux autres chemins sont plus raides et pénibles.

HELL-VILLE (ANDOANY)

Souvent boudée par les visiteurs en quête de plages, la "capitale" de Nosy Be est une petite ville tranquille et détendue. Son nom, loin de provenir d'une origine diabolique, lui a été donné par l'amiral de Hell, ancien gouverneur de l'île, qui baptisa également le village de Hell-Bourg, à la Réunion. L'appellation malgache officielle – Andoany – est rarement usitée, y compris par les insulaires. La ville regroupe la majorité des services de l'île : banques, compagnies aériennes, cybercafés…

Renseignements

ACCÈS INTERNET

Les deux options, généralement ouvertes du lundi au samedi de 8h à 22h, pratiquent le même tarif (100 A/min). Renseignez-vous sur la plus efficace.

Ylang Net. Dans l'enceinte de la galerie commerciale Ankoay, dans la rue principale.

Cyber chic. Rue principale, entre le marché et le supermarché Shampion.

AGENCES DE VOYAGES

Évasion sans frontière (☎ 86 062 44, 86 614 41, 032 11 005 96 ; esf.nosybe@moov.mg). Représentant de Corsairfly et organisation de circuits à Nosy Be et partout à Madagascar. En face du salon de thé Oasis.

Libertalia Aventures (☎ 86 925 41, 032 04 611 21 ; www.libertalia-aventure.com ; rue Passot). Circuits à Nosy Be et dans le nord de Madagascar.

Green Adventures (☎ 032 07 573 12, 033 12 226 50 ; greenadventures@hotmail.it). Circuits à Nosy Be et dans le nord de Madagascar.

ARGENT

Les trois agences bancaires ci-dessous sont dotées de distributeurs automatiques acceptant la carte Visa.

BFV-SG (☎ 86 610 16 ; bd de l'Indépendance ; ⓥ lun-ven 7h30-11h30 et 14h-16h).

CA-BNI (☎ 86 611 17 ; rue Passot ; ⓥ lun-ven 7h30-11h30 et 14h-16h).

BOA (☎ 86 612 55 ; bd de l'Indépendance ; ⓥ lun-ven 7h30-11h30 et 14h30-16h). En théorie, possibilité de retraits avec la carte Mastercard au guichet.

CONSULAT

Agence consulaire de France (☎ 86 610 09, numéro d'urgence 032 07 127 37 ; ⓥ mar et jeu 8h-10h). À côté de l'office du tourisme.

OFFICES DU TOURISME

Office régional du tourisme (☎ 033 14 680 36, 032 04 163 78, 86 920 62 ; ortnb@moov.mg ; rue Passot ; ⓥ lun-ven 8h-12h et 14h-18h, sam-dim 8h-12h). Plaquettes générales sur l'île et documentations des prestataires touristiques partenaires de l'office.

Madagascar National Parks (MNP ; ☎ 86 925 31 ; route du port). L'association dispose d'un bureau près du port. Les visiteurs y trouveront peu de renseignements. L'un des dossiers en cours, depuis plusieurs années, est l'évolution du statut de la réserve intégrale de Lokobe, qui pourrait devenir un parc national.

POSTE ET TÉLÉPHONE

La poste (où vous pouvez également téléphoner) se situe au coin du boulevard de l'Indépendance et de la rue Passot. Hell-Ville, comme l'ensemble de Nosy Be, est connectée aux principaux réseaux de téléphonie mobile opérant à Madagascar.

À voir et à faire

Pour agréable qu'elle soit, Hell-Ville ne risque guère de surcharger votre emploi du temps. Ne ratez pas le **marché** couvert quotidien, sur la place principale, pour son animation et ses couleurs. Citons également le beau spectacle des **nappes brodées** et ajourées qui sont souvent exposées au soleil rue Passot, en direction du port. Derrière se dressent quelques belles **demeures coloniales**, maintenant un peu décrépites. Toujours rue Passot, remarquez la façade de la prison, construite en 1855 et flanquée de deux canons anciens (dirigés vers la banque !).

Où se loger

Hell-Ville compte de nombreux hébergements, souvent meilleur marché que sur le reste de l'île. Nombreux sont cependant les visiteurs qui préfèrent séjourner dans une localité située en bord de plage.

PETITS BUDGETS

Pension de famille Chez Sity (☎ 032 56 435 37 ; d avec sdb à partir de 40 000 A ; 🐕). Ce grand bâtiment assez récent, propre et doté d'une terrasse au dernier étage, loue des chambres dont les tarifs varient selon l'étage et si vous demandez ou non la télécommande de



la clim. Très correct pour le prix, Chez Sity dispose de l'eau chaude et semble par ailleurs être l'un des rares hôtels de cette catégorie qui ne soit pas fréquenté par des prostituées. La patronne gère également l'hôtel Royal Pacifique, proche de la rue principale, qui abrite des chambres plus anciennes. Dans les deux cas, préférez celles des étages supérieurs, plus claires et agréables.

Hôtel Tatamo (☎ 032 40 449 52 ; d sdb ext/avec sdb 20 000-25 000/30 000 A). Indiqué dans la rue principale au nord de l'Abud Hôtel, cet hôtel dont le nom signifie "le nénuphar" loue des chambres au confort simple mais raisonnablement propres, au 1er étage du bâtiment. Elles sont dotées de moustiquaires.

Hôtel Firdaos (ex-Le Clérac ; ☎ 032 02 288 46, 032 04 306 92 ; d avec sdb 25 000 A). Chambres au confort réduit au minimum, sombres pour les moins chères. Préférez les plus chères, avec petit balcon.

CATÉGORIE MOYENNE

Restaurant d'Ambonara et ses bungalows (☎ 86 613 67, 032 02 611 12 ; ambonara@moov.mg ; bungalows d avec sdb 60 000-75 000 A ; 🖳). Seule adresse de Hell-Ville dotée d'une piscine, le Restaurant d'Ambonara et ses bungalows est bâti sur le terrain d'une ancienne plantation de café, au milieu d'un petit jardin luxuriant. Sans conteste l'une des adresses les plus calmes et accueillantes de la ville, elle propose de charmants bungalows en bois et bambou

RENSEIGNEMENTS
Agence consulaire de France....1 C4
BFV-SG....2 C4
BOA....3 B3
CA-BNI....4 C3
Cyber Chic....5 B2
Madagascar National Parks....6 D4
Office régional du tourisme....(voir 1)
Poste....7 C3
Ylang Net....(voir 21)

OÙ SE LOGER
Hôtel Belle-vue....8 B3
Hôtel Firdaos....9 B2
Hôtel Tatamo....10 B2
La Plantation....11 B3
Le restaurant d'Ambonara et ses bungalows....12 A1
Pension de famille Chez Sity....13 B2

OÙ SE RESTAURER
Chez Nana....14 B3
Chez Sity - Halial....15 B2
L'Oasis....16 C3
Le Manava....17 B2
Le Nandipo....18 C3
Le Saloon Bar....19 B3
Restaurant d'Ambonara et ses bungalows....(voir 12)

OÙ SORTIR
Alliance française....20 B2
Le Moulin Rouge....(voir 17)
Le Nandipo....(voir 18)

ACHATS
Galerie commerciale Ankoay....21 B2
Le Village....(voir 21)
Les rhums arrangés de Nosy Be....22 B3
Marché....23 B2
Trésors des îles....24 B4

TRANSPORTS
Air Austral....25 B3
Air Madagascar....26 A1
Bateaux vers Ankify....27 D4
Gare maritime....28 D4
Location Jeunesse....29 A1
Nosy Easy Rent....30 A1
Pirogues vers Nosy Komba....31 D3
Stationnement des taxis et taxis-brousse....32 B2

DIVERS
Église catholique....33 C3
Évasion sans frontières....(voir 24)
Green Adventures....(voir 21)
Hôpital....34 A2
Libertalia Aventures....35 D4
Police....36 C4
Prison....37 C3
Station service....38 B1
Station service....39 B2
Supermarché Shampion....40 B3

dotés de salles de bain dignes de ce nom. La jolie salle de bar-restaurant, les rhums arrangés et le coin TV s'ajoutent au charme de cette adresse à la personnalité affirmée. Accessible à pied, l'établissement se trouve à la sortie de la localité, avant l'agence d'Air Madagascar, en haut de 100 m de montée. Les cartes Visa sont acceptées. L'hôtel propose des VTT en location et pourra éventuellement vous orienter vers des maisons en location à Madirokely.

La Plantation (☎ 032 07 934 45 ; www.normada.com/plantation ; rue du Dr Manceaux ; d avec sdb 53 000-64 000 A ; 📶). Également au chapitre des bonnes adresses, cet hôtel situé derrière le marché propose 6 chambres confortables, décorées avec soin et dotées de la clim. Le restaurant, autre point fort des lieux, est installé sur une belle terrasse ouverte sur la baie. L'ensemble était en travaux de rénovation lors de notre dernier passage suite à l'arrivée de nouveaux propriétaires.

Hôtel Belle-vue (☎ 86 613 84, 86 631 34 ; bellevuehotel_nosybe@yahoo.fr ; d avec sdb ventil/clim 30 000-40 000/50 000 A, suite d clim 110 000 A ; 📶). Un peu à l'écart de la rue principale, en plein centre-ville, il possède un grand choix de chambres, particulièrement propres. Le fonctionnel prime souvent sur le charme mais elles sont confortables et l'accueil est agréable. Les chambres les plus économiques, assez exiguës, sont dotées d'une douche mais les toilettes sont communes, tandis que les intermédiaires disposent d'une sdb et de la TV. Les plus récentes (suites et familiales), avec carrelage, boiseries et déco en raphia, sont impeccables. Visitez-en plusieurs et préférez celles avec vue, histoire de ne pas faire mentir le nom de l'établissement…

Où se restaurer

Restaurant d'Ambonara et ses bungalows (☎ 86 613 67, 032 02 611 12 ; plats 16 000-22 000 A ; menu du jour 30 000 A ; ✕ fermé lun). L'adresse, décidément, cumule les bons points : outre ses bons bungalows et sa piscine, Ambonara se double d'un restaurant qui figure parmi les meilleures tables de Hell-Ville. À la carte : filet de zébu à toutes les sauces, poissons selon arrivages, plats du jour, tarte au chocolat… Le cadre (une belle terrasse au milieu d'un calme jardin) et les excellents rhums arrangés (concoctés avec amour par le patron) complètent la liste des atouts des lieux. Reportez-vous à *Où se loger* (ci-contre) pour le localiser, le restaurant étant un peu à l'écart du centre.

Le Nandipo (☎ 032 04 394 12 ; plats 9 000-16 000 A ; ✕ tlj midi et soir). Atmosphère un rien canaille pour ce bar-restaurant chaleureux et animé. La déco trahit les origines du patron : photos de la guerre civile espagnole, images de corrida, teintes de rouge, blanc et vert qui évoquent le pays basque en même temps que les couleurs du drapeau malgache. Au-delà du bar, l'un des points forts des lieux, l'adresse est également appréciée pour son restaurant servant des plats classiques bien préparés, mais aussi de bons plats du jour sortant de l'ordinaire : paella, couscous, daube de bœuf, tomates farcies… Ambiance *vazaha* tropicalisée à

LE DONIA

Le Donia, festival de Nosy Be, a lieu chaque année fin mai ou début juin. Créé en 1994 par quelques opérateurs touristiques, avec des moyens empiriques, ce festival associe jeux et musique en cinq jours de liesse dans une ambiance de kermesse et de fête populaire. Le Donia, qui ouvre sa scène à des musiciens en provenance de toutes les îles de l'océan Indien, est organisé par le Cofestin (Comité d'organisation du festival de Nosy Be).

l'heure de l'apéro ("c'est là que les lions vont boire", disent avec humour certains habitants de la ville).

Le Manava (☎ 86 610 36 ; plats 8 500-20 000 A ; ⊗ fermé jeu). Au-dessus de la discothèque Le Moulin rouge, face au marché, ce restaurant propose une carte apte à satisfaire tous les goûts, du foie gras au zébu en passant par les pizzas. La cuisine est bien préparée, la grande terrasse idéale pour suivre l'animation du centre-ville et les soirées cabaret du mardi soir sont quasiment devenues une institution. Billards.

Le Saloon (☎ 86 921 77 ; plats 9 000-15 000 A, menu 16 000 A ; ⊗ lun-sam midi et soir). Rien de très "western" pour cette adresse de la rue principale, mais une salle plutôt chaleureuse où l'on sert les classiques de la cuisine franco-malgache (zébu, crevettes, poulet coco, etc.). Pas toujours très animé (le service un peu alangui y serait-il pour quelque chose ?), Le Saloon est surtout apprécié pour ses jus naturels (3 000 A).

Chez Nana (plats 8 000-15 000 A environ). Envie de manger une langouste à prix doux dans une ambiance 100% *gasy* ? Dirigez-vous vers cette adresse sans prétention de l'avenue de l'Indépendance. Outre une sélection de plats malgaches, on y sert sur des toiles cirées un peu collantes des langoustes à prix minimaliste.

Chez Sity – Hallal (☎ 032 02 207 38 ; plats 6000-30 000 A ; ⊗ tlj midi et soir). Autre bonne adresse pour qui recherche une cuisine malgache correcte et bon marché, Chez Sity sert des poissons grillés, langoustes, plats de zébu et autres brèdes manioc au coco dans une salle carrelée et proprette. À deux pas de l'adresse précédente, près du marché.

€ L'Oasis (☎ 032 07 137 76 ; plats 10 000-15 000 A ; ⊗ tlj 6h30-19h). La terrasse idéale pour boire un verre, manger un morceau (snacks, pâtes, plats du jour…) et regarder l'animation de Hell-Ville. L'un des centres névralgiques de la ville, L'Oasis propose également des glaces, pâtisseries et viennoiseries.

Où sortir

Le restaurant **Manava** et sa discothèque, le **Moulin Rouge** (☎ 86 610 36) se relaient pour animer les soirées de la ville le mardi soir et le week-end. L'un des lieux les plus animés de la ville en soirée reste cependant l'agréable bar-restaurant **Nandipo** (☎ 032 04 482 32).

Dans un registre plus culturel, renseignez-vous sur le programme de l'**Alliance française** (☎ 86 613 45 ; www.alliancefr.mg/Alliances/afnosybe.php), à côté du marché.

Achats

Haut en couleur, le **marché** de Hell-Ville constitue l'un des lieux les plus sympathiques de l'île. L'animation y règne de l'aube au crépuscule et vous pourrez vous y ravitailler en épices – vanille, poivre noir et vert, clous de girofle, safran, cannelle… – à des prix raisonnables. En direction du port, prenez le temps d'admirer les **nappes brodées** exposées quelques centaines de mètres après la chambre de commerce.

Au milieu de la rue principale, la **galerie commerciale Ankoay** regroupe un café, un cybercafé et quelques commerces. Des **boutiques de souvenirs** et les habituelles enseignes de **T-shirts** bordent la rue principale et les abords des banques. Quelques adresses :

Trésors des îles (☎ 86 925 63, 032 02 572 90 ; ⊗ 8h30-12h30 et 14h30-17h30). Belle sélection d'objets en raphia, bois et métal et boutique de T-shirts de la marque Carambole. Près des banques, en bas du bd de l'Indépendance.

Les rhums arrangés de Nosy Be (☎ 032 07 562 89, 032 02 478 32 ; bd de l'Indépendance). Excellents rhums arrangés déclinés en une vingtaine de parfums, parmi lesquels basilic, citronnelle, vanille et l'excellent café. Sans oublier le "44", à base de café et d'orange. Les bouteilles joliment présentées et les bonnes recettes commencent à se faire une belle réputation sur l'île.

Le Village (Galerie commerciale Ankoay ; ⊗ ouvert tlj). La succursale à Nosy Be d'un fabricant de modèles réduits de bateaux réputé. Le Village fournit la boutique du musée de la Marine de Paris et a l'exclusivité des modèles de *Pen Duick* d'Éric Tabarly. Emballages spéciaux pour le transport en avion.

ENVIRONS DE HELL-VILLE

Distillerie de parfum d'Ampasymenabe

À 3 km au nord de Hell-Ville, cette petite **entreprise** (entrée gratuite ; ⓥ distillation lun, mer, ven à partir de 12h) distille de l'ylang-ylang, du vétiver, des clous de girofle et de la citronnelle. La visite n'est réellement intéressante que durant l'opération de distillation. Des petits flacons d'essence pure sont vendus sur place.

Mont Passot et lacs du Cratère

À 30 km au nord de Hell-Ville, le point culminant de Nosy Be atteint modestement 329 m. Il est cerné au nord (et dans le sens des aiguilles d'une montre) par plusieurs lacs sacrés de couleur bleue : Anjavibe, Amparihimirahavavy, Bemapaza, Antsahamanavaka, Antsidihy, Amparihibe et Maintimaso.

Quelques hôtels organisent des circuits jusqu'au sommet au coucher de soleil. Vous pourrez également visiter le site en vous y rendant en taxi puis en descendant à pied les 8 kilomètres jusqu'à Djamandjary, où un transport public vous ramènera à votre hôtel. Si votre condition physique le permet, un solide VTT devrait pouvoir faire l'affaire sur la bonne route (du nord).

Il est conseillé d'être vigilant si vous vous rendez seul sur le site, des visiteurs s'étant fait agresser le long du sentier. Renseignez-vous à l'avance.

Réserve naturelle intégrale de Lokobe

Les 740 ha de cette réserve regroupent la majeure partie de la végétation endémique subsistant à Nosy Be. Il est possible d'y croiser quatre variétés de lémuriens, parmi lesquels le maki macaco et le lépilémur mustélien (*Lepilemur mustelinus dorsalis*). Ce dernier appartient à la seule sous-espèce qui sommeille le jour dans les plantes grimpantes et les branches plutôt qu'au creux des arbres. Outre les lémuriens et plusieurs espèces de caméléons, dont la protection est sa vocation première, la réserve abrite des boas et au moins 42 espèces d'oiseaux. Avec un peu de chance, vous pourrez y observer le gobe-mouches du paradis de Madagascar et le petit martin-pêcheur huppé.

Le statut de réserve naturelle interdit normalement les lieux aux visiteurs, mais il est possible de visiter Lokobe en empruntant des sentiers tracés en lisière de la réserve proprement dite. L'accès, à quelques kilomètres de route de Hell-Ville suivis d'une courte traversée en pirogue, demande un peu d'organisation. Le plus simple est d'avoir recours aux hôtels de l'île et aux agences de voyages, qui pourront organiser votre visite (75 000 A environ). Prévoyez un antimoustique efficace.

L'évolution du statut de Lokobe vers celui de parc national est en discussion depuis plusieurs années.

OÙ SE LOGER ET SE RESTAURER

Quelques hôtels se sont installés aux abords de la réserve et le long de la belle plage peu fréquentée du village d'Ampasipohy, d'où partent les visites. L'emplacement est propice à quelques jours de repos total.

Paradisa Kely (☎ 032 04 944 21, 86 938 68 ; www.magagascar-paradisakely.com ; bungalow d/t avec petit-déj 55/75 € ; demi-pension 15 €). Tenue par un couple franco-vietnamien, cet hôtel agréable mais recueillant des échos contrastés propose des bungalows avec sdb idéalement disposés face à la plage.

AwA Lodge (☎ 032 42 41 359 ; awa.lodge@gmail.com ; bungalows d 40 € ; repas 15 €). Nouvellement créé aux abords de la réserve (transfert depuis le village ou quelques minutes de pirogue), ce "lodge" doit sa quiétude à son emplacement, à côté d'un village de pêcheur. Ambiance décontractée, belle vue sur Nosy Komba, possibilités de location et cours de kitesurf.

AMBATOLOAKA

Petit port de pêche transformé au fil du temps en station balnéaire phare de Nosy Be, Ambatoloaka attire davantage de visiteurs que la "capitale" de l'île. L'origine de cet engouement est simple : à 10 km seulement de Hell-Ville, le village compte un nombre satisfaisant de bars, de restaurants, d'agences de voyages, de clubs de plongée et autres commodités appréciées des touristes.

Ambatoloaka ne fait pourtant pas l'unanimité. Avec sa musique et ses filles faisant la chasse au *vazaha* en talons aiguilles dans les rues en sable, la station-balnéaire est aux yeux de certains le symbole du développement anarchique et néfaste du tourisme à Madagascar.

Enfer ou paradis ? Ambatoloaka n'est ni l'un ni l'autre, et tient un peu des deux. S'il est vrai que la localité a parfois tout fait pour mériter sa mauvaise réputation, elle voit

maintenant arriver une nouvelle génération de prestataires touristiques qui entendent bien lutter contre sa diabolisation. À chacun de se faire son opinion. Et de se rappeler que Nosy Be ne se résume pas à Ambatoloaka : la plage mitoyenne de Madirokely et celles qui s'étendent plus au nord révèlent un autre visage de l'île.

La localité, précédée par un quartier baptisé Dar-es-Salam, offre de nombreux services touristiques mais ne dispose ni de banque ni de bureau de poste. Un petit cybercafé est installé dans la rue principale.

Où se loger

Le meilleur et le pire se côtoient à Ambatoloaka, où les tarifs sont supérieurs à ceux du reste du pays. Dans des registres différents, les premières adresses de la liste ci-dessous nous ont semblé les plus intéressantes.

Bungalows Coucher de soleil (☎ 86 928 42, 032 02 08 721 ; coucherdusoleil@moov.mg ; bungalows d 50 000 A ; lit supp 10 000 A). Le confort simple n'empêche pas cette adresse de faire l'unanimité, à juste titre, auprès de voyageurs à budget modeste. Posée sur une butte à 200 m du village, c'est la meilleure option bon marché d'Ambatoloaka. À défaut d'avoir les pieds dans l'eau, les bungalows avec ventilateur, moustiquaire et coffre sont idéalement placés pour admirer le coucher du soleil. Ils sont dotés de sdb mais la douche se résume à un seau d'eau, ce que compensent largement les petit prix et la gentillesse de l'accueil. Le plus simple pour s'y rendre est de prendre le chemin qui part à côté du restaurant Chez Angeline et de tourner à gauche à la première intersection.

Chez Gérard et Francine (☎ 032 07 127 93 ; gerardetfrancine@moov.mg ; www.gerard-et-francine.com ; d 40-50 € avec petit-déj). Noyé dans la végétation à l'extrémité sud du village, cet hôtel façon chambre d'hôte est de longue date l'une des références d'Ambatoloaka. Les raisons de ce succès : des chambres impeccables et confortables (certaines avec sdb extérieure, mais privative), une belle véranda ouverte sur la plage, un jardin fleuri et un accueil digne de ce nom. En bref : un havre de paix et une valeur sûre. Réglements par carte Visa moyennant 5% de commission.

Hôtel Benjamin (☎ 86 927 64 ; 032 02 408 13 ; hotelbenjamin@moov.mg ; www.hotelbenjamin-nosybe.com ; bungalows d avec sdb 38 €). Deux cent mètres de chemin de terre, à l'angle du restaurant Chez Angeline, mènent à ce petit hôtel agréable à l'écart de l'agitation de la rue principale. Également au chapitre des adresses proposant un bon rapport qualité/prix, Chez Benjamin décline une série de bungalows en palissandre proprets et joliment décorés, avec eau chaude solaire, dans un petit jardin et à quelques centaines de mètres de la plage.

Annexe de l'hôtel Benjamin (☎ 86 927 64 ; 032 02 408 13 ; hotelbenjamin@moov.mg ; d avec sdb 46 € ; 🖳). Mitoyen de la belle villa Razambe (voir plus bas), qui surplombe l'hôtel Benjamin, ce bâtiment abrite 4 belles chambres. Confortables et plutôt bien décorées, elles s'ouvrent sur un beau panorama et permettent parfois de bénéficier de la belle piscine de la villa mitoyenne. Accueil à l'hôtel Benjamin.

Ylang-Ylang (☎ 032 07 126 93 ; hotel.lyang@wanadoo.mg ; www.hotel-lylangylang.com ; bungalows s/d ventil 116 000/124 000 A, s/d clim 154 000/162 000 A ; 🖳). Un peu dissimulé en plein centre d'Ambatoloaka, ce bâtiment bleu et blanc précédé d'un petit jardin face à la mer loue des chambres agréables et proprettes. Celles situées sur la plage sont un bon choix. L'ensemble nous a cependant semblé un peu suréavalué.

Coco Plage (☎ 032 40 178 54 ; coco-plage@moov.mg ; d avec sdb 153 400-195 000 A selon vue ; 🖳). Les chambres au premier plan sont réellement agréables, quasiment pieds dans l'eau et dotées d'une petite terrasse. La décoration, où le blanc se mêle aux boiseries, leur donne un certain cachet. L'ensemble laisse bonne impression mais les tarifs nous ont ici aussi semblé surévalués.

Hôtel Barracuda (☎ 86 062 16, 032 02 629 92 ; www.barracuda-mada.com ; s/d avec sdb 90 000/110 000 A, supp clim 10 000 A ; 🖳). Dans le centre d'Ambatoloaka, ce club de pêche loue des chambres avec terrasse, très correctes à défaut d'être luxueuses. L'un de ses avantages est de proposer des chambres pouvant accueillir 4 personnes et plus.

Villa Razambe (☎ 86 927 64 ; 032 02 408 13 ; hotelbenjamin@moov.mg ; www.nosybe-razambe.com ; maison de 4 chambres doubles 240 € ; 🖳). Cette superbe villa dotée d'une très jolie petite piscine, qui surplombe Ambatoloaka, est proposée en location dans sa totalité. Adresse de charme, elle se compose de 4 belles chambres meublées en palissandre faisant face à une très agréable varangue. La Villa Razambe est cachée dans la végétation au-dessus de l'hôtel Benjamin, qui en assure l'accueil.

L'Espadon (☎ 86 921 47 ; www.hotelespadon-nosybe.com ; d avec sdb et clim 53-67 €, chambres "économiques" 35 € ; 🖳). Longtemps l'hôtel le plus confortable

d'Ambatoloaka, L'Espadon souffre un peu de manque d'entretien, mais il bénéficie d'une belle salle de restaurant en terrasse. Ses prestations sont comparables à celles de l'**Hôtel des Boucaniers** (☎ 032 02 675 20 ; www.hotellesboucaniers.com ; d 48-58 € : 🅿 📶), dont les chambres sont indéniablement confortables mais un peu petites.

Où se restaurer

Tous les hôtels ou presque disposent de restaurants et vous trouverez des restaurant et gargotes dans la rue principale. Quelques suggestions :

Chez Teresa (☎ 032 04 664 75 ; plats 8 000-12 000 A ; ⓥ le soir seulement, fermé dim). En plein cœur du village, Chez Teresa est rapidement devenu la bonne adresse d'Ambatoloaka. Un succès dû à la cuisine italienne de la maîtresse des lieux, qui surveille de près ses fourneaux d'où sortent lasagnes de la mer, plats de pâtes et autres beignets de pinces de crabe. La terrasse, la jolie salle et l'accueil enjoué font le reste. Une nouvelle adresse qui a tous les atouts pour devenir une référence.

Chez Angeline (plats 9 000-22 000 A ; ⓥ fermé lun). L'une des adresses les plus animées du village, cette grande paillotte est appréciée pour ses grillades de zébu, ses camarons flambés et ses (bons) poissons crus marinés. Sans oublier les bruschettas et tapas (3 000 A), idéales pour combler les petites faims. Ambiance agréable et décontractée.

Le Baobab Kafé (☎ 032 40 988 99; ⓥ soir seulement, fermé mar). Belle déco, fond musical et accueil agréable : cette terrasse qui surplombe le cœur d'Ambatoloaka séduit avant même que l'on se soit assis à table. L'adresse, appréciée pour sa cuisine et ses rhums arrangés, s'apprêtait à changer de propriétaire lors de notre dernier passage. Le nouveau maître des lieux semblait plein d'enthousiasme. À suivre.

Le Safari, non loin, a également bonne réputation.

Où sortir

Nombre de bars s'alignent dans la rue principale. **Le Taxi-be**, qui ne fait pas mentir son nom grâce à une moitié de Renault 4 en guise de décoration, est souvent le plus animé et diffuse de la bonne musique. La discothèque **Le Djembé**, vers laquelle convergent en soirée des jeunes filles court vêtues, brille de tous ses feux à l'entrée de la localité. S'y ajoutait lors de notre dernier passage une discothèque informelle, non loin, baptisée **La Sirène**.

MADIROKELY

À quelques minutes à pied au nord d'Ambatoloaka (on passe de l'une à l'autre sans réellement s'en rendre compte), la longue et belle plage de Madirokely a préservé son calme pour le plus grand bonheur des amoureux de l'île. De plus en plus de bonnes possibilités d'hébergement, dans toutes les gammes de prix, s'ouvrent en bordure de cette jolie étendue de sable où résidents et touristes se rejoignent pour une fête en musique les dimanches à partir de 15h.

Outre les adresses ci-dessous, il est possible de louer des maisons en bordure de la plage en vous adressant au Restaurant et Bungalows d'Ambonara, à Hell-Ville (voir p. 318) ou en contactant à l'avance **Christophe Le Tallec** (☎ 032 07 126 64, 032 07 126 65 ; speedas@moov.mg).

Chez Charly – Le rendez-vous des artistes (☎ 032 45 707 94 ; d 40 000 A). Le potentiel est limité (1 chambre seulement !) mais Chez Charlie n'en est pas moins l'une des meilleures options bon marché de Madirokely. Le confort est simple mais la chambre donne sur la plage, est bien équipée – ventilateur, coffre, sdb, eau chaude, moustiquaire – et l'accueil de Charly le rasta fait la différence. Musique *live* le dimanche après midi et petit bar proposant *sambos* et *masikita*.

Chez Senga (☎ 032 40 378 01, 032 04 714 98, 86 930 18 ; hotelsenga@moov.mg, www.normada.com/senga ; bungalow/ch d 45 000 A/60 000-70 000 A). De plus en plus fréquenté par les voyageurs à petit budget, Chez Senga doit sa popularité à son emplacement en bordure de plage et à ses chambres proprettes égayées de couleurs vives. Cette adresse décontractée se double d'un restaurant, Ô P'ti bonheur, apprécié pour sa carte innovante et ses gibiers.

Aviavy Hôtel (☎ 86 922 23, 034 07 207 87 ; www.letempsduneile.com ; d 50-65-80 €, demi-pension 15 € ; 🅿). Les tarifs de cette adresse de catégorie moyenne dont la belle terrasse s'ouvre sur la plage varient selon l'étage et l'orientation. Les chambres sont toutes confortables et bien équipées (clim, TV, minibar), mais les moins chères, au rdc, n'ont guère de vue. Type même de l'établissement de catégorie moyenne, l'Aviavy présente un bon rapport qualité/prix et compte parmi les options confortables de Madirokely. Le restaurant, à la carte assez élaborée, mise sur les grillades et les spécialités indiennes et asiatiques.

Le Zahir (☎ 86 938 80, 032 76 821 40 ; www.lezahir-lodge-nosybe.com ; d 85 € ; 🅿 📶). Mention spéciale

à cette adresse ouverte en 2009 par des Italiens tombés sous le charme de Nosy Be. À 50 m de la plage, ils ont créé cet ensemble de luxueux bungalows, entièrement conçus en matériaux locaux, mettant en relief le savoir-faire des artisans malgaches. Vasques en granit, sculptures zafimaniry, luminaires artisanaux et tissus colorés donnent aux lieux une atmosphère raffinée et originale. L'ensemble, un peu tassé sur lui-même, a une vraie personnalité.

L'Heure bleue (☎ 86 060 20, 032 02 203 61 ; heure.bleue@moov.mg ; www.heurebleue.com ; d/q avec petit-déj 90-110/110-130 € selon saison ; menu 20 € ; 🖃 🖳). Cette adresse de charme se distingue en premier lieu par le site superbe sur lequel elle est installée, légèrement en hauteur à l'extrémité nord de la plage. Ses points forts sont sa très belle terrasse surplombant la mer, sa piscine, l'accès Wi-Fi et les possibilités de massages. Les tarifs des bungalows, confortables et agréables sans être luxueux, nous ont cependant semblé un peu surévalués. Réglements par carte Visa.

Royal Beach Hôtel (☎ 032 05 322 44, 032 05 323 44 ; www.royalbeach.mg ; s/d à partir de 132/139 € ; repas 20 € ; 🅿 ✖ 🖃). Îlot de confort international aux portes d'Ambatoloaka, cet établissement estampillé 4 étoiles, ouvert en 2009, se distingue par sa grande piscine, son spa (massages, hammam, sauna, salle de remise en forme), son jardin face à la plage, ses deux restaurants et ses 48 chambres bien équipées (clim, TV écran plat, minibar) décorées dans des teintes claires rehaussées de boiseries. L'ensemble est incontestablement beau et raffiné, voire luxueux, mais pourrait se trouver sous toutes les latitudes où l'on trouve du sable et du soleil. Carte Visa acceptée.

Tsy Manin' Kafé (☎ 032 44 394 12 ; plats 13 000-16 000 A ; 🍽 midi et soir, fermé mar). Repris par le patron du Nandipo de Hell-Ville, ce bar-restaurant décline la même ambiance chaleureuse dans une version balnéaire, les pieds dans l'eau. La carte du restaurant – l'un des plus convaincants et agréables de Madirokely – mise avant tout sur les poissons grillés.

AMBONDRONA ET BELLE-VUE

Au nord d'Ambatoloaka et de Madirokely, la baie isolée d'Ambondrona abrite une jolie petite plage arrondie bordée d'une poignée d'hôtels. Belle-Vue, à courte distance, abrite un établissement plus chic.

Tsara Loky (☎ 032 04 853 97 ; Ambondrona ; bungalows d 60 000 A). Envie d'une robinsonnade ? En bordure d'une belle plage, ces bungalows en bois et falafa de forme ronde, assez rustiques, sont les moins chers des lieux. Certains trouveront l'ambiance des lieux assez morne ; d'autres succomberont au charme de leur isolement…

Hôtel Nosy Lodge (☎ 032 04 575 14, 032 40 452 04 ; www.nosylodge.com ; d à partir de 77/99 € en basse/haute saison ; 🖃 ; Ambondrona). Grande maison bordée d'une varangue posée en bordure de plage, Nosy Lodge a une capacité réduite mais semble faire l'unanimité. Les 6 chambres, confortables mais sans fioritures, sont particulièrement propres, ventilées et dotées de moustiquaires. La piscine est un atout supplémentaire, tout comme l'accueil des patrons, qui ne ménagent pas leur temps pour rendre le séjour agréable à leurs hôtes.

Manga Be (☎ 86 06 088, 032 42 092 82 ; www.domainemangabe.com ; studios et villas de 75 000 à 360 000 A ; Ambondrona). L'une des adresses les plus confortables des lieux, cet ensemble qui ressemble davantage à une résidence hôtellière qu'à un hôtel se décline en une quinzaine de studios et de villas, à tous les prix, dans un bel espace verdoyant face à la mer. Le choix est vaste, du studio aux prix raisonnables à la luxueuse villa de 2 ou 3 chambres, décorée avec force boiseries et bardée d'équipements. Un bon choix pour un repos total, à plus forte raison si vous êtes nombreux. Restaurant sur place.

Nosy Be Hôtel (☎ 86 061 51, 86 926 04 ; www.nosybehotel.com ; d standard/luxe à partir de 176/230 € en demi-pension ; ✖ 🖳 🖃 ; Belle-Vue). L'accueil souriant et la belle réception donnent le ton de cet établissement avant tout fréquenté par les groupes. Vous y trouverez tous les apanages du luxe, notamment deux piscines, un beau jardin planté de palmiers, manguiers et ravinalas, des activités nautiques et un salon de massage. Les chambres, décorées dans des teintes safran, sont aussi bien équipées que confortables. Les standards, plus anciennes, ont cependant moins de cachet que les "familiales" et les "supérieures". Une belle adresse, dont les tarifs sont cependant un peu dissuasifs.

DJAMANDJARY (DZAMANDZAR) ET ENVIRONS

Bordé au nord par une belle plage, Djamandjary, seconde localité de l'île, a longtemps été connue pour sa rhumerie-sucrerie. Elle produisait le rhum le plus réputé de l'île jusqu'à ce que les difficultés financières de

la Sirama, l'entreprise d'État chargée de la production de sucre, ne conduisent à l'arrêt de son activité, en 2006. Le manioc a depuis remplacé les champs de canne, les herbes ont recouvert la voie ferrée qui desservait l'usine et le village a repris le cours paisible de son quotidien…

Aladabo (☎ 032 02 323 93, 86 93 771 ; aladabo@moov.mg ; www.aladabo.com ; Djamandjary ; bungalow d 30 € ; repas 14 000 A). La gentillesse de l'accueil est le premier point fort de cette adresse qui compte parmi les rares de cette partie de côte à pratiquer des prix modérés. Ici, le sourire et la décontraction sont de règle. Les 8 bungalows offrent un confort simple mais sont décorés avec goût, proprets et accueillants. Une bonne adresse à prix doux.

Sambatra – Tsanga-Tsanga (☎ 86 921 90, 033 14 334 20 ; www.sambatra.com ; Ambaro ; d avec petit déj 50 €). Ouvert par les créateurs de Tsanga-Tsanga, qui proposent des sorties en quad sur l'île, ce bed & breakfast récent compte également parmi les bons choix à prix modérés. Isolé au bout d'un petit chemin non loin du Vanila Hôtel (ci-dessous), vous y trouverez 4 bungalows. Les 2 plus récents sont les meilleurs : les pieds dans l'eau face à la plage, ils affichent une jolie décoration dans les teintes safran qui leur donne une touche de charme supplémentaire par rapport à ceux de l'arrière, plus sombres. Restauration sur demande.

Vanila Hôtel (☎ 86 921 01, 034 86 921 01 ; contact@vanila-hotel.com ; www.vanila-hotel.com ; d "jardin"/"océanes" 83-109/109-139 € selon la saison ; clim plus 10 € ; demi-pension 28 €/pers ; 🏊 📶). Ce luxueux hôtel bénéficie d'un environnement luxuriant, de 2 piscines, de 2 restaurants et d'un spa de 200 m² avec hammam, salles de massages et Jacuzzi. L'établissement n'a cessé de s'agrandir depuis sa création. Si les chambres les plus anciennes (côté jardin) sont un peu tassées les unes sur les autres, les plus récentes, baptisées "océanes", ont largement comblé cette erreur de jeunesse. Nombreuses activités (VTT, sorties en mer, jardin d'enfants…).

ANDILANA ET ENVIRONS

Avec son long ruban de sable blanc enroulé autour d'une baie quasi intacte, ce lieu-dit isolé à 27 km de Hell-Ville peut s'enorgueillir de posséder la plus belle plage de Nosy Be. Andilana et ses environs comptent par ailleurs quelques adresses attachantes, fréquentées par ceux que l'éloignement de la civilisation n'effraie pas.

La quiétude de cet éden a failli être menacée par l'entrée en scène d'importants tour-opérateurs débordants de vastes projets touristiques. Un seul, baptisé Bravo Andilana Beach, a jusqu'à présent vu le jour. Ce grand complexe rempli par des tour-opérateurs italiens est certains soirs un peu bruyant et a été à l'origine de l'ouverture de boutiques d'artisanat, mais n'a pas détruit la beauté du site.

Le Grand Bleu (☎ 033 14 248 16, 032 02 194 84 ; legrandbleu@moov.mg ; www.legrandbleunosybe.com ; bungalow d 30 et 65 € ; demi-pension 13 € ; 📶 🅿). Bâtie sur une colline 2,5 km avant Andilana, cette adresse familiale et conviviale ne manque pas d'atouts. Outre le très beau panorama sur l'île, citons la piscine à débordement, la jolie terrasse du restaurant, la bonne table où le poisson est à l'honneur, la salle de massage et, pour les amateurs, les possibilités de pêche sportive. L'hôtel offre également l'avantage de s'adapter aux différents budgets en proposant deux types de bungalows : les "randonneurs", simples et bon marché, et les "confort", avec clim, minibar et décoration plus recherchée. Les propriétaires, aux petits soins, proposent de nombreuses activités sur l'île. Tarif dégressif à partir de 3 nuits pour les bungalows "confort". La superbe plage d'Andilana peut être rejointe à pied ou en scooter et une longue plage est accessible en quelques minutes de marche.

Le Belvédère (☎ 032 04 619 96 ; www.hotel-nord-madagascar.com ; d avec petit-déj 125 000 A). Juché sur une colline qui garantit une vue imprenable sur la mer, juste au-dessus de la superbe plage d'Andilana, Le Belvédère séduit les amateurs de farniente et d'isolement. L'adresse ne compte que 6 chambres précédées d'une véranda, qui doivent leur charme à leur décoration mêlant teintes claires, boiseries et voilages turquoise. Un escalier donne accès à la plage et au restaurant Chez Loulou (ci-dessous) en quelques minutes.

Chez Eugénie (☎ 86 923 53, 032 40 634 48 ; chezeugenie@yahoo.fr ; www.chez-eugenie.com ; d 40 €). Recommandée par des lecteurs pour ses tarifs modérés, cette adresse située dans le village d'Andilana, à 200 m de la mer, propose 5 chambres confortables et colorées dont les tarifs descendent à 35 € à partir de la deuxième nuit.

Chez Loulou (☎ 86 610 36, 033 12 624 58 ; formules 25 000 A, menu langouste 45 000 A, plats 15 000 A ; ⓥ fermé dim soir). Qu'il semble loin le temps où Chez Loulou se résumait à une gargote de plage

appréciée pour ses langoustes et ses poissons grillés ! Entièrement refait de neuf, ce restaurant travaillant en partenariat avec l'hôtel Le Belvédère est maintenant un établissement un rien chic, posé quasiment les pieds dans l'eau, avec sièges et tables en bois et couverts bien dressés. La cuisine – poissons grillés, langouste, salade de crabe, crevettes à l'ail et au gingembre… – est toujours aussi bonne mais elle a gagné en présentation. Le tout en bordure de la plus belle plage de l'île… que demander de plus ? Buffet musical le dimanche (35 000 A).

Chez Ernest (☎ 032 02 223 32 ; menus 30 000-40 000 A ; ⓥ tlj). Autoproclamé "le roi de la langouste", Ernest accueille les amateurs dans une case en falafa à l'entrée d'Andilana. Le cadre ne paie pas de mine, mais l'accueil est chaleureux et la cuisine bonne et copieuse. Les menus sont servis avec crudités, riz au coco et rhum. Selon les arrivages, vous aurez le choix entre des menus de poisson, de crevettes ou de langouste (40 000 A).

AMBOHIDAY

Cette plage particulièrement isolée au nord de l'île accueille un unique établissement, l'**Amarina Hôtel** (☎ 86 921 28, 032 07 307 47 ; www.amarinahotel.com ; s/d en demi-pension à partir de 140-172/280-344 € selon saison ; ⊠ 🖳). Quelques kilomètres de piste bordée de plantations d'ylang-ylang mènent à ce superbe établissement posé en bordure d'une longue plage face à l'îlot de Nosy Fanihy. Estampillé 4 étoiles, l'Amarina décline un style mêlant le contemporain au tropical chic et a su rester ouvert au monde malgache qui l'entoure, sans devenir une "bulle à touristes" comme beaucoup d'adresses de luxe. Les chambres, très confortables et réparties dans des pavillons le long de la plage entretenue, face au coucher du soleil, affichent 47 m² pour les plus petites et sont équipées de lecteur DVD, TV et clim. Activités nautiques, massages, services… l'Amarina dispose de tous les atouts d'un établissement de classe internationale.

Si vous y séjournez, ne ratez pas le minuscule grain de terre de l'île de Nosy Fanihy, en face de l'hôtel, aux eaux miroitantes et aux cieux peuplés d'aignes pêcheurs.

LES AUTRES ÎLES

Nosy Komba

Cette petite île volcanique qui s'étend à mi-chemin entre Nosy Be et la grande terre fait à juste titre l'unanimité. Facile d'accès depuis Nosy Be, elle est une destination de choix pour les visites à la journée mais elle offre également de bonnes possibilités d'hébergement. Ceux qui choisissent de séjourner sur cet îlot idyllique où l'oisiveté est résolument de rigueur le regrettent rarement, bien au contraire.

La majorité des bateaux accostent à Ampangorina, le plus gros village de l'île, qui occupe sa pointe septentrionale. Les hôtels sont implantés soit aux environs du village, soit de l'autre côté de Nosy Komba, vers la superbe plage d'Anjiabe, où de beaux établissements ont ouvert leurs portes.

Ceux qui ne sont pas limités par le temps pourront effectuer une randonnée pédestre d'une journée depuis Ampangorina jusqu'au sommet du volcan Antaninaomby (621 m). Les randonneurs les moins entraînés devraient accomplir le trajet du retour en 5 ou 6 heures. Les plus motivés découvriront une multitude de sentiers reliant les villages à l'intérieur des terres. Notez au passage qu'il n'existe aucune piste dans les environs du littoral, de sorte que les liaisons entre Ampangorina et d'autres villages côtiers vous contraindront à escalader la montagne ou à dénicher une pirogue.

Vous pourrez rejoindre l'île en vous inscrivant à une excursion à la journée, généralement groupée avec Nosy Tanikely, auprès des prestataires d'Ambatoloaka (80 000 A environ). Il est également possible de s'y rendre par ses propres moyens, en ayant recours aux quelques piroguiers qui font la traversée entre Hell-Ville et Ampangorina (environ 5 000 A aller-simple), ou aux bateaux se dirigeant vers Ankify. Ces derniers passent devant l'hôtel Jardin Vanille, où ils peuvent vous déposer.

Les Floralies (☎ 032 02 200 38 ; floralieskomba@yahoo.fr ; www.bungalows-floralies.com ; bungalows s/d avec petit-déj 30/50 €). Redynamisée par un changement de propriétaires, cette petite structure se compose de bungalows simples mais agréables, en bois et falafa, posés en bordure d'une belle petite anse frangée d'une plage à quelques centaines de mètres d'Ampangorina. Le cadre est idéal pour quelques jours de farniente. Restaurant sur place.

Nosy Komba Lodge (☎ 032 49 814 97 ; www.nosykombalodge.com ; bungalow d 50 € ; repas 10 €). Nouvellement créée, cette adresse soucieuse de la protection de l'environnement, qui ne compte que 2 bungalows, est installée au-dessus d'une petite

plage aux abords du village d'Andrekarena, à 1,5 km d'Ampangorina. L'accès le plus simple est via la mer. À essayer…

Des options bon marché, plus rustiques, sont proposées dans le village même d'Ampangorina. Pour un hébergement plus confortable, optez pour l'une des adresses ci-dessous, situées aux abords d'Anjiabe, au sud de l'île. Pour vous y rendre par vos propres moyens, adressez-vous aux bateaux qui font la liaison entre Hell-Ville et Ankify et demandez-leur de vous déposer.

Jardin Vanille (☎ 032 07 127 97 ; info@jardinvanille.com ; www.jardinvanille.com ; bungalow avec sdb 50/65/75 € par pers avec petit-déj/demi-pension/pension complète ; suite 80/95/110 € par pers ; 🖳). Parfaitement intégré dans l'environnement enchanteur du rivage de Nosy Komba, Jardin Vanille se distingue en premier lieu par son site idyllique, au-dessus d'une petite plage bordée de blocs rocheux qui évoquent les paysages marins des Seychelles. Cette adresse chaleureuse et accueillante offre des bungalows dont la décoration fait la part belle aux boiseries, disséminés dans un espace boisé en surplomb d'une jolie crique. L'accueil, le raffinement des lieux, les visites des lémuriens en fin de journée et la qualité de la cuisine ajoutent aux attraits de cet établissement sans fausse note. Outre les bungalows "standard", simples mais joliment décorés, l'hôtel dispose de la suite "tsaramanga", sublime tant pour l'espace que pour la décoration et le paysage. Jardin Vanille propose des possibilités d'excursions et de transferts depuis Ankify/Nosy Be. Accès Internet sur demande.

Tsara Komba (☎ 032 07 440 40, 86 921 10 ; edentkl@orange.fr ; www.tsarakomba.com ; s/d en pension complète à partir de 255/380 €). Initialement appelé "la Pirogue", ce luxueux hôtel offre un cadre et un raffinement rares à Madagascar. Beauté du site, délicatesse de l'accueil, recherche et inventivité de la décoration, luxe de l'équipement des bungalows de 75 ou 100 m²… Tsara Komba, adresse d'exception, décline les superlatifs mais n'est pas à la portée de toutes les bourses. L'hôtel, qui ne compte que 8 lodges et a été repris par le groupe mauricien High Spirit Lodges, propose de nombreuses activités tout en restant soucieux de la préservation de l'environnement.

Nosy Tanikely

"L'île de la petite terre", d'après son nom malgache, s'étend à 10 km à l'ouest de Nosy Komba. Protégée, elle doit à ses coraux, tortues marines et à la myriade de poissons multicolores qui y ont élu domicile d'être l'un des plus beaux sites de plongée de la région. L'île ne compte pas de possibilité d'hébergement, mais elle est au programme de la plupart des agences de circuits organisés et d'organisateurs de sorties en mer, qui combinent les visites de Nosy Komba et de Nosy Tanikely, envahissant la plage de celle-ci à l'heure du déjeuner.

L'idyllique Nosy Tanikely mérite autant la visite pour sa plage que pour les fonds marins qui la bordent. Certains circuits organisés fournissent palmes, masque et tuba. Les visiteurs indépendants pourront en louer près de la zone de pique-nique. Une heure environ suffit pour faire le tour de Nosy Tanikely à pied, y compris la rapide ascension jusqu'au phare, qui abrite les seuls habitants de l'île : le gardien et sa petite famille.

Il est théoriquement possible de camper, mais prévoyez de l'eau et des provisions et méfiez-vous des rats qui s'empressent de grignoter la moindre nourriture que vous laissez traîner.

Outre les organisateurs de sorties en mer d'Ambatoloaka (voir *Sorties en mer*, p. 315), les habitants de Nosy Komba proposent de s'y rendre en pirogue. Comptez deux heures à l'aller comme au retour et prévoyez un chapeau et une protection solaire. Nosy Tanikely est généralement incluse dans les tours vers Nosy Komba proposés par les agences de sorties en mer à environ 80 000 A par personne.

Nosy Sakatia

Au large de la côte ouest de Nosy Be, la minuscule et tranquille Nosy Sakatia (3 km²) possède de superbes sites de plongée. En parcourant les sentiers forestiers de cette île quasi vierge, vous découvrirez des orchidées sauvages, des chauves-souris, des caméléons et bien d'autres spécimens de la faune et de la flore locales.

La plupart des voyageurs qui visitent l'île dans la journée ont recours aux agences d'Ambatoloaka. Ceux qui choisissent d'y séjourner pourront faire organiser leur transfert par l'hôtel. Pour rejoindre l'île par vos propres moyens, rendez-vous à l'embarcadère que vous trouverez sur Nosy Be au niveau d'Ampasimoronjia, à environ 5 km au sud d'Andilana et à mi-chemin entre cette dernière et Djamandjary. Le gardien pourra

appeler une pirogue pour venir vous chercher (10 000 A aller-retour). L'hôtel Sakatia Lodge (ci-dessous) propose une formule repas + transfert à 38 000 A pour ceux qui souhaitent visiter l'île durant la journée.

Les habitants de Nosy Sakatia sont très attachés au respect de son environnement et à celui des *fady* en vigueur, qui interdisent notamment d'introduire des chiens sur l'île et de laver son linge dans la rivière le mardi.

Sakatia Lodge (☎ 032 02 77 099, 032 04 93 402 ; sakatialodge@sakatia.co.za ; www.sakatia.co.za ; bungalows d/q 137 000-212 500/325 000 A ; repas 38 000 A). Au pied de la montagne sacrée, cette adresse familiale et paisible se décline en 8 beaux bungalows (4 en dur et 4, les moins chers, en semi-dur) et une belle salle-terrasse de bar-restaurant. Idéale pour un repos total dans un cadre paisible, elle est spécialisée en plongée. Les repas sont préparés en partie grâce aux produits du potager.

Sakatia Passions (☎ 86 060 22, 86 922 17, 032 07 126 75 ; sakatia1@moov.mg ; www.sakatia-passions.com ; bungalows d avec peti-déjeuner 75 €, clim + 15 € ; repas 17 € ; ⛒). Un peu moins récent que le lodge précédent mais tout aussi accueillant, cet hôtel apprécié pour son calme et ses possibilités de pêche au gros dispose de chambres assez traditionnelles dans leur décoration, mais confortables, bien décorées et équipées de la clim (en option). Sakatia Passions organise un buffet musical le dimanche.

Les autres établissements de l'île sont **Delphino villa** (☎ 032 04 844 05 ; delphino.sakatia@gmail.com), plus rustique, sur la plage, et **Sakatia Tower** (☎ 032 02 019 86 ; www.sakatiatowers.com), plus chic, juché sur une hauteur.

Nosy Iranja

La splendide Nosy Iranja ("l'île aux tortues") est posée entre ciel et mer au sud-ouest de Nosy Be, au-delà de la baie des Russes. Elle se compose en réalité de deux îles – Nosy Iranja Kely et Nosy Iranja Be – reliées par une langue de sable accessible à pied à marée basse. À défaut d'y séjourner, vous pourrez y passer la journée en ayant recours aux organisateurs de sorties en mer d'Ambatoloaka, qui proposent des excursions dans ce paradis tropical à 100 000 A repas inclus. Reportez-vous à *Sorties en mer*, p. 315.

L'unique hôtel de l'île est le **Nosy Iranja Lodge** (www.iranjalodge.co.za ; suite d en pension complète à partir de 450/700 € en basse/haute saison ; ⛒). Repris par le groupe sud-africain Legacy Hotels après une histoire mouvementée, cet établissement de luxe propose 29 suites privées de 105 m² pour les plus petites, équipées de ventilateur, minibar, lecteur de CD et autres apanages du luxe. Ses services incluent un spa et de nombreuses activités. Au-delà de l'hôtel en lui-même, le séjour est une occasion unique de vivre sur une langue de sable quasi déserte bordée d'eaux cristallines et d'observer les tortues marines venues sur la plage à la lumière de la lune.

Nosy Mitsio

Ce nom qui signifie "île inconnue" désigne un archipel à la beauté exceptionnelle situé à 55 km au nord-est de Nosy Be. Véritables paradis posés entre ciel et mer, les Mitsio ont préservé quasi intacte leur beauté tropicale. La Grande Mitsio offre suffisamment d'espace pour ravir ses visiteurs durant plusieurs jours d'exploration à pied et les petites îles des alentours sont de pures merveilles : l'île de Tsarabanjina déploie une magnifique plage de sable blanc et Nosy Antaly éblouit par ses impressionnantes formations de basalte. Quant aux fonds sous-marins, ils sont exceptionnels selon les plongeurs qui les ont approchés.

Constance Lodge Tsarabanjina (☎ 032 05 152 29 ; resa@tsarabanjina.com ; www.tsarabanjina.com ; d en pension complète de 424 à 580 € selon saison). Sur l'île du même nom, à 1 heure 30 de vedette de Nosy Be, cet hôtel paradisiaque dont les 25 bungalows ventilés affichent la confortable superficie de 45 m² est l'un des plus réputés de l'hôtellerie de grand luxe de Madagascar. Outre 2 plages d'orientation différente, l'une vers le nord et l'autre vers le sud, de nombreuses activités nautiques sont proposées dans cet établissement dont la qualité des prestations fait l'unanimité par son luxe et son raffinement. À plus forte raison depuis qu'il a été repris par le groupe mauricien Constance, mondialement renommé pour son savoir-faire. Au-delà de l'hôtel en lui-même, le point fort des lieux reste le site, qui rappelle qu'être seul au monde ou presque dans un environnement de rêve est le comble du luxe touristique au XXIe siècle…

Outre Tsarabanjina, principal hôtel de l'archipel, vous pourrez vous rendre aux Mitsio en participant à un bivouac sur les îles organisé par les agences de sorties en mer de Nosy Be. **Océan de Sagesse** (☎ 032 07 125 75 ; www.oceandesagesse.net), basé à Ambatoloaka,

propose des bivouacs et s'apprêtait lors de notre dernier passage à ouvrir un hôtel baptisé Mitsio Tropical Lodge. **Sakatia Passions** (☎ 86 060 22, 86 922 17, 032 07 126 75 ; www.sakatia-passions.com), hôtel et club de pêche au gros basé sur Nosy Sakatia, dispose d'un campement sur l'archipel. D'autres prestataires organisent des bivouacs de 2 à 3 jours (minimum 3 pers) et plusieurs prestataires, comme **Ulysse Explorer** (☎ 032 04 802 80 ; ulyssexplorer@gmail.com) proposent des croisières vers les îles.

Nosy Radama et environs

Au sud de Nosy Be, les îles Radama sont également réputées pour leurs sites de plongée et leur environnement idyllique. La plus grande, Nosy Betafia, se situe à 60 km au sud de Nosy Iranja. Rejoindre Nosy Radama nécessite les mêmes démarches que pour l'archipel des Mitsio. La traversée depuis Nosy Be dure de 4 à 6 heures. Au passage, vous pourrez observer un stupéfiant rocher en forme de pot de fleurs, qui surgit de l'eau. Renseignez-vous auprès des hôtels et agences de voyages de Nosy Be pour de plus amples détails.

Certains prestataires de Nosy Be, comme l'**Aviavy Hôtel** (☎ 86 922 23, 034 07 207 87 ; www.letempsduneile.com) de Madirokely, proposent des formules de découverte des îles. Prévoyez au moins 4 ou 5 jours.

Au sud de l'archipel, l'île-hôtel **Nosy Saba** (☎ 032 03 333 02 ; www.nosysabafr.com ; suite d en pension complète 480-600 € selon saison ; 🖳) propose des suites luxueuses de 75 à 100 m². Tennis, piscine et practice de golf figurent parmi les activités proposées dans cet hôtel haut de gamme posé dans un décor de carte postale.

Carnet pratique

Achats 330
Activités 331
Ambassades et consulats 334
Argent 335
Assurances 338
Cartes 339
Climat 339
Cuisine 341
Dangers et désagréments 341
Douane 343
Enfants 343
Fêtes et festivals 343
Handicapés 344
Hébergement 344
Heure locale 345
Heures d'ouverture 345
Homosexualité 345
Internet 345
Jours fériés 346
Offices du tourime 347
Photo et vidéo 348
Poste 348
Seniors 349
Téléphone 349
Visas 350
Voyager seul(e) 350

ACHATS

Madagascar propose de nombreux objets artisanaux et des souvenirs provenant de tout le pays. De qualité variable, ils sont souvent désignés sous le terme d'*art malagasy*. Citons en vrac les pierres semi-précieuses (méfiez-vous des réglementations concernant l'exportation), notamment de superbes échiquiers et solitaires de toutes les couleurs ; des instruments de musique comme le *valiha* ; des articles en cuir et en peau de crocodile ; de la vannerie ; de l'ébénisterie, dont de belles boîtes en marqueterie et les célèbres chaises zafimaniry ; des nappes crochetées ou brodées ; du papier antaimoro souvent décoré de fleurs séchées ; des objets en corne de zébu ; de petites voitures et pousse-pousse faits à la main dans des boîtes de conserve, étonnants de réalisme… Les chapeaux de paille ou de raphia existent dans toutes les tailles et tous les genres, du haut-de-forme au canotier en passant par le sombrero et la toque. Certains ne manquent pas d'élégance. Pour ressembler aux Betsileo ou aux Merina, il vous faudra un *lamba* (pièce de tissu) ou un *malabary*, vêtement rappelant une chemise de nuit d'homme, qui protège du froid des Hautes Terres.

Poivre blanc et gris, cannelle, clous de girofle, safran et vanille sont disponibles dans les épiceries (il est interdit aux visiteurs de sortir plus de 2 kg de vanille du pays). Bon marché, les grands timbres de collection, disponibles dans les bureaux de poste de Tana, illustrent entre autres les extraordinaires faune et flore du pays. Ambositra est réputée pour ses sculptures sur bois, ses objets en raphia et sa soie sauvage. Ambalavao produit aussi une soie renommée, ainsi que du fer forgé et du papier antaimoro. Ampanihy se spécialise dans les tapis en mohair. Nosy Be est célèbre pour ses épices, Fianarantsoa pour son vin et son thé. Enfin, Antsirabe et Ilakaka sont connues pour leurs pierres semi-précieuses.

Plusieurs belles boutiques proposant un artisanat de qualité ont ouvert ces

PRATIQUE

- Le voltage est majoritairement de 220 V à 50 Hz.
- Les prises correspondent aux fiches françaises à deux broches rondes
- Certaines localités ne disposent de l'électricité qu'à certaines heures
- Les délestages et pannes de courant restent fréquents dans certaines villes
- Madagascar utilise le système métrique
- Une unité de mesure locale, le *kapoka*, correspond à la contenance d'une boîte de lait concentré vide
- La conduite a lieu à droite
- Les voitures se louent invariablement avec chauffeur

TOURISME RESPONSABLE

Le voyage ne se conçoit pas sans respect et humilité vis-à-vis des personnes, des biens, de la culture, de l'environnement et du mode de vie du pays visité. Ce respect se traduit au jour le jour par des attitudes simples.

À Madagascar, vous devrez notamment vous conformer aux innombrables *fady* (tabous locaux) qui régissent l'île. Leur fonction première est d'apaiser les ancêtres, dont le culte est l'une des principales valeurs malgaches (reportez-vous p. 49). Un *fady* peut prohiber le fait de siffler, l'accès à un lieu – le plus souvent des sépultures – ou la consommation de viande de porc…

Dons et cadeaux ne sont pas des gestes innocents. Il convient de ne pas leur donner de connotation méprisante ou déplacée. De la même façon, il est d'usage de demander l'autorisation avant de photographier quelqu'un.

Le tourisme sexuel est une atteinte à la dignité humaine condamnée par les lois internationales et la loi malgache (voir l'encadré p. 342).

Vous devrez par ailleurs vous garder de nuire par votre attitude à la faune et à la flore insulaires, et notamment ne pas exporter certaines espèces ou leurs dérivés (œufs fossilisés d'æpyornis, par exemple), respecter les règles relatives à la protection des espèces, ne pas laisser de déchets derrière vous et observer les réglementations en vigueur dans les réserves et les parcs nationaux.

Bien pratiqué, le tourisme permet d'apporter travail et ressources jusque dans les sites les plus reculés du pays. Vous pourrez consulter la charte éthique du voyageur de Lonely Planet et d'Atalante sur le site www.lonelyplanet.fr.

dernières années dans les grandes villes du pays, notamment dans la capitale. Plusieurs chaînes proposant des T-shirts à l'attention des touristes disposent de boutiques dans tout le pays.

Permis d'exportation

Officiellement, vous devez demander un certificat de vente lors de l'acquisition de tout objet de valeur afin de prouver aux douaniers, s'ils vous le demandent, que l'objet en question n'est pas une antiquité. Dans les faits, cette règle n'est nécessaire que pour les achats d'aspect très luxueux.

L'exportation de certains produits est réglementée, voire interdite. Il s'agit notamment des végétaux endémiques vivants, des insectes montés sur cadre, des objets en écaille, des pierres précieuses et semi-précieuses, des bijoux, des objets en peau de crocodile, des animaux empaillés, des fossiles, ou encore des objets d'art funéraire. S'il existe des tolérances pour les petites quantités rapportées comme souvenirs (à l'exception des produits dont l'exportation est interdite, comme les œufs fossilisés d'æpyornis), il faudra contacter les ministères compétents pour toute quantité commerciale. Il est interdit de sortir de Madagascar plus de 1 kg de bijoux poinçonnés, sous réserve de la présentation de justificatifs de change correspondants à leur valeur.

L'exportation et le commerce d'espèces animales protégées – lémuriens, tortues… – sont strictement interdits et peuvent faire l'objet de poursuites judiciaires.

ACTIVITÉS

Descente de rivières

Certains cours d'eau malgaches – Tsiribihina, Manombolo, Mangoky – combleront les amateurs. Leur descente, en pirogue ou en chaland, est cependant rarement sportive. Reportez-vous à l'encadré *Madagascar hors pistes*, page suivante, pour connaître les prestataires.

Escalade

La vallée du Tsaranoro (massif de l'Andringitra), dans le Centre-Sud, la montagne des Français et l'archipel de Nosy Hara, dans le Nord, sont équipés. Adressez-vous aux Lézards de Tana, à New Sea Roc (coordonnées dans l'encadré *Madagascar hors pistes*, page suivante) et à Camp Catta (p. 165).

Moto et quad

Madagascar est un superbe terrain de jeu pour les adeptes de circuits à moto et en 4x4, qui constituent des moyens exceptionnels d'explorer certains paysages naturels difficilement accessibles en transports publics. À moins de connaître l'île, ne vous aventurez pas seul. Les pistes rendent la

conduite particulièrement délicate à certains endroits. Quelques agences sérieuses, comme Trajectoires, spécialiste des raids en moto, sont citées dans l'encadré *Madagascar hors pistes* (ci-dessous).

Plongée et snorkeling

Madagascar offre de magnifiques sites de plongée. Les plus beaux spots sont les îles et îlots tropicaux ceinturant Nosy Be, les environs de Tuléar et l'extrémité sud de la péninsule de Masoala, dont l'accès reste difficile.

De plus en plus de sociétés compétentes, homologuées internationalement, offrent des cours et des plongées d'exploration (pour plongeurs qualifiés). Vous ne pourrez vous inscrire pour un "baptême" que lorsque vos aptitudes, votre santé et vos qualifications auront été vérifiées par l'instructeur. Tous les débutants doivent pouvoir nager sur

CHOISIR UN CENTRE DE PLONGÉE

Au même titre qu'un hôtel ou un restaurant, un centre de plongée a sa personnalité, son style. Avant de vous engager, prenez le temps de discuter avec les moniteurs qui vous encadreront. La qualité de l'accueil, l'écoute et la disponibilité sont des critères à prendre en compte. N'hésitez pas à laisser parler votre feeling. Comparez aussi les tarifs, la nature des prestations, l'organisation des sorties, les sites et les formations proposées. En cas de déception, tournez les talons. Jetez également un œil sur le matériel : des stabs (gilets de flottabilité) ou des combinaisons déchirés, du matériel mal entretenu ou un bateau en mauvais état sont signes de négligence.

MADAGASCAR HORS PISTES

Randonnées, circuits en 4x4 ou à moto, trajets avec bivouac… les occasions de voyages d'"aventure" sont nombreuses, à condition de s'organiser. Les circuits proposés par des tour-opérateurs locaux vous permettront de gagner du temps en cas de court séjour et offrent de réels avantages pour explorer le pays, notamment en ce qui concerne la logistique (4x4, bivouacs, matériel sportif…). Côté inconvénients, citons le prix – nettement plus cher que si vous utilisez les transports publics – et l'obligation, le plus souvent, de former un groupe d'au moins 4 personnes. Vous trouverez ci-après une liste, non exhaustive, de prestataires reconnus implantés à Madagascar qui pourront vous aider. Des détails les concernant figurent dans les pages consacrées aux régions correspondantes.

Espace Mada (Antananarivo, ☎ 22 262 97 ; www.espacemada.com ; espacemada@espacemada.com). Ce prestataire sérieux et compétent est l'un des meilleurs spécialistes de l'Ouest malgache : descente de la Tsiribihina, tsingy de Bemaraha, circuits sur mesure.

Malagasy Tours (Antananarivo ; ☎ 22 356 07, 032 07 356 07 ; www.malagasy-tours.com, malagasytours@blueline.mg). Large palette de circuits (randonnée, 4x4, bivouac…) dans toute l'île pour cette agence à l'esprit sympathique et aventureux qui prône un tourisme proche des peuples et de la nature. L'un des rares prestataires à proposer des circuits dans le Makay.

Tany Mena Tours (Antananarivo ; ☎ 22 326 27 ; www.tanymenatours.com ; tanymenatours@moov.mg). Implantée à Tana, cette agence sympathique met l'accent sur la découverte culturelle – circuits animés par des conteurs, "villages" dans Ankaratra, trekking avec des ethnologues… Tany Mena Tours propose une approche approfondie de la culture et des traditions malgaches.

Océane Aventure – Évasions Sans Frontière (Antananarivo ; ☎ 22 213 10 ; www.oceane-aventure.com ; oceav@moov.mg). Correspondant de Nouvelles Frontières, cette agence sérieuse et efficace offre un catalogue complet, un bon matériel et une connaissance approfondie de l'île. Outre ses circuits, elle peut fournir un 4x4 et son chauffeur-guide, une tente et du matériel de camping aux voyageurs indépendants. L'agence dispose d'une filiale intitulée Évasion Sans Frontière (☎ 22 216 69), installée dans la même rue.

Trajectoires (Tuléar ; ☎ 94 433 00, 032 07 433 00 ; www.trajectoire.it ; trajectoire@moov.mg). Circuits en moto dans le Sud, notamment entre Tuléar et Fort-Dauphin. Une référence en la matière.

Traces (Antananarivo ; ☎ 23 350 35, 032 02 272 81 ; www.moto-madagascar.com ; traces@moto-raid-madagascar.com). Circuits en moto.

une distance d'au moins 200 m avant de commencer.

Nombre d'hôtels proposent des cours et des équipements à louer. Préférez toujours ceux qui détiennent une licence officielle (voir ci-contre). À moins d'être habitué aux plongées dans les eaux tropicales, évitez de toucher aux coraux, aux coquillages ou aux poissons, sources éventuelles de piqûres, de coupures ou d'allergies. Méfiez-vous particulièrement des oursins, des pteroïs (poisson hérissé d'épines venimeuses) et des poissons-pierres (venimeux et potentiellement mortels) qui se camouflent efficacement. Apprenez également à reconnaître et à éviter les cônes, mollusques dont la piqûre peut être mortelle.

Randonnée

Sans être une destination phare pour les marcheurs, Madagascar compte quelques belles possibilités de randonnée, dont certaines sont faciles à organiser avec une agence de voyages et des guides locaux. La vallée du Tsaranoro, le massif de l'Andringitra, l'Isalo ou encore la péninsule de Masoala sont au nombre des itinéraires les plus réputés. Les sentiers, fréquentés par les villageois, ne sont pas balisés, ce qui rend l'assistance d'un guide obligatoire.

Vous pourrez préparer facilement des excursions guidées, de quelques heures à plusieurs jours, dans les nombreux parcs nationaux et les réserves. Les destinations les plus intéressantes vous obligeront toujours à engager un guide et, parfois, à bivouaquer.

Des balades à la journée sont notamment possibles autour d'Antsirabe et d'Ambositra.

Raids pédestres

Rando Run Organisation (www.randorun.fr) organise à Madagascar deux courses pédestres annuelles :

Alefa (Nosy Be ; ☎ 032 07 127 07, 032 40 055 20 ; www.pirogue-madagascar.com ; alefa@moov.mg). Souvent citée en exemple, Alefa organise d'exceptionnels circuits en pirogue sakalava sur la côte ouest de l'île. La société prône un tourisme de découverte qui n'exclut pas un certain art de vivre.

Les Lézards de Tana (Antananarivo ; ☎ 22 351 01 ; www.madamax.com ; madamax@madamax.com). Sous l'égide de Gilles Gautier, Les Lézards est l'un des pionniers des sports d'aventure de l'île : randonnée, rafting, canyoning, trekking, descente de rivières…

New Sea Roc (Diégo-Suarez ; ☎ 82 218 54, 032 04 724 46 ; www.newsearoc.com ; newsearoc@moov.mg). Canyoning, escalade, VTT et trekking sont au programme de cette équipe spécialisée en sports-aventure. L'escalade sur le site de la montagne des Français et dans l'archipel de Nosy Hara, près de Diégo-Suarez, sont les points forts de son catalogue.

Papavelo Mada Trekking (Antananarivo ; ☎ 26 036 85, 032 02 344 99 ; www.papavelotrekking.com ; papavelo@malagasy.com). Prestataire de Terres d'aventures, Papavelo est spécialisé en randonnée, notamment dans l'Isalo, l'Andringitra et le pays zafimaniry.

Menabe évasion (Antananarivo ; ☎ 22 418 30, 032 07 700 27, 032 07 502 04 ; www.menabe-evasion.com). Descente de la Tsiribihina et circuits dans les tsingy de Bemaraha.

Boogie Pilgrim (Antananarivo ; ☎ 22 530 70, 033 14 251 77 ; www.boogiepilgrim-madagascar.com ; boogie@simicro.mg). Cette agence spécialisée en écotourisme, qui a participé au Raid Gauloises et à l'émission Opération Okavongo, organise des circuits haut de gamme.

Cortez Expeditions (Antananarivo ; ☎ 22 219 74 ; www.expedition-voyage.com). Habituée à travailler avec des tour-opérateurs anglo-saxons, Cortez Expeditions offre une grande variété d'itinéraires et est spécialisée dans des régions de l'Est peu développées par ses confrères, comme Mananara ou Maroantsetra.

Mad' Caméléon (Antananarivo ; ☎ 22 630 86 ; www.madcameleon.com ; info@madcameleon.com). Circuits écotouristiques. Mad'Cam est notamment le spécialiste de la descente de la Manambolo, rivière proche de la Tsiribihina.

Hôtel Le Masoandro – Chez Maggie (Morondava ; ☎ 95 523 47, 032 47 326 70 ; www.chezmaggie.com). Gary, propriétaire de cet hôtel de Morondava, a une longue expérience des raids en Afrique. Circuits vers les tsingy de Bemaraha et les environs de Morondava.

Baobab Tours (Morondava ; ☎ 95 520 12, 032 02 111 77 ; www.baobabtour.com). Circuits en 4x4 dans les environs de Morondava et sorties de pêche sportive.

Quad Madagascar (Tuléar ; ☎ 24 120 50 ; www.quad-madagascar.com). Raids en quad.

le Raid de l'Isalo (100 km ; 36 heures maximum) et le Marathon de Diégo-Suarez.

Sports nautiques

Les possibilités restent rares sur l'île, notamment du fait de la rareté du matériel de location fiable. Les meilleures possibilités sont à Nosy Be, Fort-Dauphin (wind et kitesurf), Lavanono (surf), la péninsule Masoala (kayak de mer) et la baie de Sakalava (wind et kitesurf).

VTT

Le mauvais état des routes, la chaleur et les distances rendent les déplacements à vélo éprouvants à Madagascar. Certains passionnés n'hésitent cependant pas à arpenter la Grande Île à VTT, moyen de transport qui permet de rejoindre des localités que les véhicules peinent à atteindre. Des cyclistes acharnés ont ainsi remonté la côte Est entre Fort-Dauphin et Manakara, ou encore entre Soanierana-Ivongo et Maroantsetra. Sans aller jusqu'à ces extrêmes – il s'agit là de véritables raids – les plus motivés trouveront sur l'île de bonnes possibilités de randonnée à VTT. Les bicyclettes louées sur place ne brillent pas par leur qualité et leur entretien. Il est donc sage d'apporter la vôtre si vous comptez passer beaucoup de temps en selle. Des prestataires proposant des raids en VTT à Madagascar sont représentés sur Internet. Vous trouverez également les coordonnées de certains dans l'encadré *Madagascar hors pistes*, p. 332. Nombre d'entre eux sont allemands ou suisses (www.bikereisen.ch), pays traditionnellement plus ouverts à ce type de voyage. **Rando Run Organisation** (www.randorun.fr), basé à la Réunion organise chaque année un raid en VTT entre Fort-Dauphin et Vangaindrano, le long de la côte Sud-Est, baptisé Malagasy VTT Raid.

Autres sports d'aventure

Madagascar compte quelques possibilités de rafting, canyoning, ULM, spéléologie, parapente, etc. À moins d'être d'un excellent niveau, ne vous aventurez pas seul et n'oubliez pas de souscrire aux assurances adéquates (voir l'encadré *Madagascar hors pistes*, p. 332)

AMBASSADES ET CONSULATS

Ambassades et consulats de Madagascar à l'étranger

Vous trouverez des informations générales et des formulaires de demande de visa à télécharger sur les sites suivants :

www.ambassade-madagascar.fr. Ambassade de Madagascar en France

www.consulatmad.org. Consulat de Madagascar à Moulins, en France

www.madagascar-embassy.eu. Ambassade de Madagascar auprès de l'Union européenne, à Bruxelles (avec une version française)

www.madagascar-embassy.ca. Ambassade de Madagascar au Canada

Belgique (représentation de Madagascar auprès de l'Union européenne, ☎ 02 770 17 26 ; fax 02 772 37 31 ; av. de Tervuren 276, 1150 Bruxelles)

Canada (☎ 613-567 0505 ; ambamadcanada@bellnet.ca ; 3 rue Raymond, Ottawa, Ontario K1R 1A3). Consulat à Montréal (☎ 514-847 52 52 ; consulgeneralmadagascar@bellnet.ca ; 2160 rue de la Montagne, bureau 330, Montréal, Québec H3G 2T3)

France (☎ 01 45 04 62 11 ; accueil@ambassade-madagascar.fr ; 4 av. Raphaël, 75016 Paris)
Consulat au Havre (☎ 02 35 42 00 92 ; fax 02 35 43 07 16 ; 7 quai de Southampton, 76600 Le Havre)
Consulat à Lyon (☎ 04 37 24 16 56 ; fax 04 72 74 18 47 ; 130 rue de Sèze, 69006 Lyon)
Consulat à Marseille (☎ 04 91 15 16 93 ; fax 04 91 53 79 58 ; 234 bd Périer, 13008 Marseille)
Consulat à Moulins (☎ 04 70 44 13 44 ; fax 04 70 46 71 19 ; 45 bd de Courtais, 03000 Moulins)
Consulat à Nantes (☎ /fax 02 40 85 43 68 ; 16 rue du Souvenir-Français, 44800 Saint-Herblain)
Île Maurice (☎ 230-686 5015 ; fax 686 7040 ; rue Guiot Pasceau, Floréal)

Ambassades et consulats étrangers à Madagascar

Consulat honoraire de Belgique (☎ 22 381 24 ; consulbel@moov.mg ; Carlton Madagascar, 4e étage, suite 405)

Consulat du Canada (☎ 22 397 37, 22 397 35 ; consulat.canada@moov.mg ; Immeuble Fitaratra, Ankorondrano, Antananarivo)

Ambassade de France (carte p. 92 ; ☎ 22 398 98, permanence 24h/24 ; www.ambafrance-mada.org ; ambafrance-mada@orange.mg ; 3 rue Jean Jaurès, Ambatomena, BP 204 Antananarivo 101)
Service consulaire (même adresse ☎ 22 398 50 ; consulfrance-tananarive@orange.mg).
Des représentations consulaires françaises sont également présentes dans certaines villes de province.

Ambassade de l'île Maurice (☎ 22 218 64 ; memad@moov.mg ; route circulaire Anjahana, Antananarivo BP 6040)

Ambassade de Suisse (carte p. 92 ; ☎ 22 629 97, 22 629 98 ; vertretung@ant.rep.admin.ch ; Ialana des 77-Parlementaires Français, Antsahavola, Antananarivo BP 118)

CE QUE PEUT FAIRE VOTRE CONSULAT

En règle générale, votre consulat pourra vous venir en aide dans les cas suivants :

Perte ou vol de documents – Sur présentation d'une déclaration de la police, il vous procurera des attestations, vous délivrera un laissez-passer pour sortir du territoire ou, éventuellement, un nouveau passeport.

Problèmes financiers – Il pourra vous indiquer les moyens les plus efficaces pour recevoir rapidement de l'argent de vos proches.

Maladie – Il pourra vous indiquer des médecins, les frais restant à votre charge.

Accident – Il peut prévenir votre famille, faciliter votre hospitalisation ou votre rapatriement. Une assurance rapatriement reste la solution la plus efficace.

Problèmes divers – Il pourra vous conseiller sur la marche à suivre.

Sauf cas de force majeure, le consulat ne vous rapatriera pas à ses frais, ne vous avancera pas d'argent sans garantie et n'interviendra pas dans le cours de la justice du pays d'accueil si vous êtes impliqué dans une affaire judiciaire ou accusé d'un délit.

ARGENT

La monnaie officielle malgache est l'ariary (MGA en code des devises international, abrégé en A dans les pages de ce livre). Il remplace depuis 2005 l'ancien franc malgache (FMG), lui-même créé lors du départ de Madagascar de la zone monétaire de la Communauté financière africaine (CFA), en 1973.

Le passage à l'ariary a impliqué pour les Malgaches un changement d'habitude comparable à celui du passage à l'euro en Europe. Dans les faits, nombre d'entre eux, surtout en province, emploient toujours l'ancien franc malgache. Vérifiez donc toujours la devise dans laquelle votre interlocuteur s'exprime. La différence peut coûter cher : le FMG était en effet 5 fois supérieur à l'ariary numériquement (25 000 FMG = 5 000 A) et des personnes, par ailleurs très honnêtes, peuvent être tentées de ne rien dire si un touriste leur paye 50 000 A au lieu des 50 000 FMG qu'elles attendaient… De nombreux voyageurs se font fréquemment prendre à ce piège.

Outre la volonté de réévaluer la monnaie nationale, le choix de ce changement de devise a également eu valeur de symbole. L'ariary est en effet une ancienne unité monétaire royale malgache, en vigueur avant l'indépendance.

Monnaie nationale

L'ariary (prononcez "ariar") se présente en coupures de 200, 500, 1 000, 2 000, 5 000 et 10 000 ariarys. Les billets comportent en petits caractères l'indication de leur valeur en anciens francs. S'y ajoutent quelques pièces sans grande valeur, peu utilisées. La monnaie étant un problème constant, essayez d'avoir toujours sur vous quelques billets de 2 000 et 1 000 A.

Les anciens billets en FMG n'ont plus cours depuis le 30 novembre 2004 et ne sont plus échangeables depuis fin 2009.

Un nombre croissant d'opérateurs touristiques expriment leurs tarifs en euros afin de préserver leur niveau de vie face aux dévaluations toujours possibles de la monnaie malgache. Lorsque c'est le cas, il est toujours possible de payer l'équivalent en ariarys, au cours du jour, de la somme affichée en euros. Prenez soin de vérifier le cours appliqué.

Cartes de crédit

La carte Visa est de plus en plus utilisée dans les grandes villes, où vous trouverez des distributeurs et où quelques prestataires touristiques acceptent les règlements par ce moyen de paiement. Leur efficacité, cela dit, dépend de réseaux de télécommunications pas toujours opérationnels à 100%… Les autres cartes internationales (Mastercard, American Express) ne sont quasiment d'aucune utilité sur l'île.

ARIARYS ET FRANCS MALGACHES, ATTENTION !

Le changement de la monnaie malgache peut vous coûter cher. Lorsqu'on vous annonce un prix qui vous semble excessif, vérifiez si votre interlocuteur parle en anciens francs malgaches ou en ariarys (5 000 A = 25 000 FMG). Vous ne seriez pas le premier à vous laisser prendre…

Change

Le système bancaire malgache a été particulièrement touché par la vague de privatisations initiée en 1996 afin de satisfaire les desiderata du FMI et de la Banque mondiale. De grands groupes français sont ainsi entrés dans le capital des principales institutions bancaires malgaches. La Banky Fampandrosoana'ny Varotra (BFV) travaille main dans la main avec la Société générale (sous le nom de BFV-SG), la Banque malgache de l'océan Indien (BMOI) avec la BNP-Paribas et la Bankin'ny Indostria avec le groupe Crédit agricole (CA-BNI). La quatrième grande banque malgache, la Bankin'ny Tantsaha Mpamokatra, s'est rapprochée de la Bank of Africa (BOA).

La modernisation qui a découlé de ces rapprochements a simplifié le retrait d'argent (voir plus loin). Si la paperasserie reste assez pesante pour les opérations effectuées au guichet, les banques malgaches se sont informatisées et les opérations de change s'effectuent maintenant assez rapidement. Les taux de change sont affichés. La monnaie malgache connaît des fluctuations régulières, et reste soumise aux frémissements politiques.

Vérifiez si la banque prélève une commission (fréquente pour certains chèques de voyage, mais quasi inexistante pour les devises). Les banques ouvrent habituellement en semaine de 8h à 11h et de 14h à 16h. Toutefois, ces horaires varient d'une agence à l'autre. Elles ferment toutes l'après-midi précédant un jour férié. Il existe quelques bureaux de change, qui pratiquent souvent des taux plus intéressants que les banques, dans les grandes villes.

CHANGE À L'AÉROPORT

Deux guichets de change sont installés à l'aéroport d'Ivato. Ils acceptent les devises et les chèques de voyage et ouvrent pour l'arrivée des vols internationaux. Comparez leurs taux. Celui qui se trouve dans un renfoncement, près des escaliers qui montent au bar-restaurant, se montre souvent plus généreux. La plupart des aéroports régionaux sont dépourvus de bureau de change.

Ne changez pas trop d'argent à quelques jours du départ car il est difficile, voire impossible, de convertir la monnaie malgache dans une autre devise à l'étranger. Les boutiques de la zone duty-free de l'aéroport d'Ivato n'acceptent que les devises.

À PROPOS DE L'INFLATION

Madagascar connaît une inflation forte et régulière. Afin d'éviter toute mauvaise surprise, il est sage de vous renseigner, avant de partir, sur le cours de change et l'éventuelle hausse des prix. Vous trouverez sur Internet des convertisseurs de monnaie – par exemple www.xe.com/ucc/fr/full.shtml – qui vous renseigneront sur les taux de change. Quelques e-mails à différents hôtels pourront également vous donner une idée des tarifs en vigueur.

CHANGE AU MARCHÉ NOIR

Dans la capitale, vous serez abordé par des changeurs d'argent au noir. Les cours qu'ils proposent dépassent en général ceux des banques (l'argent dont ils disposent provient souvent de riches commerçants prêts à perdre un peu d'argent pour changer leurs ariarys en devises fortes). Avoir recours à leurs services peut être avantageux et dépanner lorsque les banques sont fermées, mais comporte toujours un risque. Vérifiez le cours du jour avant de faire affaire. En théorie, vous devriez examiner chaque billet de chaque liasse. Dans les faits, rares sont ceux qui prennent le temps de compter ouvertement des billets de banque en pleine rue.

DEVISES

L'euro et le dollar américain sont les devises les plus largement acceptées par les banques malgaches avec la livre anglaise. Le franc suisse, le dollar canadien, le yen japonais et le rand sud-africain sont théoriquement acceptés, mais vous risquez d'avoir du mal à les changer dans les villes de province. Les commissions sont en général nulles sur les opérations de change de devises, mais il arrive que telle ou telle banque pratique un taux plus favorable qu'une autre. Certaines refusent de changer les billets de 500 € ou de 100 $US, par peur des faux.

CHÈQUES DE VOYAGE

Les principaux chèques de voyage sont acceptés par les banques malgaches, avec des commissions variables. Certaines se montrent cependant de plus en plus réticentes à les utiliser par peur des fraudes – d'autant plus que l'amélioration des possibilités de retraits par carte Visa (voir plus loin) à entraîné une baisse de leur utilisation. Dans

les faits, il est arrivé que des voyageurs aient du mal à changer tel ou tel chèque de voyage dans certaines agences bancaires, ou que la présentation de la facture d'achat des chèques soit exigée. Les coupures de 100 € ou 100 $US maximum (au-delà, les agences demandent en général une autorisation de payer par téléphone) occasionnent en général moins d'attente au guichet. Les chèques de voyage, en résumé, offrent moins de souplesse que les devises ou les cartes de crédit (mais ils offrent l'avantage de la sécurité).

La BFV-SG accepte en théorie les chèques de voyage American Express, Visa et City Bank. La BOA change les chèques American Express sur présentation de leur avis d'émission. La commission s'élève généralement à 1% hors taxes.

Chèques et règlements par cartes de crédit

Hormis quelques hôtels et certaines agences de voyages et compagnies aériennes, les établissements qui acceptent les cartes de crédit restent rares. Ils sont équipés de terminaux Visa dans la majorité des cas (très peu de Mastercard) et majorent en général leurs tarifs de 6 à 10% en cas de règlement par carte. Ils sont mentionnés dans les pages régionales de ce guide.

Certains hôteliers occidentaux acceptent de leurs clients domiciliés en France ou à l'île de la Réunion des règlements par chèque en euros. Vous pourrez essayer, en dernier recours, de payer par ce moyen.

Marchandage

Quel que soit votre niveau de vie dans votre pays d'origine, *vazaha* rime avec richesse à Madagascar. C'est certes parfois pénible, mais rarement faux compte tenu du niveau de vie moyen de la population. Attendez-vous donc à d'âpres marchandages, notamment sur les marchés, avec les chauffeurs de taxi et pour la majorité des achats que vous ferez dans la rue. Les restaurants, les taxis-brousse et, dans une moindre mesure, les hôtels, pratiquent en revanche des tarifs fixes.

Plus qu'un combat verbal – ce qui impliquerait qu'il y ait à l'arrivée un perdant et un gagnant – la fonction du marchandage est de trouver un équilibre entre les intérêts du vendeur et ceux de l'acheteur. Cette tradition commerciale part du principe qu'il n'existe pas de juste prix *a priori*, si ce n'est celui qui satisfait les deux parties.

Le marchandage est question de bon sens. Le fait de surpayer un produit – ce qui contribue à l'inflation et accroît la distance culturelle et économique entre la population et le visiteur – se révèle aussi néfaste que le spectacle d'un touriste ergotant pour une somme dérisoire est crispant. Gardez en mémoire quelques prix de référence : un litre de gasoil coûte environ 25 000 A, le salaire minimum d'environ 65 000 A, un salaire moyen correct d'environ 80 000 A… Cela vous aidera à mieux évaluer la valeur locale d'un produit ou d'un service.

N'oubliez pas que la négociation se fait mieux dans la bonne humeur et que la grande majorité des commerçants restent raisonnables dans leurs offres.

Retrait d'argent

DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

Les distributeurs automatiques sont de plus en plus répandus dans les grandes villes. La seule carte internationale qu'ils acceptent est la Visa. Les retraits sont limités par les machines à 40 billets (soit 300 000 A en général) mais il est possible de faire plusieurs retraits successifs, dans la limite du plafond de votre carte. Aucun distributeur automatique n'accepte la carte Mastercard ou l'American Express.

Outre les distributeurs automatiques, il est possible d'effectuer des retraits par carte de crédit aux guichets de certaines agences bancaires (voir ci-dessous).

RETRAITS AU GUICHET

La BFV-SG et la BMOI délivrent des avances sur les cartes Visa ; la BOA et certaines agences de la BFV-SG, sur la Mastercard (le service Mastercard n'est pas toujours opérationnel dans le pays, loin s'en faut). La MCB d'Antananarivo accepte en théorie ces deux cartes. Le plus souvent, les retraits au guichet impliquent un appel au service international des cartes bancaires, en général sur l'île voisine de la Réunion, ce qui prend entre 10 minutes et plusieurs heures. L'opération sera effectuée au cours du jour sur le marché des devises international.

Transferts internationaux

Les services de **Western Union** (www.westernunion.com), relayés par les principales agences

INTERVIEW > "LA ZOB : FAIRE RIRE LES RICHES POUR AIDER LES PAUVRES"

La ZOB, ou Zébu Overseas Board, propose un placement original : le zébu. Cette initiative caritative tout à fait sérieuse – mais qui n'oublie pas l'humour – offre à qui le souhaite la possibilité d'investir dans un zébu ou autre animal d'élevage, cédé ensuite en location-vente à une famille malgache qui pourra ainsi labourer des terres, avoir du lait, etc., et *in fine* en devenir propriétaire. L'opération coûte 300 € par zébu aux investisseurs qui, s'ils rendent visite à l'animal à Madagascar, pourront au passage récupérer leur mise de départ en ariarys et toucher 7% d'intérêt annuels placés sur un PEZ (Plan Épargne Zolidarité) en ariarys. Loin d'être une initiative loufoque, la ZOB est née au début des années 1990 à l'initiative de Stéphane Geay, pilote de profession installé à Madagascar. Fort de sa devise – "Faire rire les riches pour aider les pauvres" – il a monté ce projet qui aide des centaines de familles pauvres des régions rurales. Plus de 4 000 PEZ ont été souscrits depuis l'ouverture de la ZOB, qui a également créé des PEZ "cochon" (100 €), "métisse" (600 €) et "charrette" (300 €). Le site www.zob-madagascar.org finira de vous convaincre du sérieux et du bien-fondé de l'entreprise.

Quatre questions à Julien Leraillé, directeur général :

Pourquoi la ZOB ?

Par son action, la ZOB contribue au développement durable d'une activité agricole locale en permettant à des paysans n'ayant pas accès aux sources de financement institutionnelles de devenir propriétaires de bien agricoles. Le financement par les PEZ permet par ailleurs de faire rentrer des capitaux étrangers à Madagascar. Nous permettons aux plus riches d'aider les plus pauvres !

ZOB, Plan d'épargne cochon... tout cela est-il bien sérieux ?

Derrière ces noms loufoques se cache une entreprise bien sérieuse et des "produits" nécessaires au développement durable d'une activité agricole. Si la ZOB permet à des paysans malgaches de gagner en autonomie tout en faisant sourire ses investisseurs, alors peut-être assistons-nous à l'émergence d'un capitalisme socio-humoristique responsable... L'avenir nous le dira !

Au quotidien, est-il facile de mener à bien un tel projet ?

Nous nous heurtons à des difficultés diverses : saison des pluies rendant des zones inaccessibles, réseau routier en mauvais état, isolement de nos clients, notions légales très peu connues des populations rurales, obligations administratives... Pour les unes, nous trouvons des solutions organisationelles ou pédagogiques. Pour d'autres, nous prenons le temps que les choses se fassent. Les souscripteurs sont, quant à eux, majoritairement très impliqués et nous demandent fréquemment des nouvelles de leur animal et de sa famille d'accueil, que nous leur communiquons avec joie.

Êtes-vous toujours en quête de souscripteurs ?

OUI ! Nous avons toujours besoin de souscripteurs afin de répondre à la demande croissante de financements. L'augmentation des souscriptions nous permettra par ailleurs d'allouer une partie de nos fonds propres à des projets annexes, comme l'aménagement d'une ferme pédagogique, le développement de formations agricoles, le renforcement du suivi social...

bancaires du pays, permettent de transférer de l'argent. L'opération est simple : il suffit de contacter une personne dans son pays d'origine et de lui demander de verser l'argent dans une agence de la Western Union proche de chez elle (La Banque Postale en France ; Goffin Change en Belgique ; P & T au Luxembourg ; nombreuses agences en Suisse ; Banque Laurentienne au Québec). Elle recevra en échange un mot de passe qu'elle communiquera à la personne devant retirer l'argent à Madagascar. Celle-ci devra se rendre dans une agence bancaire affiliée au réseau, remplir un formulaire et donner le mot de passe pour recevoir l'argent.

ASSURANCES

Il est conseillé de contracter une assurance de voyage avant votre départ. Renseignez-vous également sur les protections que vous confère votre carte de crédit. Votre assureur sera votre premier interlocuteur en cas de

problème médical grave. Sur son conseil ou de votre propre initiative, vous pourrez envisager un rapatriement vers la Réunion ou l'Afrique du Sud. L'hôpital Bellepierre de la Réunion est l'un des meilleurs établissements hospitaliers de la région et le plus proche de Madagascar. La Réunion est par ailleurs bien desservie par air depuis la Grande Île. Il existe également de bons hôpitaux à Johannesburg (Afrique du Sud).

L'assurance de voyage ne dispense pas de prendre quelques précautions de base. Avant de partir, nous vous conseillons notamment de photocopier tous vos documents importants (pages d'introduction de votre passeport, cartes de crédit, numéros de chèques de voyage, police d'assurance, billets d'avion, etc.). Emportez un jeu de ces copies, que vous conserverez à part des originaux. Vous remplacerez ainsi plus aisément ces documents en cas de perte ou de vol.

CARTES

L'une des meilleures cartes générale du pays est celle éditée par l'IGN (n° 85125, 1/1 250 000), grâce à sa mise à jour du réseau routier exécutée en 2010.

Les cartes établies localement manquent parfois de réactualisation car la plupart reprennent le travail des cartographes de l'époque coloniale. D'échelles et de qualité variables, elles sont toutefois globalement fiables. Le Foiben Taosarintanin'i Madagasikara (FTM), ou **Institut géographique et hydrographique** (☎ 22 229 35 ; www.ftm.mg ; 3 rue Dama-Ntsoa Razafitsal ; Ambanidia ; Antananarivo) réalise toutes les cartes officielles. Dans leur majorité, elles ont été mises à jour depuis 1990. L'organisme divise le pays en 11 cartes au 1/500 000 : Antsiranana, Mahajanga, Antalaha, Maintirano, Toamasina, Morondava, Antananarivo, Toliara, Fianarantsoa, Ampanihy et Taolagnaro. Vous pouvez les obtenir dans certaines librairies de Tana et, souvent, dans les villes importantes.

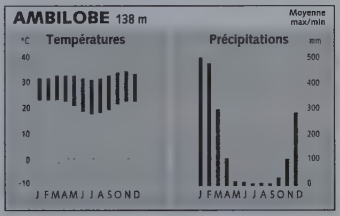
Si vous partez en randonnée ou à vélo, les séries de cartes très précises au 1/100 000 et au 1/50 000, disponibles uniquement au bureau du FTM, se révéleront plus utiles. L'Institut édite aussi des plans dans les principales villes et des cartes-guides touristiques de Nosy Be, de la région de l'Isalo et de Tuléar (peu distribués). Le FTM publie enfin une carte générale du pays au 1/2 000 000, *Madagasikara carte routière*, vendue sur place.

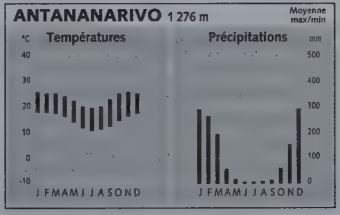
Quelques éditeurs locaux proposent des cartes d'Antananarivo.

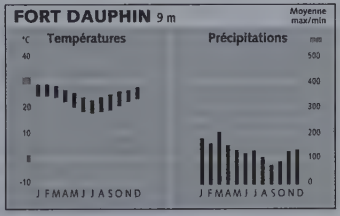
CLIMAT

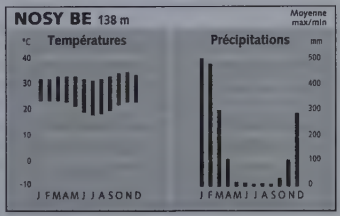
Madagascar connaît des conditions climatiques variées du fait des écarts d'altitude et de l'orientation nord-sud de l'île. La plupart des précipitations tombent sur la côte orientale, les versants est et l'extrémité nord. Les régions situées au sud-ouest des Hautes Terres restent sèches en quasi-permanence.

Dans la plus grande partie du pays, la saison sèche alterne franchement avec la saison des









pluies. En règle générale, la saison sèche s'étale d'avril à octobre et la saison des pluies de novembre à mars, bien qu'elle ne débute parfois qu'à Noël.

Pendant la saison sèche (l'hiver), les températures moyennes oscillent entre 30°C sur les côtes (avec un record à 44°C) et 25°C sur les hauts plateaux. Sur les sommets, le mercure peut descendre à –15°C. À Antananarivo, située à 1 300 m d'altitude, et sur les hautes terres environnantes, la température nocturne peut chuter à 0°C en juillet-août. Les cyclones, qui se créent dans l'océan Indien entre janvier et mars, frappent parfois la côte Est, l'extrémité nord et, plus rarement, l'extrémité sud et la côte Ouest.

Hautes Terres

Le centre de Madagascar connaît une alternance marquée entre saison sèche et saison des pluies. La chaleur est tempérée en saison sèche par l'altitude. Les nuits peuvent y être particulièrement fraîches. De nombreux visiteurs sont surpris par la fraîcheur qui sévit le soir et la nuit, à Antananarivo et autour, en juillet et août.

Est

C'est la région la plus pluvieuse (et donc la plus verdoyante) de la Grande Île. Outre la saison des pluies, qui donne lieu à des ondées en soirée, de novembre à mars, les précipitations peuvent y être abondantes entre juin et fin août, notamment sur l'île Sainte-Marie. Septembre et octobre sont les mois les moins arrosés.

Nord

Les saisons sèches et humides sont bien différenciées mais les précipitations sont plus faibles que sur la côte Est. Les alizés peuvent être violents aux environs de Diégo-Suarez entre juin et octobre. Nosy Be connaît une saison des pluies marquée.

GERALDA, HUBERT, GAFILO ET LES AUTRES

S'ils sont moins violents que leurs homologues de l'Atlantique ou du Pacifique, les cyclones sont fréquents dans le sud de l'océan Indien. Ils suivent le plus souvent une route nord-est/sud-ouest et se forment entre octobre et avril.

Véritables machines à vapeur transformant la chaleur en mouvement, ces phénomènes météorologiques trouvent leur origine dans la conjonction de différents facteurs. Une température de la mer de 26°C minimum sur une hauteur de 60 à 100 m d'eau, l'existence d'une dépression initiale rendant les masses d'air instables et un taux d'hygrométrie élevé en sont les principales composantes. Un double mouvement se produit alors. Il associe le puissant flux vertical de la vapeur d'eau s'échappant de la mer vers le haut à une rotation horizontale, causée par la force de Coriolis. Cette dernière, née de la rotation de la Terre, crée le mouvement de tourbillon (c'est cette même force qui fait tourner l'eau d'un évier que l'on vide dans le sens des aiguilles d'une montre dans l'hémisphère sud). C'est dans le "mur" du cyclone (qui ceinture l'"œil", la zone de calme relatif) que ce phénomène est le plus intense. Les cyclones gardent cependant une certaine part de leur mystère et le phénomène peut ne pas se produire malgré des conditions favorables à sa formation.

Le trajet de ces monstres – dont le tourbillon, de 500 à 1 000 km de diamètre, se déplace à une vitesse de 30 à 50 km/h, alors que les vents à l'intérieur peuvent souffler à 200 ou 300 km/h – reste impossible à prévoir avec certitude. On a déjà vu des cyclones former des boucles ou encore revenir en arrière. Privés de leur combustible (la chaleur de l'eau), ils perdent généralement de leur force dès qu'ils évoluent sur la terre ferme.

Les dommages qu'ils causent aux zones habitées se trouvant sur leur fantasque passage peuvent être considérables. En plus des vents violents, les cyclones s'accompagnent en effet de pluies torrentielles dévastatrices, de flots de boue, de raz-de-marée, etc. Leurs noms sont définis à l'avance chaque année, le premier de la saison commençant par la lettre A, et ainsi de suite. En avril 2000, Hudah aurait fait 300 000 sans-abri et coûté la vie à une vingtaine de personnes aux environs de la péninsule de Masoala. Gafilo a également laissé un triste souvenir sur la côte Est, en 2004. Dix ans plus tôt, Geralda avait fait un nombre de victimes estimé à 70 000 personnes. Gamédé et Indlana ont durement frappé la côte Est de Madagascar en 2007, Hubert a récidivé en 2010.

Ouest

Les saisons sèches et humides sont marquées, mais les pluies sont très limitées et la chaleur souvent élevée. La saison des pluies dure approximativement de novembre à février et le climat reste chaud pendant les deux saisons.

Sud

Climat semi-aride. Les précipitations sont minimes et la saison sèche longue et caniculaire. Les maigres pluies s'abattent pendant quelques courtes semaines en décembre et en janvier.

CUISINE

La cuisine servie à Madagascar est présentée au chapitre *La cuisine malgache*, p. 62. Les adresses commentées dans ce livre sont généralement classées en trois catégories. La rubrique *Petits budgets* présente celles dont la principale qualité est la modicité du coût. Les restaurants servant une bonne cuisine à prix raisonnable sont classés en *Catégorie moyenne*. Ils ont les faveurs de la majorité des visiteurs à Madagascar. Enfin, les rares tables gastronomiques se retrouvent sous l'intitulé *Catégorie supérieure*.

DANGERS ET DÉSAGRÉMENTS

Madagascar n'est pas une destination dangereuse. Les tourments politico-sociaux que traverse le pays depuis quelques années entraînent cependant une hausse de la criminalité et de la délinquance. Parfois jugée préoccupante, elle prend rarement les touristes pour cible. Vous devrez donc faire preuve de vigilance, notamment dans la capitale.

Évitez en premier lieu de faire étalage de vos objets de valeur ou de votre appareil photo dans les grandes villes et, surtout, de circuler à pied après la tombée de la nuit (les risques d'agression existent).

Dans certaines villes, il arrive que les tireurs de pousse-pousse se montrent un peu agressifs avec les *vazaha* une fois la nuit tombée. Des voyageurs se sont ainsi vu réclamer à l'arrivée, d'une façon menaçante, une somme nettement supérieure à celle convenue au départ. Parfois, comme à Tuléar, les hôtels conseillent aux visiteurs d'éviter de circuler en pousse-pousse la nuit et de préférer les taxis.

Des lecteurs ont par ailleurs rencontré des problèmes avec certains chauffeurs-guides rencontrés dès leur arrivée à l'aéroport. La majorité des guides malgaches sont sérieux, professionnels et très compétents. Mais quelques prétendus "guides" peu scrupuleux se glissent malheureusement dans le lot. Il est en général préférable de se faire conseiller un guide par un hôtel ou une agence de voyages plutôt que de faire affaire, à peine débarqué, avec le premier venu. Vous n'aurez en général jamais de mauvaise surprise avec les guides de Madagascar National Parks que vous rencontrez à l'entrée des parcs et des réserves.

À votre arrivée, vous ne manquerez pas d'être choqué par la pauvreté, le manque d'hygiène et la mendicité. Vous remarquerez qu'outre les habituels bonbons (et bien sûr l'argent), les enfants demandent souvent des objets moins futiles : savon, stylos, carnets… Vous pouvez bien sûr acheter quelque chose à manger à quelqu'un qui mendie, lui offrir un T-shirt, etc. À Tana, il arrive que quelques petits voleurs espiègles se cachent dans le lot. Ils officient souvent en utilisant le même subterfuge : une main tient un chapeau pour demander de l'argent, tandis que l'autre fouille dans les poches… Si les mendiants ou les rabatteurs se montrent trop insistants, un *tsy misy* (non) franc et direct ou un *tsy mila* (je n'en ai pas besoin) se montrent bien plus efficaces qu'un refus en français. En règle générale, élever la voix ne résout rien. Chaque problème finit par se régler dans le calme ; c'est souvent une question de temps…

Les accidents de la route en taxi-brousse sont le risque le plus grand à Madagascar. Choisissez un véhicule et un chauffeur qui vous inspirent confiance avant de vous embarquer pour un long trajet. Ne vous inquiétez pas si le chauffeur ou le rabatteur d'un taxi-brousse prend vos bagages pour les placer à l'intérieur du véhicule ou sur le toit : il ne fait que vous assurer une place à bord. Gardez à l'esprit que les chauffeurs ont tout à perdre (leur licence, et donc leur gagne-pain) s'ils dérobent les affaires de leurs clients. Évitez autant que faire se peut d'utiliser les transports publics la nuit : il fait souvent froid, les bagages sont moins en sécurité et les risques d'accident plus fréquents. Les récents aléas politico-sociaux ont par ailleurs causé une recrudescence d'un phénomène qui a toujours existé, mais est en augmentation : les *dahalo*. Ces bandes de brigands qui attaquent et détroussent les voyageurs des véhicules sévissent sur certaines pistes isolées, notamment dans le Sud. Les

OÙ COMMENCE LE TOURISME SEXUEL ?

Madagascar a toutes les mauvaises cartes pour faire partie des destinations de tourisme sexuel : une population jeune, des difficultés économiques, une forte différence de pouvoir d'achat entre la population locale et les visiteurs étrangers. De fait, vous ne manquerez pas de voir le spectacle devenu banal de *vazaha* (étrangers blancs) vivant des "aventures", qui semblent bien éloignées d'une histoire d'amour (il n'est qu'à voir l'air ennuyé des jeunes filles au restaurant) avec des Malgaches bien plus jeunes qu'eux. Affligeant lorsqu'il s'agit de filles majeures ou de prostituées professionnelles, intolérable dans le cas des mineur(e)s, ce phénomène appelle à une certaine vigilance de la part de tous.

Nombreux sont ceux qui, parfaitement corrects dans leur pays d'origine, se laissent "tenter" sur place. Plusieurs raisons à cela. D'une part, le voyage désinhibe (il est toujours plus facile de se livrer dans un pays étranger à des agissements que l'on n'oserait avoir chez soi). D'autre part, la proposition ne s'apparente pas toujours à l'image classique de la prostitution. Le plus souvent, en effet, les étrangers ne se voient pas proposer un rapport sexuel contre quelques milliers d'ariarys. Au lieu de cela, une jeune fille vous aborde, vous "sympathisez", elle vous accompagne quelques jours dans votre voyage – au cours desquels vous ne manquez pas d'avoir des relations sexuelles – puis, à l'heure de vous séparer, vous lui faites un petit cadeau… Si la manière est différente, et idéale pour mettre à l'aise le visiteur, la frontière qui sépare cette pratique du tourisme sexuel est bien mince.

Rappelons donc deux évidences. La première est qu'il n'y a pas davantage de liberté sexuelle à Madagascar qu'ailleurs – soyez certain que les filles malgaches ne se comportent pas de cette façon avec les garçons malgaches – mais simplement plus de "facilité" sexuelle pour qui a de l'argent. En d'autres termes, naïfs sont ceux qui refusent de voir qu'un quinquagénaire ventripotent n'a pas plus de raison de créer une émeute auprès de jeunes filles quand il pénètre dans une discothèque à Tana que sur la Croisette, à moins d'avoir un portefeuille bien rempli… La seconde est bien sûr que la motivation première et unique du comportement des jeunes Malgaches envers les *vazaha* est économique. Comme le rappelle l'écrivain Dany Laferrière au sujet d'Haïti (*La Chair du maître*, Le Serpent à plumes, 2000) : le sexe, dans un pays pauvre, est souvent une monnaie d'échange.

Ces quelques points de repère devraient, nous l'espérons, calmer les ardeurs de certains voyageurs égarés par leur naïveté dans la voie de ce tourisme sexuel qui ne veut pas dire son nom. Pour les autres, rappelons que l'État malgache a renforcé sa législation concernant, notamment, la lutte contre la pédophilie. Selon les termes de ce texte, les outrages publics à la pudeur commis en présence d'un mineur sont passibles de 1 à 3 ans de prison et de 760 € à plus de 3 000 € d'amende ; les attentats à la pudeur commis sur un garçon ou une fille de moins de 14 ans, de 5 à 10 ans d'emprisonnement et d'une amende de 1 500 à 7 600 € ; les rapports homosexuels avec un mineur de moins de 21 ans, de 2 à 5 ans de prison et de 1 500 à 15 000 € d'amende. Des Français ont été arrêtés ces dernières années à Madagascar dans le cadre d'affaires de tourisme sexuel.

Les réglementations internationales font également autorité : depuis 1996, les atteintes sexuelles sans violence commises sur un mineur de moins de 15 ans et qui s'accompagnent d'une rémunération sont punies de 10 ans de prison et de plus de 150 000 € d'amende. Une loi française de 1994 permet par ailleurs de juger en France un Français ayant commis un abus sexuel sur un enfant à l'étranger. Ainsi, des touristes ont été condamnés en France à des peines allant jusqu'à 15 ans de prison pour des faits commis en Asie.

Ces réglementations ont créé une prise de conscience sur la Grande Île depuis quelques années, mais la paupérisation née des récents aléas politiques n'est pas encourageante pour l'avenir. L'ECPAT (End Child Prostitution and Trafficking, en France ☎ 01 49 34 83 13 ; www.ecpat-france.org) s'est donné pour mission de lutter contre le tourisme sexuel impliquant des enfants dans le monde.

attaques restent exceptionelles, mais si on vous déconseille d'effectuer tel ou tel itinéraire, ou de parcourir telle piste la nuit, prenez le conseil au sérieux.

Vous trouverez parfois dans ces pages des mises en garde concernant la baignade. Certains points de la côte malgache, notamment le littoral est, comptent en effet parmi les lieux de chasse des requins ou sont soumis à des courants forts et dangereux. Renseignez-vous avant de vous baigner sur une plage déserte. Une quinzaine de cas d'attaques de requins ont été référencées au cours des 50 dernières années mais il y a sûrement eu

d'autres cas. Il n'existe aucun serpent venimeux pour l'homme à Madagascar. Les seuls animaux présentant un réel danger sont les crocodiles, les scorpions, les scolopendres et des représentants de la faune marine (requins) et sous-marine (poissons-pierres, cônes, pteroïs), tous rares et très localisés.

Ajoutons quelques précautions utiles sous toutes les latitudes : faites des photocopies de vos documents les plus importants, et ne mettez pas tous vos objets de valeur ensemble, mais répartissez-les sur vous et dans vos bagages. Il existe plusieurs sortes de ceintures ou pochettes-portefeuilles qui se placent autour de la taille, du cou ou de l'épaule. Elles ne sont réellement efficaces que cachées sous les vêtements. Les bourses et les "bananes" qui s'enfilent sur les habits sont faciles à arracher. Prenez l'habitude de n'avoir que quelques billets et de la petite monnaie dans vos poches pour payer vos dépenses de la journée. Si vous gardez votre portefeuille, cachez-le dans une poche intérieure fermée. Gardez toujours un peu d'argent facilement accessible dans une poche, que vous pourrez donner en cas d'agression. Surtout, ne résistez jamais à vos éventuels agresseurs.

Les contrôles d'identité des *vazaha* sont possibles, notamment la nuit à Antananarivo ou lors des déplacements en taxis-brousse, mais restent rares.

DOUANE

Les formalités de douane et de police à l'arrivée ont été simplifiées. Elles demeurent cependant un peu longues et désorganisées, à plus forte raison si vous devrez acheter un visa sur place.

Les douanes malgaches autorisent les visiteurs étrangers à sortir du territoire un maximum de 400 000 A (sachez que les ariarys sont quasiment impossibles à changer hors de Madagascar), 1 kg de bijoux poinçonnés (sous réserve de la présentation de justificatifs de change correspondants à leur valeur), 2 kg de vanille préparée, 2 l d'alcool et 200 cigarettes. Des autorisations d'exportation sont nécessaires pour sortir du pays des bois et métaux précieux. Elles sont respectivement délivrées par le ministère des Eaux et Forêts et le ministère de l'Énergie et des Mines. Ils disposent de guichets près de la zone d'enregistrement de l'aéroport d'Ivato, mais ils ne sont pas toujours ouverts si votre vol décolle tard. Il est interdit de faire rentrer des fruits et légumes en provenance de Madagascar à la Réunion ou à l'île Maurice. Les lois concernant les antiquités et les produits fabriqués à partir d'animaux menacés – coraux, coquillages, fourrures, etc. – sont très strictes. Reportez-vous à *Permis d'exportation*, à la rubrique *Achats*, p. 331.

Vous trouverez des informations sur les formalités et tolérances douanières dans le document *Passeport pour Madagascar* qui vous aura vraisemblablement été remis à bord de l'avion, et qui contient une carte de débarquement à remplir. Vous pouvez également vous adresser au service des relations avec les usagers de l'administration des douanes (☎ 22 605 97).

ENFANTS

Le voyage à Madagascar peut se révéler difficile et problématique avec de jeunes enfants, surtout si vous découvrez l'île et prévoyez de l'explorer en indépendants. Les déplacements sont longs et souvent pénibles, le climat parfois éprouvant, le paludisme présent et les conditions sanitaires laissent à désirer… Les voyageurs en herbe restent donc rares à Madagascar.

Madagascar est-il pour autant un pays interdit aux plus jeunes ? Non (d'autant que les lémuriens, c'est drôôôlement rigolo !). Le pays impose cependant une approche prudente, un incident ou accident mineur pouvant avoir des répercussions dramatiques dans une nation ou les médecins et les médicaments sont rares et les infrastructures souvent défaillantes.

Ceux qui ont l'habitude de pays tropicaux présentant des infrastructures sanitaires limitées pourront ainsi décider en connaissance de cause de s'y rendre en famille. Munissez-vous dans ce cas d'une trousse à pharmacie adaptée, veillez particulièrement à l'hygiène alimentaire de vos enfants, plus vulnérables aux virus intestinaux, mettez à jours leurs vaccins et prévoyez tout le matériel nécessaire. Vous ne trouverez couches, laits et autres produits destinés aux enfants que dans la capitale et les grandes villes.

FÊTES ET FESTIVALS

La vie malgache est rythmée de centaines de manifestations locales (*famadihana*, baptêmes, marchés, fêtes de village, circoncisions…). La liste ci-dessous, qui se limite aux principaux événements annuels

répertoriés, ne donne qu'un faible aperçu de ces festivités.

Alahamady Be (mars). Nouvel An malgache, plus discret que celui de janvier.

Santabary (avril/mai). Célébration de la première récolte de riz.

Donia (mai/juin). Festival de musique de Nosy Be. Reportez-vous à l'encadré p. 320.

Fisemana (juin). Cérémonie de purification rituelle chez les Antakàrana.

Famadihana (juin-septembre). Cérémonies funéraires du "retournement des morts".

Madajazzcar (octobre). L'un des principaux événements musicaux annuels de la Grande Île. Il se déroule à Antananarivo depuis 1992 et accueille des musiciens malgaches et internationaux. Renseignements sur www.madajazzcar.mg.

Sambatra (juin-décembre). Fête de la circoncision. Elle a généralement lieu en juin et septembre sauf dans le Sud-Ouest, où elle se déroule de novembre à décembre.

HANDICAPÉS

Très peu de structures répondent aux besoins des handicapés, qui devront s'attendre à beaucoup de difficultés dans leur voyage. Les trajets sont éprouvants, rien n'est prévu pour les fauteuils roulants et les hôpitaux sont sous-équipés et inadaptés. Un voyageur en fauteuil roulant habitué au pays nous a cependant affirmé qu'il était toujours possible, pour une somme d'argent raisonnable, d'obtenir de l'assistance.

La voiture de location est sans contexte la meilleure solution si vous envisagez un séjour. Il est par ailleurs quasiment obligatoire d'avoir un compagnon de voyage qui pourra vous aider dans vos déplacements. Emportez enfin tout l'équipement et les médicaments dont vous aurez besoin. Quelques rares hôtels de l'île sont dotés d'infrastructures adaptées aux visiteurs se déplaçant en fauteuil roulant : les hôtels de catégorie supérieure des principales villes disposent en général de chambres accessibles. Selon des témoignages, l'Arotel (Antsirabe), le Motel Violette (Ambositra), le Centrest (Ranomafana), le Lac Hôtel (Sahambavy), l'hôtel Feon n'y Ala (Andasibe) et le Belleville (Tamatave) seraient également à peu près accessibles à des voyageurs motivés se déplaçant en fauteuil roulant.

Les bungalows des stations balnéaires sont souvent situés au rez-de-chaussée, mais leurs portes sont généralement trop étroites pour les fauteuils et leur accès oblige souvent à franchir quelques marches. Dans presque toutes les villes, le mauvais état des rues et des trottoirs rend la circulation en fauteuil très malaisée.

Le tour-opérateur **Cristal Tour** (☎ 22 405 52, 032 02 157 08), basé à Antananarivo, est sensibilisé à la question.

HÉBERGEMENT

Trois mondes se côtoient à Madagascar : le monde malgache, un univers occidentalisé qui rappelle parfois l'époque coloniale, et enfin la communauté d'une poignée de *vazaha* amoureux de la Grande Île, qui ont ouvert (avec plus ou moins de bonheur) des établissements ayant préservé une atmosphère tropicale tout en répondant aux attentes des voyageurs occidentaux. Les hébergements et les restaurants que vous fréquenterez appartiennent à l'une de ces trois catégories.

Les hôtels malgaches sont de loin les moins chers. Certains constituent de véritables aubaines et permettent de partager au plus près la vie de la population. D'autres offrent des conditions d'hygiène particulièrement dissuasives. Rappelons qu'il n'existe que peu d'organismes de formation hôtelière à Madagascar.

Les hôtels datant de l'époque coloniale, de plus en plus rares, offrent des prestations inégales. Si certains restent de bonne qualité et se sont mis à la page, d'autres continuent à jouir d'une excellente réputation et pratiquent des tarifs élevés en dépit d'une absence d'entretien qui dure parfois depuis plusieurs années, voire des décennies…

Enfin, les "adresses à *vazaha*" présentent de multiples visages. Certaines ont été ouvertes par des Occidentaux ayant une expérience du tourisme et de la restauration, qui aiment recevoir, font leur métier avec professionnalisme et proposent des adresses de qualité. D'autres ont pour unique raison d'être l'argent qu'ils rapportent à leur propriétaire pour lui permettre de mener une vie oisive sous le soleil. Depuis quelques années, la tendance est à l'ouverture de structures de plus en plus confortables, voire luxueuses. Les tarifs s'en ressentent, mais cette évolution permet maintenant d'envisager un voyage dans de bonnes conditions de confort. Il n'a jamais été possible de voyager aussi confortablement à Madagascar qu'aujourd'hui.

On peut certes regretter que les hôtels tenus par des Malgaches ne soient pas davantage

fréquentés. On pourra se consoler à l'idée que les établissements dirigés par des Occidentaux servent souvent d'école hôtelière aux nombreux Malgaches qui ouvriront demain leurs propres hôtels et restaurants.

Les possibilités de camping se développent. Mieux vaut emporter sa tente, car les possibilités de location sont rares. Précisons également que l'eau chaude et l'électricité ne sont pas disponibles partout.

Les périodes les plus chargées correspondent aux vacances scolaires : Pâques, Noël, Nouvel An et vacances d'été. Sachez que la haute saison hôtelière s'étale du 15 décembre au 15 janvier et de juillet à fin août.

Une vignette touristique de 200 à 2 000 A environ par nuit s'applique aux tarifs hôteliers. Elle est en général incluse dans le prix affiché.

Les autorités touristiques malgaches décernent des étoiles et des ravenalas (arbres du voyageur) aux hôtels et aux restaurants. Le sommet de ce classement, qui reflète plus souvent les prix pratiqués que la qualité, est respectivement cinq-étoiles et trois-ravenalas. Dans les faits, cette hiérarchisation des adresses est très peu fiable.

Un drap ou un sac de couchage peut se révéler utile si vous séjournez dans les hôtels à petits budgets. Les moustiquaires, en général fournies, sont indispensables dans certaines régions côtières.

Très peu d'établissements proposent des chambres simples. Si vous êtes seul, vous devrez le plus souvent payer pour une double. Sauf mention contraire, les tarifs indiqués dans ce guide correspondent à des chambres ou des bungalows doubles.

HEURE LOCALE

Madagascar compte 3 heures d'avance sur le temps universel coordonné (UTC) et sur le temps moyen de Greenwich (GMT). L'île a donc 2 heures d'avance sur Paris (11 heures sur Vancouver et 8 heures sur Montréal) durant l'hiver de l'hémisphère nord, et 1 heure entre avril et octobre.

Il n'existe pas d'horaire d'été sous les tropiques, car la durée des jours et des nuits reste à peu près la même toute l'année. La nuit tombe presque invariablement aux environs de 18h toute l'année.

HEURES D'OUVERTURE

La journée commence tôt à Madagascar. L'activité bat son plein dès 8h et, à moins d'être en ville, ralentit considérablement après la tombée de la nuit (vers 18h). Vous vous sentirez noctambule si vous vous couchez après 22h !

Les services publics ouvrent généralement en semaine de 8h30 à 12h et de 14h à 15h30 ou 16h. La plupart ferment le samedi après-midi et le dimanche, et parfois la veille des jours fériés.

Entre novembre et avril, dans les villes et les villages caniculaires de la côte, les magasins restent ouverts de 7h à 11h ou 11h30 et de 15h à 18h. En milieu de journée, les habitants s'autorisent une petite sieste (pratique que nous vous recommandons).

HOMOSEXUALITÉ

L'homosexualité (illégale à Madagascar si l'un des membres du couple a moins de 21 ans, âge de la majorité sur la Grande Île) ne se vit pas publiquement. Il n'existe pas à notre connaissance d'établissement, ou d'organisation, se déclarant ouvertement gays ou lesbiens sur l'île. Dans les faits, il existe naturellement des gays et des lesbiennes à Madagascar, comme partout ailleurs, mais ils restent généralement discrets et n'affichent pas leurs préférences sexuelles aux yeux de tous. Sans parler de "libération", on constate cependant une récente évolution dans la capitale, où des travestis font parfois de tonitruantes apparitions.

Tout comme les visiteurs hétérosexuels, mariés ou non, les couples homosexuels doivent s'abstenir de tendres démonstrations publiques.

INTERNET

Internet a connu un essor fulgurant à Madagascar depuis quelques années, mais les connexions restent lentes dans la majorité des cas (au point d'être parfois à la limite de l'impraticable). Le réseau, cependant, s'améliore progressivement et le haut débit – notion relative à Madagascar – fait son apparition. Mieux vaut donc éviter les pièces jointes lourdes si vous communiquez par mail avec le pays, voire effacer le texte des messages précédents de la fenêtre pour alléger les fichiers lorsque vous répondez à quelqu'un. Vous trouverez presque dans chaque grande ville des possibilités de connexions au réseau, de qualité inégale. Ces services sont mentionnés dans les pages régionales de ce guide. La

SOUTENIR MADAGASCAR

Les occasions ne manquent pas d'aider la Grande Île. Les domaines les plus urgents concernent l'amélioration de la santé et de l'éducation, la protection de l'environnement, le développement d'une agriculture rationnelle et l'aide aux enfants des rues.

Vous pouvez participer à ces efforts en faisant don de matériel aux écoles et aux hôpitaux, de vêtements dans la rue, ou d'argent aux associations ayant fait leurs preuves. Vous pouvez également donner un peu de votre temps et de votre expérience en participant aux projets qui vous semblent valables. Les définir n'est pas chose aisée. Des dizaines de petites ONG sont implantées dans le pays, qui s'appuie sur elles dans bien des domaines (le site www.ong-madagascar.org recense des ONG œuvrant à Madagascar). Nombreux sont ceux qui pensent que leur présence apporte des pansements sans parvenir à soigner réellement le mal, mission qui incombe davantage à l'État malgache qu'aux organismes d'aide internationaux. Le départ en 2005 de Médecins sans frontières, justifié entre autres par le fait que "la prise en charge médico-sanitaire de la population pauvre est une question d'ordre politique, économique et sociale, qui relève des pouvoirs publics" est à cet égard significatif. D'ordinaire, les associations – à qui les gouvernements malgaches ont rarement facilité la tâche – préfèrent que vous posiez votre candidature dans votre propre pays afin que les questions de transport, de logement, de visa et autres soient réglées à l'avance.

Les associations suivantes, classées par ordre alphabétique, œuvrent à Madagascar dans des domaines divers :

ABC Domino (☎ en France 01 44 50 13 13 ; www.abcdomino.org). Création d'écoles dans le sud et le sud-ouest du pays.

ABM (☎ en Belgique 032 2 219 18 55, à Madagascar 032 54 493 47 ; www.a-b-m.eu). Cette ONG belge aide des populations de l'Ouest sakalava au travers de séjours solidaires dans leur centre Tsaravahiny.

Aide et action (☎ en France 01 55 25 70 00 ; www.aide-et-action.org). Scolarisation.

AFVP (Association française des volontaires du progrès ; www.afvp.org). Programmes d'éducation et de logement à Antananarivo, formation dans le domaine rural, actions sociales, développement local.

Association Akamasoa – père Pedro (☎ 24 358 60 ; BP 7011, Antananarivo 101 ; www.perepedro.com ; akamasoa@moov.mg). Principale figure de l'aide humanitaire à Madagascar, le charismatique père Pedro agit de longue date en faveur des habitants les plus démunis de la capitale, pour lesquels il a créé une véritable et exemplaire "ville dans la ville". Voir l'encadré p. 100 et l'interview p. 46.

Association Raoul Follereau (☎ en France 01 53 68 98 98 ; www.raoul-follereau.org). Lutte contre la lèpre ; actions en faveur de l'enfance en détresse et du développement.

Bel Avenir (☎ 94 438 42 ; www.ongbelavenir.org). Basée à Tuléar, cette association active, reconnue

poste malgache dispose de ses propres espaces Internet, baptisés "cyberpaositra".

De plus en plus d'hôtels et de sociétés de service disposent de sites Web et ont recours au courrier électronique (moins cher que le téléphone) pour communiquer avec l'étranger. Leurs sites et adresses e-mails, indiquées dans cet ouvrage, pourront vous être utiles pour préparer votre voyage. Le nombre de particuliers malgaches ayant accès à Internet reste faible mais est en constante augmentation.

Le site de Lonely Planet (www.lonelyplanet.fr et, en anglais, www.lonelyplanet.com) vous permettra d'obtenir des informations de dernière minute. Outre ses rubriques, fiches et liens, vous pourrez profiter de ses forums pour poser des questions ou partager vos expériences avec d'autres voyageurs.

Les sites de conseils aux voyageurs des ministères des Affaires étrangères français (www.diplomatie.gouv.fr/fr/conseils-aux-voyageurs_909/index.html) et canadien (www.voyage.gc.ca/countries_pays/menu-fra.asp) pourront également vous être utiles dans la préparation de votre voyage.

JOURS FÉRIÉS

Nouvel An – 1er janvier

Journée mondiale de la femme – 8 mars (demi-journée)

et implantée de longue date, s'illustre dans les domaines du développement, de l'éducation, de l'enfance et de la sensibilisation au sida et à l'environnement.

Cala (☎ en France 06 07 43 26 42 ; http://cala-france.asso-web.com). Action en faveur d'anciens malades de la lèpre autour d'Antalaha.

CCFD (Comité catholique contre la faim et pour le développement ; ☎ en France 01 44 82 80 00 ; www.ccfd.asso.fr). Soutien à des structures locales par l'intermédiaire du micro-crédit.

Écoles du monde (☎ en France 01 47 57 55 45 ; www.ecolesdumonde.org). Créée par le producteur de cinéma Charles Gassot, cette association agit dans le domaine de la scolarisation, de la santé et de l'alimentation en eau potable dans la région de Mahajanga, où elle a ouvert depuis 1997 un pensionnat et des écoles.

ECPAT (End Child Prostitution and Trafficking ; ☎ en France 01 49 34 83 13 ; www.ecpat-france.org). Cette ONG internationale s'est donnée pour mission de lutter contre le tourisme sexuel impliquant des enfants dans le monde.

Enfants de Majunga (☎ en France 02 43 95 65 09 ; www.enfantsdemajunga.org). Création d'écoles dans la région de Mahajanga.

Enfants du monde Réunion (☎ à l'île de la Réunion 0262 42 00 42 ; www.edm-reunion.org). Parrainages d'enfants.

Fanamby (☎ 22 636 61 ; www.fanamby.org.mg). Cet actif organisme malgache agit conjointement dans les domaines de l'environnement, l'écotourisme et le développement local. Lire l'interview p. 119.

Graines de bitume (☎ 032 43 604 52, 032 07 568 76 ; www.grainesdebitume.org). Actions auprès des enfants des rues de la capitale.

Guilde européenne du raid (☎ en France 01 43 26 97 52 ; www.la-guilde.org). La guilde envoie chaque année des étudiants à Madagascar dans le cadre de "voyages utiles" et de missions d'animation destinées aux enfants des rues.

Les Amis du CATJA (www.amisducatja.org). Cette association basée en France soutient le Centre d'accueil et de transit des jumeaux abandonnés (CATJA ; ☎ 72 090 07, 032 02 848 14) de Mananjary, structure malgache qui recueille avec de très faibles moyens les enfants jumeaux abandonnés dans cette région du fait d'un tabou local les concernant. Voir l'encadré p. 154.

Médecins du monde (☎ en France 01 44 92 15 15 ; www.medecinsdumonde.org). Programmes concernant la chirurgie cardiaque infantile, la santé en milieu carcéral et les victimes de violences politiques.

Tourism for Development (☎ en France 01 41 41 32 51 ; www.tourismfordevelopment.com). Cet organisme mène parfois des actions à Madagascar en s'appuyant sur des ONG locales.

SOS Villages d'enfants (☎ en France 01 55 07 25 25 ; www.sosve.org). Aide aux enfants des rues.

Zébu Overseas Bank (www.zob-madagascar.org). Cette association propose d'offrir un zébu à une famille malgache. Lire l'interview p. 338.

Fête de l'Insurrection – 29 mars. Commémoration de la rébellion contre les Français en 1947.
Lundi de Pâques – mars/avril
Fête du Travail – 1er mai
Fête de l'Organisation de l'unité africaine – 25 mai
Pentecôte – mai/juin
Ascension – mai/juin
Fête de l'Indépendance (fête nationale) – 26 juin
Assomption – 15 août
Toussaint – 1er novembre
Noël – 25 décembre

Les administrations et les grandes sociétés privées font relâche les jours fériés, voire dès la veille. Les banques ferment généralement l'après-midi précédant un jour férié.

OFFICES DU TOURISME

À Madagascar

Les offices de tourisme sont rares à Madagascar mais leur nombre est en progression. Ils proposent souvent des services limités à quelques brochures. Les réceptionnistes ont rarement eu les moyens de visiter les environs et les autres régions de l'île, ce qui limite les renseignements qu'ils peuvent fournir. En règle générale, les hôtels et les tour-opérateurs locaux seront vos principales sources de renseignements touristiques.

Maison du tourisme de Madagascar (☎ 24 519 80 ; gare de Soarano, Antananarivo). Implantée uniquement dans la capitale, elle propose quelques brochures.

Madagascar National Parks (MNP ; ☎ 22 415 38 ; www.parcs-madagascar.com ; siège à Ambatobe, Antananarivo). L'association qui gère les parcs et les réserves naturelles de Madagascar dispose de bureaux efficaces et bien répartis sur le territoire. Vous y trouverez de la documentation et des informations utiles sur les espaces protégés. Dans la capitale, MNP est représenté par Océane-Aventure (voir p. 93).

TOP (☎ 22 665 82 ; www.top-madagascar.com). Groupement des tour-opérateurs professionnels de Madagascar. Vous pouvez vous adresser à cet organisme pour trouver un prestataire.

Go to Madagascar (☎ 22 245 63 ; www.go2mada.com). Groupement des opérateurs du tourisme de Madagascar. S'intéresse en premier lieu à la promotion de la destination via des actions et un magazine.

À l'étranger

Madagascar ne dispose pas d'offices du tourisme à l'étranger. En France, vous pourrez cependant vous renseigner auprès d'**Interface Tourism** (☎ 01 53 25 51 00 ; madagascar@interfacetourism.com ; 11 bis rue Blanche, 75009 Paris), organisme chargé de la promotion de la destination. Interface Tourism n'a pas vocation à recevoir le public, mais il peut envoyer des documentations et répondre à vos questions par téléphone, e-mail ou courrier.

PHOTO ET VIDÉO

Les voyageurs équipés de matériel numérique auront parfois des difficultés pour trouver une prise électrique permettant de recharger leurs batteries. Mieux vaut donc en prévoir plusieurs. Prévoyez de quoi nettoyer votre votre matériel et le protéger de la poussière des pistes. Outre les sachets de gel de silice, toujours utiles pour lutter contre l'humidité, un sac étanche est fortement recommandé si vous comptez vous déplacer en pirogue ou en petit bateau. Ne vous attendez pas à trouver des pièces détachées – batteries, cartes mémoires – en dehors de la capitale. Certains cybercafés, dans les grandes villes, commencent à proposer des services comme la sauvegarde de fichiers d'images numériques sur CD.

Côté argentique, vous trouverez encore quelques rares pellicules et laboratoires à Antananarivo et dans les grandes villes.

La luminosité est exceptionnelle à Madagascar. Vous ne risquez pas de manquer de lumière, si ce n'est dans les forêts où vous serez parti traquer l'image d'un lémurien. En revanche, un filtre polarisant vous aidera à atténuer la lumière trop vive et diffuse du milieu de journée. Comme dans tous les pays tropicaux, la lumière douce du matin et de la fin d'après-midi est la plus favorable.

La plupart des Malgaches ne verront aucun inconvénient à poser pour une photo ; d'autres se montreront déconcertés, méfiants ou effrayés. Il importe avant tout de respecter la réaction de la personne que vous souhaitez photographier et de demander sa permission. Si elle refuse, n'insistez pas et ne prenez pas la photo malgré elle. De même, si vous promettez d'envoyer des photos, faites-le sans faute. Ne photographiez pas les les sites *fady*, notamment les sépultures.

Photographier la faune sans un appareil 35 mm équipé d'une focale longue (ou mieux encore, posé sur un pied) relève souvent de l'exploit.

Les cinéastes souhaitant faire un usage professionnel de leurs images tournées dans les parcs nationaux doivent théoriquement payer un droit de filmage auprès de Madagascar National Parks (renseignements sur www.parcs-madagascar.com).

POSTE

Des bureaux de poste sont présents dans toutes les agglomérations ou presque. Ils ouvrent habituellement en semaine de 8h à 12h et de 14h à 18h, le samedi de 8h à 12h. Le service postal national (*Paositra Malagasy* ou *Paoma* ; www.paositra.mg) est globalement fiable, mais lent. Mieux vaut éviter d'expédier par la poste des objets de valeur.

Précisez toujours dans l'adresse le quartier ou la banlieue lors de vos envois à destination de Madagascar.

Envoyer du courrier

L'envoi d'une lettre vers l'Europe ou les autres îles de l'océan Indien revient à 7 500 A jusqu'à 10 g. À destination du Canada, attendez-vous à payer 10 500 A.

À Antananarivo, un bureau de poste réservé à l'envoi des colis est implanté le long de la voie ferrée, en face du marché communal Petite Vitesse. L'entreprise privée internationale d'expédition de plis et colis **DHL** (www.dhl.com.mg) est représentée à Antananarivo, Tamatave, Mahajanga, Nosy Be et Diégo-Suarez.

Recevoir du courrier

Le service de poste restante d'Antananarivo se situe dans la poste centrale, près de l'Hôtel Colbert dans la ville haute (Paositra

IL N'Y A PLUS D'ABONNÉ AU NUMÉRO...

Les numéros de téléphone et adresses e-mails changent très rapidement à Madagascar. Les coordonnées de nombreux prestataires touristiques – toujours en quête d'un meilleur réseau ou d'un service plus performant ou moins cher – ne font pas exception à la règle. Le déclin des lignes fixes face aux portables, l'apparition de nouveaux opérateurs de télécom et l'évolution de leurs offres conjuguent leurs effets pour expliquer le phénomène. Si un prestataire mentionné dans ces pages ne répond pas au numéro que nous indiquons, il y a fort à penser que c'est simplement parce qu'il a changé d'opérateur, de fournisseur d'accès ou de numéro. Vous pourrez la plupart du temps retrouver les bonnes coordonnées sur Internet. Les adresses e-mail ne sont pas épargnées.

Malagasy, Poste restante, rue Ratsimilaho, Antaninarenina, Antananarivo). Le personnel se montre accueillant et efficace. Le courrier étant quelquefois classé par le prénom au lieu du nom de famille, faites vérifier les deux. Pour simplifier, demandez à vos correspondants d'écrire votre nom de famille en majuscules et de le souligner. Les postes restantes des petites villes de province fonctionnent moins bien et renvoient parfois le courrier à l'agence de Tana.

SENIORS

Madagascar est une destination attirante pour les seniors en bonne santé. La majorité d'entre eux choisissent des circuits organisés compte tenu de l'inconfort des transports publics. L'île offre de plus en plus d'adresses confortables et de restaurants de qualité. Les services de santé, en revanche, laissent à désirer.

La chaleur et les déplacements par la route, souvent longs et pénibles, sont les principales sources de désagréments d'un voyage à Madagascar.

TÉLÉPHONE

Si les lignes fixes continuent à être parfois un peu aléatoires, le réseau téléphonique malgache a énormément bénéficié de l'essor des réseaux mobiles, maintenant disponibles sur quasiment l'ensemble du territoire. À l'exception de certaines régions toujours enclavées, les réseaux mobiles des opérateurs public et privés sont ainsi les plus utiles, tant pour les communications nationales qu'internationales. L'opérateur national des lignes fixes est Telma (Telecom Malagasy ; www.telma.mg)

Appels nationaux

Le système téléphonique fixe reste sujet à des défaillances dans certaines régions. Selon l'horaire, l'opérateur et le système (fixe ou mobile) de votre correspondant, un appel national revient entre 60 et 400 A environ la minute. Un tarif réduit (heures creuses) s'applique de 20h à 6h et les dimanches et jours fériés.

Un numéro de téléphone fixe se compose de 7 chiffres, les deux premiers correspondant à la région du correspondant (22 ou 23 pour Antananarivo, 62 pour Mahajanga, 94 pour Tuléar...).

Vous devrez composer le 020 avant votre numéro pour appeler un numéro de téléphone fixe à Madagascar depuis un mobile malgache (exemple pour Tana : 020 22 + 5 chiffres).

Appels internationaux

APPELER À L'ÉTRANGER DEPUIS MADAGASCAR

Pour les téléphones fixes (voir plus loin pour les mobiles), les pays sont classés en trois zones. Telma facture entre 870 et 4 500 A environ la minute de communication avec l'étranger. Les hôtels demandent un tarif souvent supérieur.

L'accès à l'international depuis Madagascar s'obtient en composant le ☎00 suivi de l'indicatif du pays. Vous trouverez ci-après quelques indicatifs étrangers :

Belgique	32
Canada	1
France	33 (supprimer le premier zéro du numéro français)
Luxembourg	352
Maurice	230
Mayotte	269
Réunion	262 vers un fixe, 692 vers un mobile
Suisse	41

Composez le 10 pour obtenir un opérateur international ; il pourra établir manuellement la communication mais vous devrez alors payer un minimum de 3 minutes.

APPELER MADAGASCAR DEPUIS L'ÉTRANGER

Vous devrez composer l'indicatif international du pays, qui se compose de 5 chiffres : 261 20. Pour obtenir, par exemple, un numéro de poste fixe ou de fax à Antananarivo depuis la France, composez le 00 (international), 261 20 (indicatif de Madagascar) et le numéro à 7 chiffres. Les mobiles font l'objet d'un cas à part (voir plus loin).

Il reste parfois difficile d'obtenir Madagascar depuis l'étranger. Essayez, réessayez et persévérez...

Cabines téléphoniques

Les cabines téléphoniques à carte sont implantées dans les grandes villes. Considérées comme une véritable révolution il y a encore quelques années, elles sont maintenant éclipsées par le succès fulgurant des téléphones mobiles, ce qui a des répercussions sur leur entretien. Les cabines comportent très rarement d'indications et n'affichent jamais leur numéro. Vous devrez donc connaître les indicatifs nécessaires et ne pourrez vous faire rappeler dans la cabine.

Téléphones portables

Le réseau de téléphonie mobile, plus souple dans sa mise en place que les réseaux filaires, a connu un essor foudroyant ces dernières années. Les principales villes, îles et régions du pays sont couvertes. Les communications vers un numéro fixe ou mobile à Madagascar depuis un mobile coûtent environ 400 A la minute à l'heure où nous écrivons ces lignes (l'offre évolue très vite).

Les opérateurs de mobiles à Madagascar sont Orange (indicatif 32), Zain (indicatif 33) et Telma Mobile (indicatif 34). Ils fonctionnent sur le réseau GSM.

APPELER UN PORTABLE

Pour appeler depuis Madagascar un mobile basé sur l'île, composez le 0, puis l'indicatif de l'opérateur (32, 33 ou 34) et le numéro à 7 chiffres de votre correspondant. Depuis l'étranger, composez l'indicatif de l'international (en général 00), le 261, l'indicatif de l'opérateur (30, 32 ou 34) et le numéro à 7 chiffres.

UTILISER SON PORTABLE À MADAGASCAR

Deux solutions s'offrent aux voyageurs possédant un téléphone mobile dans leur pays d'origine et souhaitant l'utiliser à Madagascar.

La première consiste à vous renseigner dans votre pays d'origine pour savoir s'il est possible d'utiliser votre mobile dans le cadre d'une "option monde". Le plus souvent, vous devrez souscrire un abonnement particulier. La majorité des "options monde" des opérateurs de téléphonie mobile français et européens sont relayées à Madagascar. Cette option est pratique mais onéreuse : une communication par mobile entre l'Europe et Madagascar via ce type de service atteint en général près de 3 € la minute pour un appel émis et 1,4 € la minute pour un appel reçu. Les SMS sont plus économiques : environ 0,3 €.

Une option nettement plus économique consiste à utiliser une formule prépayée sans abonnement, proposée par un opérateur malgache. Il suffit pour y accéder d'acheter sur place une carte Sim à insérer dans son mobile (1 000 A chez Orange) et des crédits de communication rechargeables (largement distribuées sur l'île). Une minute de communication revient ainsi à environ 400 A vers un fixe ou mobile à Madagascar et 855 A vers la France (fixe ou mobile), et l'envoi d'un SMS à 420 A. La validité des recharges est limitée dans le temps. Pour utiliser un tel service, vous devrez vous assurer avant de partir que votre mobile est "débloqué", c'est-à-dire qu'il peut recevoir une carte Sim autre que celle d'origine.

VISAS

Tous les visiteurs doivent posséder un visa pour entrer à Madagascar. Délivrés par les ambassades et consulats, ou sur place, ils sont délivrés pour une durée de 30 à 90 jours, que vous pourrez fractionner en plusieurs voyages dans un laps de temps maximum de 6 mois, en prenant un visa à entrées multiples. Afin de favoriser le tourisme, les visas sont gratuits pour un séjour de 30 jours maximum (renseignez-vous pour savoir si cette procédure, mise en place en 2008 et renouvelée depuis, est toujours d'actualité lors de votre départ).

À titre d'exemple, deux photographies d'identité, une photocopie de votre billet d'avion ou de votre convocation à l'aéroport et un passeport valable au moins 6 mois après la date de retour sont nécessaires pour obtenir un visa auprès de l'ambassade de Madagascar à Paris. Vous devrez remplir sur place une demande de visa en double exemplaire. Les

ressortissants français peuvent la télécharger sur le site de l'ambassade de Madagascar en France, www.ambassade-madagascar.fr.

Si votre séjour dépasse un mois, comptez 70 € pour un visa de 30 à 60 jours et 100 € pour 60 à 90 jours. Il est possible de demander un visa par correspondance auprès des diverses représentations diplomatiques malgaches (reportez-vous à *Ambassades et consulats*, p. 334). Comptez dans ce cas un délai suffisant pour le retour des pièces sous pli recommandé.

Une autre solution, qui nécessite de faire la queue à la sortie de l'avion, consiste à obtenir son visa à son arrivée sur la Grande Île. Cette procédure, qui revient un peu moins cher pour les séjours de plus de 30 jours (munissez-vous de devises) est possible à l'aéroport d'Ivato et dans tous les aéroports où atterrissent des vols en provenance de l'étranger. Renseignez-vous auprès d'une ambassade de Madagascar avant le départ.

L'obtention d'un visa est parfois plus compliquée si vous accostez l'île par bateau depuis les Comores, l'île Maurice ou le continent africain.

Prorogations de visas

Les visas de tourisme ne sont pas prorogeables au-delà de 90 jours et ne peuvent être transformés en visas de long séjour. L'unique solution consiste à sortir puis à rentrer sur le territoire malgache pour demander un nouveau visa. Vous obtiendrez des précisions auprès du ministère de l'Intérieur, à Antananarivo, des préfectures régionales ou d'une représentation diplomatique malgache.

VOYAGER SEUL(E)

Les femmes seules rencontreront peu de problèmes. Les hommes malgaches se laissent aisément dissuader – un "non" ferme suffira à éloigner les importuns. Sur les plages et autour des endroits touristiques, où les femmes s'habillent plus légèrement, ils pourront se montrer plus insistants, bien que les courriers de lectrices reçus par Lonely Planet ne mentionnent aucun "harcèlement".

Les hommes seuls (voire ceux en couple) se feront fréquemment aborder par de jeunes femmes malgaches. Reportez-vous à l'encadré *Où commence le tourisme sexuel ?*, p. 342.

Transports

Depuis/vers Madagascar	**352**
Entrer à Madagascar	352
Voie aérienne	352
Voie maritime	354
Voyages organisés	**355**
Comment circuler	**356**
Avion	356
Taxi-brousse	358
Voiture et moto	364
Train	366
Bateau	366
VTT	367
Auto-stop	367
Transports locaux	367

AVERTISSEMENT

Les informations contenues dans ce chapitre sont particulièrement susceptibles de changements. Vérifiez auprès de la compagnie aérienne ou de l'agence de voyages les modalités d'utilisation de votre billet d'avion et n'hésitez pas à comparer les prestations. Les informations contenues dans ce chapitre sont fournies à titre indicatif et ne remplacent en rien une recherche personnelle attentive.

DEPUIS/VERS MADAGASCAR

ENTRER À MADAGASCAR

Les procédures d'entrée à Madagascar sont simples. Vous devrez surtout vous armer d'un peu de patience le temps de faire la queue. La plupart du temps, on vous aura remis dans l'avion une carte de débarquement à remplir. Les fonctionnaires de l'immigration *malagasy* vérifieront votre visa (vous pouvez également l'acquérir sur place, voir p. 350) et votre billet de retour, et vous demanderont les coordonnées de l'hôtel où vous comptez séjourner. Les douaniers vous feront ensuite ouvrir éventuellement votre bagage, mais ils sont en général peu regardants pour les touristes entrant dans le pays. Les procédures sont moins bien organisées dans les aéroports de province qu'à Ivato, l'aéroport d'Antananarivo, et assez floues en ce qui concerne les plaisanciers. Quel que soit votre lieu d'arrivée, l'épreuve la plus difficile sera certainement la confrontation avec une nuée de chauffeurs de taxi, ainsi que la négociation du prix de la course (vous pouvez contacter à l'avance un hôtel et lui demander de vous envoyer un taxi à l'aéroport, ce qui ne vous coûtera en général pas plus cher).

Vous risquez également d'être assailli par des changeurs d'argent au noir. Ivato est le seul aéroport de l'île à proposer des services de change officiels dignes de ce nom. Ailleurs, vous devrez éventuellement avoir recours à leurs services. Dans tous les cas, faites attention à ne pas mélanger l'ancienne et la nouvelle monnaie (voir p. 335), prévoyez des espèces en quantité suffisante pour couvrir vos frais jusqu'à la première banque et gardez à l'esprit que celles-ci ferment du vendredi 15h ou 16h au lundi matin. Air Madagascar dispose d'un comptoir à Ivato, généralement ouvert à l'arrivée des vols internationaux. Il s'avère pratique si vous devez immédiatement confirmer un autre vol.

Reportez-vous à la rubrique *Douane*, p. 343 pour davantage de précisions sur les formalités douanières. Les taxes de sortie sont incluses dans le prix du billet. Avant le départ, n'oubliez pas de reconfirmer votre vol de retour si la compagnie vous en a fait la demande.

VOIE AÉRIENNE

Madagascar est notamment reliée à Paris, Marseille, Nairobi, Johannesburg, l'île Maurice, l'île de la Réunion, Mayotte, la république des Comores, Bangkok, Singapour et Guangzhou.

Aéroports et compagnies aériennes

La grande majorité des vols internationaux atterrissent à l'aéroport international

d'Ivato-Antananarivo. Il existe également des liaisons avec certaines grandes destinations touristiques malgaches (Tamatave, Nosy Be, Diégo-Suarez, île Sainte-Marie, Fort-Dauphin, Tuléar, Mahajanga) et l'île de la Réunion, Mayotte ou les Comores.

Depuis la France, le pays est desservi par Air Madagascar, Air France et Corsairfly. Air Madagascar, la compagnie nationale, connaît d'importantes perturbations à l'heure où nous écrivons ces lignes. Ces dernières affectent cependant bien davantage ses lignes intérieures qu'internationales. Air Austral, compagnie française basée à la Réunion, propose des liaisons avec la Réunion, Mayotte et Moroni (Comores). Les compagnies sud-africaines Interair et South African Airlink opèrent des vols vers Johannesburg, et Air Mauritius dessert l'île Maurice.

Toutes ces compagnies disposent de bureaux à Antananarivo et certaines de représentations en province. Leurs coordonnées dans la capitale sont les suivantes :

Air Madagascar (MD ; ☎ 22 222 22, 22 510 00 ; www.airmadagascar.com ; commercial@airmadagascar.com ; 31 av. de l'Indépendance, Analakely)
Air France (AF ; ☎ 23 230 23, fax 22 230 41 ; tour Zital ; 2e étage ; route des Hydrocarbures, Ankorondrano)
Corsairfly (SS ; ☎ 22 633 36, fax 22 626 76 ; corsair@moov.mg ; gare de Soarano)
Air Austral (UU ; ☎ 22 303 31 ; fax 22 303 32 ; tananarive@air-austral.com ; immeuble villa Pradon, Antanimena)
Air Mauritius (MK ; représentée par Ario ☎ 22 22 622 52 ; fax 22 357 73 ; onja@ariomad.com ; Ìàlana Solombavambahoaka 77)
South African Airlink (SA ; représentée par Ario ☎ 22 359 90, 22 622 51 ; fax 22 357 73 ; onja@ariomad.com ; Ìàlana Solombavambahoaka 77)
Interair (D6 ; ☎ 22 224 52, 22 624 21, 22 224 06 ; galerie du Carlton)

Billets d'avion

DEPUIS L'EUROPE

Les longs courriers d'Air Madagascar relient Paris à Antananarivo 3 fois par semaine, ceux d'Air France 4 fois par semaine. Corsairfly assure 2 à 3 vols hebdomadaires avec Antananarivo. Air Madagascar assure des vols Marseille-Antananarivo et Paris-Nosy Be. Air Austral peut vous emmener à Madagascar via la Réunion.

Comme c'est de plus en plus souvent le cas, les grilles tarifaires des compagnies sont fluctuantes, complexes et difficilement prévisibles. Le prix de votre billet dépendra de vos dates de voyage, de sa durée, de la date à laquelle vous avez effectué votre réservation, des conditions du billet (modifiable/remboursable ou non) et… des cours mondiaux du baril de pétrole.

En règle générale, les tarifs débutent à 900 € aller-retour, hors promotions ponctuelles, mais ils peuvent s'envoler à la hausse en période d'affluence ou si vous réservez peu de temps avant le départ. Faites jouer la concurrence et comparez les offres…

Notez qu'Air Madagascar accorde sur ses vols intérieurs une réduction de 50% aux passagers arrivés sur la Grande Île à bord de l'un de ses vols longs courriers.

Les Belges et les Suisses devront prévoir un préacheminement à Paris. Pour les Canadiens, la solution la moins chère consiste également à passer par Paris.

Les coordonnées des compagnies dans les pays francophones sont les suivantes :

France

Air France (☎ 3654 ; www.airfrance.fr ; 119 av. des Champs-Élysées, 75008 Paris). La compagnie dispose également de nombreuses agences en province.
Air Madagascar (☎ 0892 70 18 19 ; www.airmadagascar.com ; 73 bd Hausmann, 1er étage, esc A, 75008 Paris)
Corsairfly (☎ 0820 042 042, www.corsairfly.com). Relayée par le réseau Nouvelles Frontières.
Air Austral (☎ 0825 013 012 ; www.air-austral.com ; 2 rue de l'Église, 4e étage, 92200 Neuilly-sur-Seine)

Belgique

Air Madagascar (☎ 322 712 64 31 ; fax 322 720 61 47 ; Vilvordelaan 153 A, 1930 Bruxelles). La compagnie est représentée par Air Agencies Belgium
Nouvelles Frontières – Corsairfly (☎ 2 547 44 44 ; 2 bd Maurice-Lemmonier 1000 Bruxelles ; ☎ 4 221 56 99 à Liège ; ☎ 7 130 76 12 à Charleroi ; ☎ 6 584 24 10 à Mons ; ☎ 8 125 19 99 à Namur). Corsairfly est représentée par les agences du réseau Jetair (www.jetair.be).
Air France (☎ 07 022 24 66 ; www.airfrance.be ; gare du Midi, rue de France, 1060 Bruxelles)
Air Austral (☎ 322 716 00 65 ; 322 716 00 86 ; Kales, Park Hill, Mommaertslaan 18 A, Diegem, Bruxelles). Représenté par Kales.

Suisse

Air Madagascar (☎ 41 44 286 99 50, fax 41 44 286 99 51 ; Badenerstrasse 15, 8004 Zürich). La compagnie est représentée par Airline Management Gmbh.
Nouvelles Frontières – Corsairfly (☎ 22 906 80 80 ; 10 rue Chantepoulet 1201 Genève ; ☎ 21 616 88 91 ;

19 bd de Grancy 1006 Lausanne). **Corsairfly** est représenté par les agences du réseau Nouvelles Frontières.
Air France (☎ 0848 747 100 ; fax 22 827 87 81). À l'aéroport de Genève-Cointrin.
Air Austral (☎ 43 816 68 38 ; fax 43 816 68 53 ; Operations center 1, Postfach 37, 8058 Zürich Flughafen). À l'aéroport de Zürich.

Canada

Corsairfly (Agence Montréal Tours Mont Royal ☎ 514 871 5168, 1180 Drummond, Suite 330, Montréal, Québec H3G 2S1). Représentée par l'agence Montréal Tours Mont Royal.
Air France (☎ 1 800 667 2747 ; www.airfrance.ca). À l'aéroport Pierre-Elliot Trudeau de Montréal.

DEPUIS LES AUTRES ÎLES DE L'OCÉAN INDIEN

Madagascar est desservie par des vols directs et réguliers en provenance des îles voisines. Air Madagascar relie plusieurs fois par semaine la Grande Île aux Comores (depuis Antananarivo et Mahajanga), à Mayotte, à l'île Maurice et à la Réunion (Antananarivo et Fort-Dauphin). Au départ de la Réunion, la compagnie française Air Austral dessert Antananarivo tous les jours, ainsi que Tamatave, Mahajanga et Nosy Be deux fois par semaine. La compagnie assure également des vols depuis Mahajanga et Nosy Be vers Mayotte et Moroni (Comores).

La compagnie nationale mauricienne Air Mauritius (www.airmauritius.com) relie Port-Louis à Antananarivo 4 fois par semaine. Corsairfly assure un service régulier entre Mayotte et Paris qui peut être utile aux voyageurs effectuant un périple dans l'océan Indien. Air Austral propose des formules permettant de circuler entre la Réunion, l'île Maurice, les Seychelles, les Comores et Madagascar.

Les principales représentations des compagnies dans l'océan Indien sont les suivantes :

Île Maurice

Air Austral (☎ 202 8050 ; IBL house, Caudan Waterfront, Port-Louis)
Air France (☎ 202 6747 ; Airways Centre, 5 President Kennedy St , Port-Louis)
Air Madagascar (☎ 203 2150 ; IBL house, Caudan Waterfront, Port-Louis)
Air Mauritius (☎ 207 7070 ; Air Mauritius Building, President Kennedy St, Port-Louis)
CorsairFly (☎ 210 2020 ; Caudan Warterfront, Port-Louis)

La Réunion

Air Austral (☎ 0262 90 90 91 ; 4 rue de Nice, 97400 Saint-Denis ; ☎ 0262 35 46 49 ; 14 rue Archambaud, 97410 Saint-Pierre)
Air Madagascar (☎ 0262 21 05 21 ; fax 0262 21 10 08 ; 31 rue Jules-Aubert, 97400 Saint-Denis)
Corsairfly (☎ 0820 042 042 ; aéroport Roland-Garros)

Mayotte

Air Madagascar (☎ 0269 610 153 ; place Mariage, 97600 Mamoudzou)
Air Austral (☎ 0269 64 90 94 ; 1 place Mariage, 97600 Mamoudzou)
Corsairfly (☎ 0269 61 25 50 ; aéroport de Mayotte)

République des Comores

Air Madagascar (☎ 0269 771 17 47 ; route Hamchaco, Moutsamoudou, Anjouan)
Air Austral (☎ 0269 773 87 40 ; route de la Corniche, Moroni)

Seychelles

Air Austral (☎ 248 32 32 62 ; GSA Horizon Travel, Pirates Arms Building, Po Box 556, Victoria, Mahé)

DEPUIS L'AFRIQUE

Outre l'escale éventuelle de certains de ses vols vers Paris, Air Madagascar assure des liaisons directes depuis Antananarivo vers Nairobi et Johannesburg. Les autres transporteurs entre Madagascar et le continent africain sont les compagnies sud-africaines South African Airlink (www.saairlink.co.za) et Interair (www.interair.co.za), qui assurent des liaisons aériennes entre Antananarivo et Johannesburg.

DEPUIS L'ASIE

Air Madagascar relie Antananarivo à Bangkok et à Guangzhou (Canton, Chine) 2 fois par semaine, avec des possibilités de continuer son voyage vers Singapour ou Kuala Lumpur. Depuis l'île Maurice, Air Mauritius dessert diverses destinations en Asie.

VOIE MARITIME

La principale liaison maritime avec Madagascar est celle assurée par le *Mauritius Trochetia*, navire mixte battant pavillon mauricien, entre la Réunion, l'île

Maurice et Tamatave, en 2 ou 3 jours de traversée.

Comptez de 216 à 395 € selon la classe pour un aller simple entre Tamatave et la Réunion, et de 257 à 337 € à destination de Port-Louis (île Maurice). Les dates de rotation du navire sont disponibles sur le site www.mauritiusshipping.intnet.mu.

Les réservations doivent être effectuées aux adresses suivantes :

Madagascar (Tropical Service ; ☎ 53 336 79 ; fax 53 334 80 ; www.croisiere-madagascar.com ; tropical@moov.mg ; 23 bd Joffre à Tamatave)

La Réunion (SCOAM ; ☎ 0262 42 19 45 ; passagers@scoam.fr ; 4 av. du 14-juillet 1789 ; 97420 Le Port)

Île Maurice (Mauritius Shipping Corporation Ltd ; ☎ 217 2285 ; mscl@coraline.intnet.mu ; Nova Building, 1 Military Rd, Port-Louis)

Hormis cette ligne, les liaisons maritimes avec Madagascar sont irrégulières et aléatoires, et se résument à quelques possibilités de voyage en cargo. Des bateaux marchands, peu adaptés au transport de passagers, relient fréquemment le port de Mahajanga, sur la côte ouest de Madagascar, aux Comores. Attendez-vous à des conditions de voyage plus que spartiates.

Au départ de la côte africaine, Mombasa (Kenya) semble être le meilleur port de l'océan Indien pour trouver place à bord d'un cargo. Renseignez-vous dans les agences maritimes. Vous pourrez aussi tenter de dénicher un cargo allant à Zanzibar, au large de la Tanzanie, d'où vous pourrez éventuellement trouver un embarquement pour les Comores, puis Madagascar. Un voyageur intrépide est parvenu à naviguer de Durban (Afrique du Sud) à Madagascar…

Quelques voiliers de croisière en provenance d'Europe, d'Afrique du Sud ou des autres îles de l'océan Indien relâchent parfois à Madagascar. Si vous possédez de bons contacts, une grande patience et/ou assez d'argent, vous pourrez peut-être embarquer. La saison de navigation s'étale d'avril à novembre. Les ports les plus adaptés à la recherche d'une place d'équipier sont Nosy Be et Tamatave.

Les cas d'étrangers arrivant ou partant par voie maritime sont si rares que les procédures de douane et d'immigration semblent improvisées, voire inexistantes. Parfois, aucun douanier ne se présente au débarquement et vous devrez aller jusqu'au bureau de l'immigration pour obtenir un visa.

VOYAGES ORGANISÉS

De plus en plus de voyagistes proposent d'intéressantes prestations sur Madagascar depuis l'Europe. Les tour-opérateurs implantés sur l'île même sont cités dans les chapitres régionaux et dans l'encadré *Madagascar hors pistes*, p. 332.

À titre indicatif, les agences suivantes, classées par ordre alphabétique et basées dans les pays francophones, dont certaines sont spécialisées dans la Grande Île, proposent des circuits en individuel, en groupe et, pour certaines, des itinéraires à la carte :

Adéo (☎ 01 43 72 80 20 ; www.adeo-voyages.com ; 68 bd Diderot, 75012 Paris). Plusieurs circuits sur l'île.

Allibert (France ☎ 0825 090 190, bureau de Paris ☎ 01 44 59 35 35 ; 37 bd Beaumarchais, 75003 Paris ; Belgique ☎ 02 526 92 90 ; Suisse ☎ 022 849 85 51 ; www.allibert-trekking.com). Circuits de randonnée et écotourisme.

Atalante (☎ 04 72 53 24 80 ; www.atalante.fr ; 36-37 quai Arloing, 69256 Lyon Cedex 09 ; ☎ 01 55 42 81 00 ; 41 bd des Capucines, 75002 Paris ; Belgique ☎ 02 627 07 97 ; rue César-Franck 44 B-1050 Bruxelles). Soucieuse de l'éthique du voyage, Atalante organise des circuits, randonnées et itinéraires de découverte sur mesure.

Atmosphères du monde (☎ 01 42 60 93 00 ; www.atmospheresdumonde.com ; 20 rue de Gramont, 75002 Paris). Circuits sur l'île.

Club Aventure (☎ 0826 88 20 80 ; www.clubaventure.fr ; 18 rue Séguier, 75006 Paris). Circuits de randonnée.

Comptoir d'Afrique (☎ 0892 238 138 ; www.comptoir.fr ; 2-18 rue Saint-Victor, 75005 Paris). Agence spécialisée dans les destinations africaines. Large gamme de prestations à la carte sur Madagascar.

Corail Voyages (☎ 021 648 35 31 ; www.corailvoyages.ch ; 10 rue de Maupas, 1004 Lausanne). L'un des spécialistes suisses du voyage à la carte à Madagascar.

Explorator (☎ 01 53 45 85 85 ; www.explo.com ; 1 rue Gabriel-Laumain, 75010 Paris). Circuits en 4x4 et randonnées.

Ikhar (☎ 01 43 06 73 13 ; www.ikhar.com ; 162 rue Jeanne-d'Arc, 75013 Paris). Circuits sur l'île.

Jacaranda de Madagascar (☎ 01 49 49 00 80 ; www.jacaranda.fr ; 13 rue Bergère, 75009 Paris). Spécialisée dans le voyage individuel à Madagascar.

Terres d'aventure (☎ 0825 700 825 ; www.terdav.com ; 30 rue Saint-Augustin, 75002 Paris ; Suisse ☎ 21 612 66 00, 11 rue du Simplon 1006 Lausanne ; ☎ 22 320 66 35 ; 50 rue des Bains, 1205 Genève). Spécialisé dans les circuits de randonnée.

Terre malgache (☎ 01 44 32 12 87, www.terre-malgache.com ; 28 bd de la Bastille, 75012 Paris). Catalogue spécialisé sur Madagascar.

Voyageurs en Afrique (☎ 01 42 86 16 60 ; www.vdm.com ; 55 rue Sainte-Anne, 75002 Paris). Spécialisée dans le "voyage individuel sur mesure", Voyageurs du Monde dispose de nombreuses agences en province.
Zig Zag Randonnées (☎ 01 42 85 13 93 ; www.zigzag-randonnees.com ; 54 rue de Dunkerque, 75009 Paris). Circuits découverte et randonnée.

Spécialistes des séjours de plongée

Aéromarine (☎ 01 43 29 30 22 ; www.aeromarine.fr ; 22 rue Royer-Collard, 75005 Paris). Croisières-plongée à Nosy Be.
Aquarev' (☎ 01 48 87 55 78 ; www.aquarev.com ; 2 rue du Cygne, 75001 Paris). Nosy Be, Mitsio, Nosy Iranja…
Nouvelles Frontières Plongée (prendre contact avec une agence Nouvelles Frontières)
Ultramarina (☎ 0 825 02 98 02 ; www.ultramarina.com ; 37 rue Saint-Léonard BP 33 221, 44032 Nantes Cedex 01 ; 29 rue de Clichy, 75009 Paris ; 27 rue de la Palud 13001 Marseille ; 11 rue Bugeaud, 69006 Lyon ; 76 rue des Eaux-Vives, 1207 Genève).

COMMENT CIRCULER

Circuler à Madagascar constitue toujours une aventure. Les trajets, à la fois éprouvants et fantastiques, représentent le voyage dans sa plus belle expression, celui au cours duquel tout peut arriver. Même les déplacements en avion réservent une part d'imprévu, les retards et annulations de vols pouvant toujours chambouler vos projets… Prévoyez une marge de temps suffisante pour vos déplacements et tenez compte des facteurs climatiques et des pannes éventuelles.

Si vous êtes limité par le temps et par votre budget, mieux vaut préparer un itinéraire que vous modifierez ensuite le cas échéant.

AVION

Face aux insuffisances du réseau routier, les vols intérieurs sont souvent une option à prendre en compte pour s'épargner des heures de route. Air Madagascar gère un réseau d'une quarantaine de destinations à travers le pays. Il tend à se restreindre du fait de la volonté de la compagnie de se concentrer sur les lignes les plus rentables, ce qui se traduit par la fermeture de certaines liaisons, la diminution de la fréquence d'autres et l'augmentation régulière des tarifs. Certaines lignes secondaires ne sont ainsi plus assurées qu'une seule fois par mois, et d'autres ont été supprimées. Les retards, changements de planning de rotation des appareils et autres dysfonctionnements étaient fréquents lors de notre dernier passage.

Les vols intérieurs d'Air Madagascar sont effectués par des Boeing 737, des ATR 42 et 72 et, épisodiquement, des Twin Otter. Il est toujours plus facile d'obtenir des places à bord des premiers, leur capacité étant supérieure à celle des ATR (42 ou 72 sièges) ou des Twin Otter (17 sièges). Ne vous étonnez pas si on vous demande de monter sur la balance avant d'embarquer sur un Twin Otter, bagages et passagers étant pesés avant l'embarquement.

TARIFS ET BILLETS

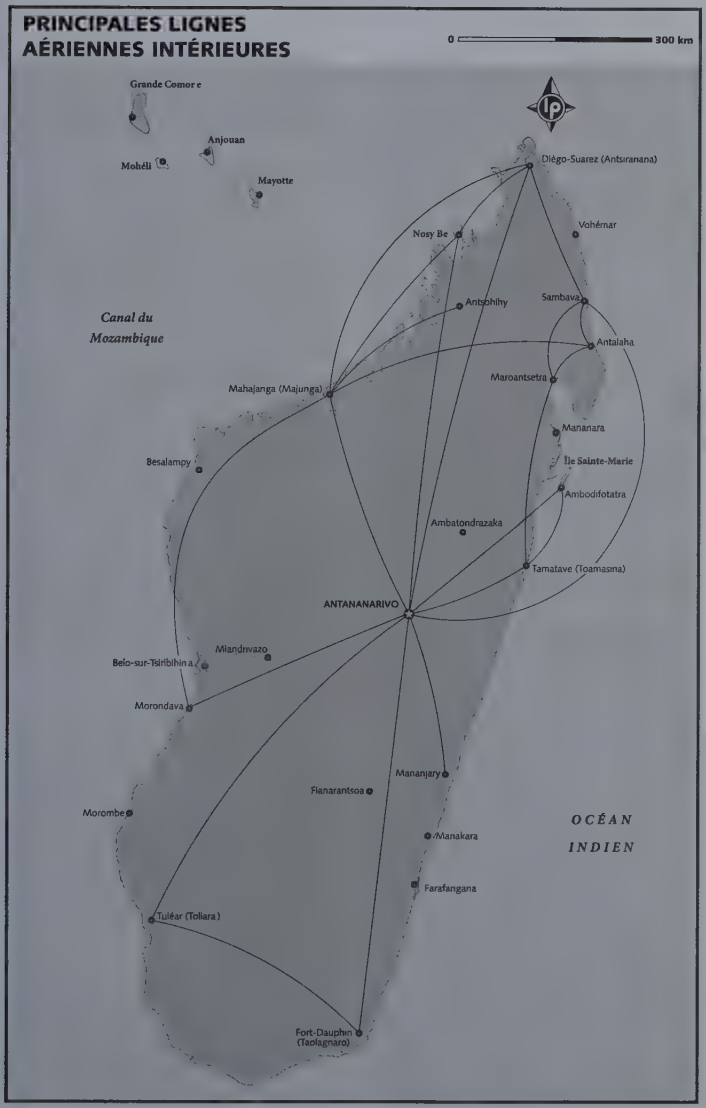
Les tarifs des vols intérieurs ont considérablement augmenté au cours des dernières années, du fait de la hausse mondiale du prix du jet fuel et de la restructuration de la compagnie. À l'heure où nous écrivons ces lignes, la majorité des vols reviennent à 360 000/400 000 A environ, aller simple, en basse/haute saison. Les petites liaisons, comme par exemple celle reliant Tuléar à Fort-Dauphin, sont facturées 280 000/300 000 A l'aller-simple. Reportez-vous à la carte des *Lignes aériennes intérieures*, ci-contre, pour connaître les principales lignes.

La haute saison s'étend entre le 10 juillet et le 10 septembre. Une réduction de 50% est accordée sur les vols intérieurs aux passagers arrivés dans le pays à bord d'un long courrier d'Air Madagascar.

En règle générale, les agences d'Air Madagascar situées dans les villes importantes acceptent les règlements par carte de crédit. La franchise de bagages pour les vols intérieurs s'élève d'ordinaire à 20 kg. Sur les Twin Otter, elle peut se réduire à 10 kg, avec un supplément en cas d'excédent.

RÉSERVATION ET LISTES D'ATTENTE

Le système de réservation est globalement fiable. Il peut cependant encore arriver que l'on vous propose une place en liste d'attente, soit parce que le vol est complet, soit parce que vous achetez votre billet depuis une agence non informatisée. Les agences d'Air Madagascar ne sont en effet pas toutes reliées à l'informatique centrale de la compagnie, et il peut encore arriver que des agences de province émettent des billets sans connaître la disponibilité exacte à bord d'un appareil. Vous pouvez acheter ainsi un billet qui ne


PRINCIPALES LIGNES AÉRIENNES INTÉRIEURES
0
300 km
Grande Comore
Anjouan
Mohéli
Mayotte
Diégo-Suarez (Antsiranana)
Nosy Be
Vohémar
Antsohihy
Sambava
Canal du Mozambique
Antalaha
Maroantsetra
Mahajanga (Majunga)
Mananara
Besalampy
Île Sainte-Marie
Ambodifotatra
Ambatondrazaka
Tamatave (Toamasina)
ANTANANARIVO
Miandrivazo
Belo-sur-Tsiribihina
Morondava
Mananjary
Fianarantsoa
Morombe
OCÉAN INDIEN
Manakara
Farafangana
Tuléar (Toliara)
Fort-Dauphin (Taolagnaro)

garantit pas votre embarquement. Dans les faits, tous les billets ne comportant pas la précieuse mention "OK", manuscrite ou tamponnée, sont potentiellement en liste d'attente. Différentes options s'offrent alors à vous. La plus simple consiste à acheter votre billet plusieurs jours à l'avance et à retourner fréquemment à l'agence jusqu'à l'obtention du précieux OK. Sinon, rendez-vous à l'aéroport longtemps à l'avance. L'ordre d'embarquement des voyageurs en liste d'attente ne répond pas toujours à des critères stricts et vous pourrez souvent augmenter vos chances en vous présentant le plus tôt possible au guichet d'enregistrement. La règle veut en effet que les passagers sur liste d'attente posent leurs billets sur le comptoir par ordre d'arrivée, le premier de la série étant le premier à embarquer. Choisir les vols effectués par des appareils à grosse capacité améliorera également vos chances.

À moins d'avoir donné un numéro de téléphone à Madagascar à la compagnie lors de la réservation du billet, ce que les agences demandent de plus en plus souvent afin de pouvoir prévenir les passagers d'éventuels retards et modifications d'horaires, il est préférable de reconfirmer vos vols en vous rendant directement aux guichets de la compagnie la veille du départ.

Arrivée et départ

Si l'aéroport d'Ivato est un bâtiment moderne, de nombreux aérodromes de province sont réduits à leur plus simple expression : une salle, un comptoir d'enregistrement, une balance et parfois un snack-bar. Pour l'anecdote, la piste de celui de Manakara, maintenant plus ou pas usité, est traversée par la voie ferrée ! En règle générale, il est inutile de se présenter à l'enregistrement plus de 45 minutes à l'avance si votre billet comporte la mention OK. Si vous figurez sur une liste d'attente ou embarquez à l'aéroport d'Ivato, prévoyez davantage de marge. La procédure d'enregistrement est parfois un peu désordonnée dans les aéroports régionaux.

Air Madagascar n'attribue pas toujours de siège numéroté sur les vols intérieurs. Si vous voulez une bonne place, faites en sorte d'embarquer parmi les premiers.

La livraison des bagages se déroule souvent dans la bousculade. Vous devrez jouer des coudes avec les autres passagers, les rabatteurs d'hôtels et les chauffeurs de taxi, puis désigner vos sacs et attendre que le responsable vérifie qu'ils correspondent au reçu agrafé ou collé à votre billet (à conserver absolument sur vous).

Lors de l'enregistrement, assurez-vous que l'étiquette apposée sur vos bagages correspond bien à votre destination.

TAXI-BROUSSE

Tous les voyageurs indépendants ont au moins une anecdote à raconter sur leurs déplacements en taxi-brousse. Lent et souvent inconfortable, même si les véhicules s'améliorent, ce moyen de transport reste le plus populaire et le meilleur marché de l'île et procure généralement des souvenirs inoubliables malgré le mauvais état de beaucoup de routes.

Le terme générique de taxi-brousse englobe un grand nombre de véhicules : "bâchés", "taxis-be", "familiales", "Mercedes", etc. (voir l'encadré p. 362). Tous sont généralement bondés (les enfants et la volaille ne sont pas comptés comme passagers et s'ajoutent à l'ensemble, en plus des bagages), mettent des heures à se remplir avant de prendre la route, s'arrêtent quelques minutes après le départ à la station-service pour faire le plein et semblent prendre un malin plaisir à faire halte dans les pires restaurants. Ajoutons qu'ils ne sont guère étudiés pour apprécier le paysage et qu'après avoir passé quelques heures à bord vous n'avez qu'un souhait : arriver à destination.

Les véhicules les plus anciens circulant dans les régions isolées sont en piteux état. Essuie-glace, jauge à essence et compteur de vitesse tombent souvent en panne, lorsqu'ils n'ont pas tout simplement été ôtés, et le voyant d'huile est fréquemment allumé en permanence sur le tableau de bord… La situation s'améliore cependant avec la généralisation de minibus japonais plus récents et plus fiables, mais qui roulent plus vite sur le goudron, avec les risques que cela comporte. Certains de ces véhicules récents, comble de la sophistication, sont même dotés de lecteurs de DVD (!). En 2007, le gouvernement avait annoncé sa volonté de rajeunir le parc automobile de transport de passagers en interdisant les véhicules de plus de 10 ans. Cette annonce, qui avait soulevé une vague de mécontentement auprès des professionnels, pour qui les véhicules récents sont proposés à des tarifs hors de portée, n'a guère été suivie d'effets.

Ceci étant dit, précisons que les taxis-brousse du pays sont la preuve pétaradante du savoir-faire des mécaniciens malgaches, qu'il y règne souvent la meilleure des ambiances, que leurs chauffeurs méritent un coup de chapeau et que les voyages à leur bord, à défaut d'être reposants, ont un charme certain...

Gares routières

Les gares routières, désignées sous le nom de "stationnement des taxis-brousse" ou parfois de "parcage", se présentent le plus souvent comme de véritables capharnaüms de véhicules enchevêtrés. En ville, des rabatteurs vous aborderont pour vous demander votre destination et vous emmener vers leurs guichets respectifs. Les compagnies possèdent généralement des petits bureaux en planches où tarifs et destinations sont affichés. Tant que vous n'avez pas payé ou donné vos bagages au chauffeur ou au rabatteur, vous n'êtes pas obligé de monter dans le véhicule indiqué. Ne vous précipitez pas pour acheter votre billet. Commencez par faire le tour des compagnies (celles desservant la même destination ne sont pas forcément côte à côte) pour examiner l'état des véhicules et essayer de savoir lequel doit partir le premier (gardez à l'esprit que les voitures ne partent que lorsqu'elles sont pleines). Votre choix effectué, achetez votre billet et vérifiez que la place qui vous est réservée vous convient. Ne paniquez pas si le chauffeur ou le rabatteur se saisit alors de votre bagage pour le hisser sur le toit ou le mettre dans le coffre : il se contente en effet de vous assurer une place à bord. Essayez cependant de rester près de vos affaires car il arrive qu'un taxi-brousse démarre brusquement à la recherche d'autres clients en emportant votre sac. Rappelons que les chauffeurs ont tout à perdre (notamment leur licence, et donc leur gagne-pain) s'ils dérobent les affaires de leurs clients.

Mieux vaut réserver la veille pour les longs trajets. Vous pourrez ainsi choisir une bonne place à l'avance. En dehors des grandes villes, les chauffeurs acceptent parfois de passer prendre les clients à leur hôtel au moment du départ.

Pour les voyages plus courts et plus réguliers, rendez-vous à la gare des taxis-brousse le jour même. De nombreux départs ont lieu le matin vers 8h.

CONTRÔLE TECHNIQUE

Aussi incroyable que cela puisse parfois paraître, la bonne marche des taxis-brousse est réglementée ! La fréquence du contrôle technique des taxis-brousse et des voitures de louage dépend de l'état général du véhicule : plus il est ancien et plus les visites sont fréquentes. L'espacement entre deux contrôles est généralement de 3 à 4 mois, mais peut se réduire à un mois pour les véhicules les plus hésitants. Les "arrangements" restent cependant fréquents et les responsables du contrôle technique tiennent généralement compte de la difficulté d'approvisionnement en pièces de rechange et de leur coût. Le besoin en transports publics les pousse également parfois à fermer les yeux. Dans les faits, la révision s'intéresse réellement à deux points cruciaux : les freins et l'éclairage.

Tarifs

Le gouvernement fixe les tarifs pour chaque voyage. Ils sont très bon marché pour les visiteurs étrangers mais de plus en plus chers pour la population locale, notamment depuis les hausses du prix des carburants, qui se sont répercutées sur les tarifs des taxis-brousse. Tous les véhicules de même catégorie, allant dans la même direction, vous demanderont la même somme. Un taxi-be, plus agréable, ou un minibus, plus rapide, pourront réclamer une contribution un peu plus élevée.

Les touristes sont rarement victimes de vendeurs ou de rabatteurs malhonnêtes qui surfacturent. Il arrive en revanche que l'on vous fasse payer la totalité du parcours, même si vous descendez en chemin. Si vous avez un doute, demandez à un Malgache ce qu'il paie (selon la loi, les prix des transports publics terrestres sont identiques pour tout le monde) ou consultez la liste des tarifs officiels, théoriquement disponible.

À titre d'exemple, comptez 17 000 A de Tamatave à Antananarivo, 30 000 A de la capitale à Mahajanga et 35 000 A de Tana à Tuléar. Les tarifs tiennent compte de la distance, du temps de trajet et de l'état de la route. Ils sont détaillés dans les pages régionales de ce guide.

Routes

L'ex-président Ravalomanana avait fait de la réhabilitation du réseau routier du

CIRCULER À MADAGASCAR

Petit récapitulatif des principaux itinéraires du pays…

Le Centre

Antananarivo – Antsirabe

- 169 km
- Bonne route goudronnée
- 3 heures environ en taxi-brousse

Antsirabe – Fianarantsoa

- 241 km
- Bonne route goudronnée
- 5 heures 30 environ en taxi-brousse

Fianarantsoa – Manakara
(via Ranomafana)

- 265 km
- Bonne route goudronnée jusqu'à Ranomafana (1 heure 30), puis route goudronnée correcte
- Environ 6 heures en taxi-brousse
- Train Fianarantsoa-Manakara 3 fois par semaine

Manakara – Farafangana

- 109 km
- Piste saisonnière
- Environ 4 heures en taxi-brousse
- Quelques vols d'Air Madagascar

Manakara – Fort-Dauphin
(route du Sud-Est)

- 422 km
- 190 km de bonne route goudronnée jusqu'à Vangaindrano, puis mauvaise piste saisonnière impliquant le passage de 10 bacs
- 3 jours en 4x4. Pas de transports publics après Vangaindrano
- Vols irréguliers vers Farafangana.

Le Sud

Fianarantsoa – Ranohira

- 295 km
- Bonne route goudronnée
- 6 heures en taxi-brousse environ

Ranohira – Tuléar

- 243 km
- Bonne route goudronnée
- 5 heures environ en taxi-brousse

Tuléar – Fort-Dauphin

- 625 km
- Route/piste de latérite très mauvaise par l'intérieur
- Piste de sable saisonnière difficile mais correcte par la côte, avec passages de rivières
- Route goudronnée en mauvais état entre Ambovombe et Fort-Dauphin
- Au moins 2 jours en camion-brousse ou 4x4
- Vols fréquents d'Air Madagascar

Tuléar - Antananarivo (direct)

- 970 km
- Bonne route goudronnée
- 24 h environ en taxi-brousse
- Vols fréquents d'Air Madagascar

Ihosy – Ambovombe (vers Fort-Dauphin)

- 396 km
- Route/piste de rocaille et de latérite très mauvaise
- 2 jours en camion-brousse (rares)

Ambovombe – Fort-Dauphin

- 110 km
- Route goudronnée semée d'ornières au début
- 2 à 3 heures en taxi-brousse

L'Ouest

Antsirabe – Miandrivazo

- 246 km
- Bonne route goudronnée
- Environ 6 heures en taxi-brousse

Miandrivazo – Morondava

- 290 km
- Route goudronnée, mauvaise jusqu'à Malaimbandy
- Environ 14 heures en taxi-brousse

Morondava – Tuléar

- 540 km environ
- Très mauvaise piste sableuse, saisonnière, avec passages de rivières
- Au moins 2 jours en camion-brousse (rares)
- Vols d'Air Madagascar

Antananarivo – Mahajanga

- 578 km
- Bonne route goudronnée
- 10 heures en taxi-brousse
- Vols fréquents d'Air Madagascar
- Service routier privé "première classe"

L'Est

Antananarivo – Andasibe
(parc national d'Andasibe-Mantadia)

- 144 km
- Bonne route goudronnée
- 3 heures environ en taxi-brousse

Antananarivo – Tamatave

- 369 km
- Bonne route goudronnée
- 7 heures environ en taxi-brousse
- Vols d'Air Madagascar
- Train Moramanga-Tamatave

Tamatave – Soanierana-Ivongo (vers Sainte-Marie)

- 163 km
- Bonne route goudronnée
- 3 heures 30 environ en taxi-brousse

Soanierana-Ivongo – Mananara – Maroantsetra

- 127 km jusqu'à Mananara, 115 km de Mananara à Maroantsetra
- Très mauvaise piste saisonnière, souvent impraticable, avec de nombreux passages de bacs
- Peu de transports publics, réservé aux 4x4
- Vols d'Air Madagascar vers Mananara et Maroantsetra

île Sainte-Marie – Grande Terre

- Environ 2 heures 30 de traversée jusqu'à Soanierana-Ivongo
- Vols fréquents d'Air Madagascar vers Antananarivo et Tamatave

Vohémar – Sambava

- 153 km
- Bonne route goudronnée
- 3 heures environ en taxi-brousse

Sambava – Antalaha

- 89 km
- Bonne route goudronnée
- 1 heure 30 environ en taxi-brousse

Antalaha – Maroantsetra

- Pas de route, itinéraires de randonnée de plusieurs jours
- Vols d'Air Madagascar

Le Nord

Diégo-Suarez – Ankify (vers Nosy Be)

- 248 km
- Bonne route goudronnée
- 4 heures environ en taxi-brousse jusqu'à Ambanja
- 30 min de taxi-brousse entre Ambanja et Ankify (embarquement vers Nosy Be)

Antananarivo – Diégo-Suarez

- 1 174 km
- Bonne (mais longue !) route goudronnée comptant encore peu de structures d'accueil
- 24 heures environ en taxi-brousse

Nosy Be – Grande Terre

- 1/2 heure de traversée jusqu'à Ankify
- Vols d'Air Madagascar entre Nosy Be et Antananarivo, Diégo-Suarez et Mahajanga

Diégo-Suarez – Vohémar

- 295 km
- Bonne route goudronnée jusqu'à Ambilobe puis piste mauvaise, surtout en saison des pluies
- Au moins 12 heures en taxi-brousse
- Vols d'Air Madagascar

Diégo-Suarez – Mahajanga

- 902 km
- Bonne route goudronnée
- Environ 20 heures en taxi-brousse
- Quelques vols d'Air Madagascar

NB : Ces temps de parcours sont sujets à variation. Il s'agit de temps moyens qui s'appliquent aux trajets en taxi-brousse uniquement. Toutes les liaisons aériennes intérieures ne sont pas mentionnées. Reportez-vous à la carte des lignes aériennes intérieures, p. 357.

"BÂCHÉS", "TAXIS-BE" ET AUTRES VÉHICULES À MOTEUR

Le terme de "taxi-brousse" désigne un grand nombre de véhicules différents. Les "bâchés", de moins en moins fréquents, sont les moins confortables. Il s'agit de pick-up, généralement des 404 ou 504 ou 505 Peugeot, dont l'habitacle arrière a été aménagé avec deux bancs disposés dans le sens de la longueur. En théorie, un maximum de 14 personnes peuvent y prendre place, mais les chauffeurs installent parfois quelques passagers supplémentaires (qu'ils font éventuellement descendre avant les barrages de police, de l'armée ou de la gendarmerie, et remonter ensuite). Les bâchés comptent deux places à l'avant, à côté du chauffeur. Elles coûtent le même prix que les autres et sont en général les premières occupées. Il est possible de les réserver, par exemple la veille. Vous constaterez, si vous avez la chance de voyager à côté du chauffeur, que le "superflu" a souvent disparu : garnitures de portes, vitres, morceaux de tableau de bord, poignées… voire le démarreur. Aucune route ne semble pouvoir décourager le conducteur d'un bâché !

Outre le chauffeur, 8 passagers prennent place à bord d'une "familiale" ou "taxi-be" ("grand taxi"), terme qui désigne le plus souvent des breaks Peugeot 504, 505, voire 404 : 2 à l'avant à côté du chauffeur, 3 ou 4 au milieu et 2 ou 3 à l'arrière (le constructeur a prévu 7 personnes au maximum). Les places à l'arrière sont à éviter pour les passagers souffrant du mal des transports. Plutôt confortables, les taxis-be circulent sur des routes "correctes", notamment vers le sud ou Tamatave au départ de la capitale. Eux aussi tendent de plus en plus à être remplacés par des véhicules plus récents.

Mercedes, Tata et autres camions-brousse sont réservés aux pires pistes et routes. Ils sont très lents, sujets aux ennuis mécaniques (en grande partie à cause de l'état des pistes) et leur inconfort mérite une mention particulière. Ces "éléphants de la piste", qui ravitaillent le plus souvent des lieux isolés, transportent en effet de nombreuses marchandises avec lesquelles vous devrez partager l'espace disponible. Les mauvaises suspensions et la lenteur contribuent à rendre les trajets à bord de ces véhicules particulièrement éprouvants.

Les minibus japonais de conception récente constituent le moyen de transport public routier le plus confortable. Ils sont de plus en plus fréquents, notamment sur les routes goudronnées. Certains sont même dotés de lecteurs de DVD diffusant des films aux passagers. Les minibus sont rapides mais longs à partir : ils attendent en effet pour quitter leur stationnement que leur vingtaine de places soient occupées.

Un mot, enfin, des taxis, 4 L, 2 CV et autres. Nombre d'entre eux sont démontés en Europe et apportés en pièces détachées afin de limiter les frais de douane. Faute de pièces détachées, certains accessoires sont remplacés avec les moyens du bord et ces véhicules présentent des états de délabrement divers.

pays l'une de ses priorités. Cet effort, largement soutenu par les bailleurs de fonds internationaux, a porté ses fruits dans certaines régions (Ambanja-Ankify, plateau de l'Horombe, Sambava-Antalaha, Fianarantsoa-Ranomafana, axe RN 4-RN 6), mais le réseau routier malgache reste très en deçà des attentes. Sur un réseau praticable d'environ 30 000 km, seulement 6 000 km environ sont goudronnés (dont des portions criblées de nids-de-poule entourés de quelques bandes de bitume). Le restant laisse une large part à la latérite, à la boue, au sable et aux pierres.

Les principaux axes asphaltés quittent la capitale en direction de l'Est, du Sud et du Nord. Il s'agit de la RN 2 (Antananarivo/Tamatave), de la RN 5 jusqu'à Soanierana-Ivongo, de l'axe RN 4-RN 6 vers Mahajanga et Diégo-Suarez, et enfin de la RN 7, qui relie la capitale à Tuléar. La RN 45 (vers Ranomafana) et certains tronçons de la côte Est sont également bitumés et en bon état.

D'autres "routes nationales" malgaches n'ont de RN que le nom. Citons par exemple la RN 5a entre Ambilobe et Vohémar ou la RN 13 entre Ihosy et Ambovombe (vers Fort-Dauphin), qu'un lecteur a comparée avec justesse à un "torrent de boue solidifiée". Ces dernières, et bien d'autres, doivent être réservées aux voyageurs motivés ou, mieux, aux 4x4. De nombreuses routes deviennent impraticables pendant la saison des pluies, de novembre à mars. Certaines régions, surtout le long de la côte Est (entre Soanierana-Ivongo et Maroantsetra et de Vangaindrano à Fort-Dauphin) subissent

également les effets du climat pluvieux, qui les rend impraticables une partie de l'année.

Renseignez-vous toujours avant de partir si vous avez un doute.

Trajets

L'inconfort et la surpopulation fréquente des trajets en taxi-brousse a un avantage : ils permettent de nouer des liens avec les Malgaches, d'autant plus que les aléas du parcours font naître une certaine solidarité entre les passagers. Des bagages d'origines variées – animaux, végétaux, minéraux, sacs, cageots, riz, poulets, chapeaux et tapis, charbon, courrier et combustibles – s'entassent au milieu des voyageurs. Votre plus gros bagage sera probablement attaché sur le toit avec les autres – n'y laissez aucun objet de valeur ou fragile et surveillez-le régulièrement pour vous assurer qu'il n'a pas glissé. Vous pouvez protéger vos affaires par un sac en plastique épais disposé à l'intérieur de votre bagage ou par-dessus.

Tenez compte dans votre emploi du temps du fait qu'un trajet estimé à 2 heures peut en nécessiter 5 et qu'un voyage de 5 heures peut prendre la journée, selon la longueur de l'attente avant le départ, les pannes éventuelles, la motivation du chauffeur et l'état des routes.

La meilleure place est souvent celle à côté du chauffeur. Fort prisée, elle revient normalement au premier qui en fait la demande.

Les taxis-brousse mettent toujours longtemps à partir. Vous pouvez accélérer le départ et gagner la reconnaissance des autres passagers, tout aussi impatients, en proposant de payer pour le(s) siège(s) vacant(s), ce qui vous assurera par ailleurs un meilleur confort.

Si possible, évitez d'emprunter un taxi-brousse la nuit. La fatigue des chauffeurs rend la route plus dangereuse et vos bagages seront moins en sécurité. Il arrive cependant que les chauffeurs préfèrent effectuer de nuit les longs trajets sur les axes asphaltés, le bitume froid usant moins la gomme des pneus et les moteurs chauffant moins. Sachez cependant que les accidents de taxis-brousse, qui arrivent avant tout sur les longs trajets nocturnes et sur les routes goudronnées, où les chauffeurs ont tendance à accélérer, sont le principal danger, aux retombées potentiellement dramatiques, auxquels les voyageurs s'exposent dans le pays.

Si vous devez effectuer un long parcours, tâchez de le scinder en deux et de faire escale pour la nuit. Certains chauffeurs s'arrêtent le soir, laissant les passagers dormir dans le véhicule, sur le bas-côté, dans un hôtel ou chez l'habitant.

BITUME, SABLE, LATÉRITE ET AUTRES VOIES (PLUS OU MOINS) CARROSSABLES

Vous rencontrerez à Madagascar plusieurs types de routes :

Les routes bitumées en bon état, les plus rares, constituent notamment une bonne partie des axes partant de la capitale vers le Sud, l'Est et le Nord-Ouest. Le climat, qui alterne fortes précipitations et chaleur excessive, les soumet à rude épreuve et cause un vieillissement précoce de l'asphalte, rendant nécessaires des travaux d'entretien et de rénovation réguliers.

Très fréquentes, les routes "jadis bitumées" présentent différentes embûches. Sur certaines, le soleil et les poids-lourds ont creusé l'asphalte de brèches, agrandies par les pluies, entre lesquelles slaloment les véhicules. Ailleurs, il ne reste du bitume qu'une mince bande centrale. Enfin, il arrive que le bitume ait disparu sur de très larges sections, voire complètement, transformant la route en piste de rocaille.

Les pistes de rocaille et de latérite souffrent énormément du climat. Les pluies annuelles les transforment en bourbiers dans lesquels les camions s'engluent et creusent de profondes ornières. Lorsque le soleil reparaît, le bourbier sèche en l'état et présente un relief extrêmement accidenté, dur comme du ciment et délicat pour tous les véhicules, 4x4 compris. C'est par exemple le cas de la RN 13, entre Ihosy et Fort-Dauphin.

Les pistes de sable exigent une grande vigilance de la part des conducteurs. Elles sont nombreuses dans le Sud et l'Ouest, tandis que les pistes de boue sont une spécialité de la luxuriante côte Est.

En règle générale, les taxis-brousse roulent à 50 km/h de moyenne sur une bonne route goudronnée, multiples arrêts compris. La moyenne baisse à 25 km/h sur piste ou route mauvaise, voire à 12 km/h sur les pires tronçons. Ces chiffres approximatifs tiennent compte des petites pannes courantes, mais pas des gros ennuis.

Gardez toujours une veste ou un pull avec vous afin de parer au froid et aux courants d'air, ainsi que votre passeport en cas d'éventuel contrôle. Prévoyez également de l'eau et quelques provisions pour les longs trajets.

VOITURE ET MOTO

Conduite

Les Malgaches conduisent à droite. Comparés aux automobilistes européens, ils se montrent plutôt disciplinés, en ville comme sur la route. L'amélioration du parc automobile et du réseau routier a cependant son corollaire : le nombre d'accidents graves survenant sur les grands axes goudronnés est en augmentation. Le port de la ceinture de sécurité, à l'avant, est obligatoire depuis 2007.

La très large majorité des visiteurs circulent en taxi-brousse ou en voitures de location, proposées avec chauffeur obligatoire aux non-résidents. Les lignes qui suivent intéresseront donc surtout les motocyclistes.

Lorsque vous roulez sous la pluie, ou juste après, méfiez-vous particulièrement des nids-de-poule remplis d'eau dont vous ne pouvez soupçonner la profondeur. Les chauffeurs de taxi-brousse racontent qu'ils ont vu leurs roues se voiler, leurs essieux ou leur châssis casser net, et parfois même des voitures entières disparaître dans d'énormes creux. Renseignez-vous en priorité aux stationnements des taxis-brousse pour obtenir des informations sur l'état des routes. La police arrête quelquefois les véhicules pour les inspecter rapidement, peut-être dans l'espoir de détecter l'une des 1 001 infractions possibles (et probables), par exemple un excès de passagers ou une réparation trop empirique.

Au chapitre des aléas qui peuvent surgir devant votre pare-brise, citons les troupeaux de zébus qui bloquent les chemins, les chars à bœufs larges et lents, la circulation en ville parfois diabolique, les marchés qui s'étendent jusque dans les rues, les bacs et les ponts branlants et les piétons et vélos circulant la nuit sans lumière. Faites très attention dans les villages et à leurs abords, des enfants pouvant traverser la route à tout moment. Oubliez la voiture dans la capitale : vous irez plus vite à pied. Enfin, comme l'indiquait sans ambages un dépliant touristique, "rappelez-vous que la règle numéro un du code de la route précise que plus vous êtes gros, plus vous avez la priorité".

Location de voiture

Presque tous les visiteurs souhaitant louer un véhicule ont recours à une location avec chauffeur. Les choix sont nombreux : vous pourrez vous adresser à une agence spécialisée, à une agence de voyages, à un chauffeur-guide indépendant ou encore, dans certains cas, à votre hôtel. Selon le cas, vous circulerez à bord d'un 4x4 ou d'une voiture légère. Le choix du véhicule dépendra de votre budget et de votre programme, certains itinéraires étant réservés aux véhicules 4x4, plus chers.

Les locations prennent presque toujours en compte un itinéraire défini à l'avance. Le tarif varie selon la difficulté du trajet, la distance et le nombre de jours de location. La distance et la qualité de la route/piste sont en général plus déterminantes dans le prix que la durée.

Les véhicules de location sont invariablement proposés avec chauffeur aux visiteurs de passage. La location sans chauffeur reste en effet quasi exclusivement réservée aux résidents (le conducteur doit, dans ce cas, avoir plus de 23 ans, au moins un an de permis et contracter une assurance obligatoire – vérifiez soigneusement toutes les clauses du contrat). Cette règle, qui peut sembler contraignante, offre en réalité plusieurs avantages : les chauffeurs connaissent les directions à prendre (les panneaux routiers sont rares), ils ont l'habitude de conduire sur les pistes souvent délicates de l'île et s'avéreront dans certains cas de précieux guides.

Le carburant est quasi invariablement à la charge du client. Gardez à l'esprit que la consommation des véhicules diffère énormément entre les voitures légères et les 4x4, et que ces derniers sont nettement plus gourmands sur certains terrains (sable mou notamment) que sur d'autres. Le gasoil (voir la rubrique *Carburant*, p. 366) constituera ainsi un poste particulièrement important de votre budget de location de voiture.

Des précisions utiles figurent dans l'encadré *Les pièges de la location de voiture*, ci-contre. Vous trouverez des coordonnées de loueurs dans les chapitres régionaux de ce guide.

LOCATION DE VOITURES LÉGÈRES

Nombre de trajets (RN 7 notamment) peuvent s'effectuer à bord de voitures légères, c'est-à-dire autres que 4x4. Les visiteurs ont fréquemment recours à ce mode de trans-

port, qui leur permet de voyager de façon indépendante sans trop alourdir leur budget, mais limite leurs déplacements aux "bonnes" routes. Outre certains hôtels et agences de voyages, qui peuvent organiser ce type de location, beaucoup de chauffeurs-guides indépendants proposent leurs services et leur véhicule. Il s'agit en général de "familiales" pouvant accueillir confortablement 4 passagers en plus du chauffeur. Vous avez donc tout intérêt à vous grouper pour les louer. À l'heure où nous écrivons ces lignes, comptez environ 80 000 A par jour hors carburant.

Il est également possible de louer un taxi ou un taxi-brousse à la journée ou à la demi-journée pour un trajet précis. Cette option présente l'avantage de permettre la découverte des environs d'une ville. Renseignez-vous en ville ou au stationnement des taxis-brousse et négociez le prix avant le départ.

LOCATION DE 4X4

Sans conteste la voie royale du voyage à Madagascar, le 4x4 ouvre au visiteur les pistes, sites et villages les plus reculés tout en offrant de bonnes conditions de confort. Cette longue liste d'avantages comporte malheureusement un revers : louer un 4x4 revient cher, voire très cher.

En règle générale, les 4x4 sont proposés à un tarif s'échelonnant entre 55 (rare !) et 100 € par jour. Vous devrez ajouter à cette somme des frais de carburant qui peuvent être importants : la consommation habituelle d'un véhicule tout-terrain, d'environ 15 l aux 100 km, peut atteindre le double sur certains terrains comme le sable mou. À 2 500 A le litre, soit près de 1 euro, vous pourrez ainsi arriver à un budget de 20 à 30 € de carburant aux 100 km sur certaines pistes difficiles. Dans certains cas, on vous demandera par ailleurs d'acquitter 1 ou 2 jours supplémentaires de location pour le retour du véhicule et le carburant correspondant.

Les tarifs de location incluent en revanche les services du chauffeur. On ne peut que s'en féliciter : à moins d'être vous-même habitué à la conduite – ou plutôt au pilotage – sur terrain délicat, il est en effet difficile pour un conducteur peu entraîné de prendre le volant sur des pistes en mauvais état. La conduite dans le sable mou, dans la boue ou sur la tôle ondulée réclame en effet une technique particulière, qui laisse peu de place à l'improvisation. Il est donc sage d'avoir recours à un chauffeur ou à une agence spécialisée avant de s'engager en 4x4 ou à moto sur les pistes les plus délicates.

La meilleure solution pour limiter le coût de location d'un 4x4 consiste à se grouper pour occuper les 4 places du véhicule et diviser ainsi les frais. Certains tour opérateurs, comme Océane Aventure ou Malagasy Tours, basés à Antananarivo, proposent également une formule originale, parfois réservée en dehors des périodes les plus touristiques : la fourniture d'un 4x4 et de son chauffeur-guide, de tentes et de matériel de camping.

Véhicules rentrant à vide

Il arrive fréquemment que les 4x4 des organisateurs de circuits effectuent à vide le trajet de retour après avoir conduit leurs clients à destination. De plus en plus de tour-opérateurs et d'agences de raids-aventure basés à Madagascar proposent aux voyageurs indépendants, pour un trajet et à une date

LES PIÈGES DE LA LOCATION DE VOITURE

Tous les véhicules ne sont pas habilités pour la location, même avec chauffeur. Pour ce faire, la voiture doit en effet posséder une patente de voiture de louage. Utiliser un véhicule non homologué pénalise les chauffeurs habilités à prendre des passagers, qui payent des taxes, et peut avoir des conséquences graves en cas d'accident (une assurance protégeant les passagers doit avoir été souscrite pour tout véhicule de louage). Avant de louer un véhicule pour plusieurs jours, demandez à voir la patente de transporteur et les papiers de la voiture : une barre verte en diagonale de l'attestation d'assurance permet de reconnaître les véhicules de louage. Le propriétaire doit également être en possession de la "carte violette" (autorisation de mise en circulation du véhicule) et d'une carte professionnelle.

Le mieux est encore de signer un contrat, ce que proposent certains chauffeurs. Le document précise le nombre de jours et l'itinéraire approximatif, et stipule que les assurances nécessaires ont été contractées par le conducteur.

fixe, de profiter de ces places vides à des conditions très intéressantes.

Pour en bénéficier, renseignez-vous à l'avance sur les déplacements des véhicules auprès des tour-opérateurs de la capitale. Océane Aventure, Évasion sans frontière, Cortez Expéditions, Espace Mada et Mad Caméléon, dont vous trouverez les coordonnées dans l'encadré *Madagascar hors pistes*, p. 332, sont ouverts à ce type d'arrangements.

Location de moto et de quad

Vous trouverez des motos (125 cc le plus souvent) et des quads à louer pour la journée ou la demi-journée dans quelques points de l'île, en général aux alentours des sites touristiques facilement accessibles en moto, comme l'île Sainte-Marie, Morondava ou Tuléar.

Certaines agences proposent des machines (350 cc habituellement) spécialement préparées pour les raids. Plus axées sur l'organisation du périple que sur la location, elles préfèrent établir l'itinéraire avec vous afin de vous conseiller et de savoir sur quelles pistes vous allez engager leurs précieuses motos. Certaines incluent dans leurs services un accompagnateur chevronné, voire une assistance en 4x4.

Ajoutons que les motards expérimentés sont parfois surpris par les difficultés de conduite dues à l'état de certaines pistes. Il est déconseillé de s'aventurer seul et quasi obligatoire de se munir d'une assurance adéquate. Préparez bien votre machine et munissez-vous de toutes les pièces de rechange dont vous pourriez avoir besoin.

Bien que difficiles, les pistes du Sud (entre Tuléar et Fort-Dauphin), celles qui relient Morondava à Tuléar par la côte ou celles des environs de Diégo-Suarez comptent parmi les plus appréciées des motards en quête de sensations fortes. Les raids en quad, qui demandent moins d'aptitude à la conduite, sont en plein essor.

Les agences Trajectoires et Traces, dont vous trouverez les coordonnées dans l'encadré *Madagascar hors pistes*, p. 332, comptent parmi les meilleurs spécialistes.

Carburant

Les stations-service sont relativement bien réparties sur le territoire. Vous devrez néanmoins prévoir des réserves si vous partez en 4x4 ou à moto dans des régions reculées. Renseignez-vous selon votre itinéraire.

Madagascar s'est couverte de stations-service en bon état depuis la privatisation de la Solima, l'ancienne société d'État en charge de la distribution des carburants et lubrifiants. Les tarifs, dans le même temps, se sont envolés. À l'heure où nous écrivons ces lignes, le litre d'essence coûte 3 000 A, et le gas-oil 2 500 (soit près de 1 euro), ce qui représente une forte somme à Madagascar (à titre de comparaison, il coûtait 500 A en 1999).

TRAIN

Le pays compte quatre lignes ferroviaires datant de l'époque coloniale : Antananarivo-Tamatave, Antananarivo-Antsirabe, Antananarivo-Moramanga-Tamatave et Fianarantsoa-Manakara (FCE). À l'heure où nous écrivons, seuls les lignes Fianarantsoa-Manakara et le tronçon Moramanga-Tamatave sont ouverts aux passagers sur une base régulière.

La RNCFM, entreprise d'État qui gérait le réseau ferré malgache, a été privatisée en 2002-2003. Les 850 km de voies du Réseau national des chemins de fer malgaches, qui datent de la période coloniale, sont maintenant confiés à la société Madarail, liée à l'Afrique du Sud. Cette société a commencé d'importants travaux mais elle fait porter en priorité ses efforts sur le trafic de marchandises.

Au chapitre des améliorations récentes, la micheline *Viko-Viko* relie en théorie la capitale à Andasibe une fois tous les 15 jours et un service de voyageurs régulier baptisé *Dia Soa* a été remis en service entre Moramanga et Tamatave, via Andasibe. Renseignez-vous au bureau de Madarail (www.madarail.mg), dans la gare de Soarano à Antananarivo.

La ligne Fianarantsoa-Manakara, principale option ferroviaire du pays ouverte aux passagers, est une expérience exceptionnelle pour son ambiance et ses paysages (voir p. 147).

BATEAU

Les pirogues (*lakana* en malgache) constituent souvent le moyen de locomotion principal entre les villages côtiers isolés. Vous pourrez négocier la location d'une pirogue pour la journée. Sachez cependant que la navigation n'est pas toujours de tout repos à leur bord. Il est sage de prévoir un sac étanche pour

protéger vos affaires les plus précieuses si vous envisagez de faire des trajets par ce mode de transport.

Les transports par mer sur de grandes distances ouverts aux visiteurs restent rares. Les boutres et navires marchands qui cabotent le long de l'île privilégient en effet leur cargaison et offrent peu d'espace aux passagers. N'espérez pas y obtenir de couchette. Sauf exception, vous disposerez au mieux de suffisamment de place sur le pont pour vous allonger et devrez prévoir eau et vivres. Ces bateaux restent cependant une option pour circuler le long de certaines côtes où les transports par route sont rares, par exemple entre Antalaha ou Maroantsetra et Tamatave ou l'île Sainte-Marie, ou encore le long du rivage nord-ouest. Renseignez-vous toujours sur les conditions météorologiques et la durée théorique de la traversée. Le transport de passagers est fortement déconseillé sur la côte Est durant la saison des alizés, entre mai et septembre. Le *Jean-Pierre Calloc'h*, qui assurait une ligne maritime régulière entre Mahajanga et Nosy Be, avait arrêté son activité lors de notre dernier passage. Renseignez-vous pour savoir s'il a repris du service.

Des bateaux de tailles diverses font la navette entre la Grande Terre et les îles touristiques de Nosy Be ou de Sainte-Marie (voir les chapitres respectifs pour plus d'informations). Ces services restent à la merci de la météo mais ils sont globalement fiables si les conditions sont bonnes. Ils sont équipés de brassières et de matériel de sécurité de base.

Les trajets en pirogue et en bateau sont populaires de longue date le long du canal des Pangalanes (à l'est) et sur la Tsiribihina (à l'ouest). L'aventure se révèle à la hauteur du tarif (reportez-vous aux chapitres consacrés à ces régions). Les promenades en pirogue ou petit bateau vers des sites naturels ou culturels (Lokaro près de Fort-Dauphin, îlots ceinturant Nosy Be, sorties à la rencontre des baleines au départ de l'île Sainte-Marie, etc.) rencontrent également un franc succès. L'agence Alefa (voir p. 314) basée sur l'île de Nosy Be, organise d'exceptionnels circuits en pirogue sakalava traditionnelle le long de la côte Ouest.

Les services destinés aux plaisanciers étant très limités dans les ports malgaches, rares sont ceux qui croisent au large de la Grande Île. Vous en rencontrerez cependant quelques-uns à proximité de Nosy Be et de l'île Sainte-Marie.

VTT

Les distances et la chaleur rendent le vélo éprouvant sur la Grande Île. Les cyclistes motivés y trouveront cependant leur bonheur, à l'image de ce lecteur qui nous écrit, après avoir parcouru 4 000 km en trois mois, que "Madagascar est parfaite pour le VTT, et réciproquement."

Si vous explorez des régions reculées, vous pourrez généralement passer la nuit dans les villages après avoir demandé à l'instituteur ou au dignitaire local la permission de planter votre tente et d'allumer un feu. Si vous vous en tenez aux grandes routes et aux villes principales, vous trouverez facilement des hôtels et des restaurants et éviterez ainsi de vous encombrer de bagages envahissants. De plus, si vous êtes las de pédaler, vous pourrez charger votre vélo sur un taxi-brousse.

Ne vous attendez pas à trouver des pièce de rechange pour VTT sur place. Emportez tout ce dont vous pourriez avoir besoin, même si les Malgaches s'avèrent experts en réparations en tout genre.

Vous pourrez louer des VTT à la journée ou à la demi-journée dans quelques points du pays (île Sainte-Marie, Antsirabe…). Sauf exception, les vélos loués localement ne sont pas de la première jeunesse et leur état s'en ressent.

AUTO-STOP

N'espérez guère faire du stop sans bourse délier : si un véhicule ou un camion s'arrête, il ne manquera pas, le plus souvent, de vous réclamer l'équivalent du prix du trajet en taxi-brousse. Précisons par ailleurs qu'une grande part des véhicules qui circulent sur les routes malgaches sont des taxis-brousse, et qu'il est clairement indiqué à l'arrière des camions transportant des marchandises que les passagers sont interdits à leur bord. L'auto-stop, enfin, comporte toujours des risques, à Madagascar comme ailleurs.

TRANSPORTS LOCAUX

Bus

Antananarivo compte plusieurs compagnies de transport public établies. D'autres capitales provinciales et grandes villes, dont Fianarantsoa, Mahajanga et Antsirabe, disposent également de services de bus

locaux. Ces véhicules surchargés ne sont cependant pas d'une grande utilité pour le voyageur, compte tenu de leur lenteur et de la circulation, de l'absence de plans des réseaux, de la localisation centrale des sites et des hôtels, ainsi que de l'abondance des taxis et des pousse-pousse, plus rapides.

Taxi

Les véhicules les plus divers sont utilisés comme taxis à Madagascar, y compris des multitudes de 4L et, dans la capitale, d'antiques 2 CV qui semblent prêtes à rendre l'âme lorsqu'elles s'engagent dans les rues qui montent vers la ville haute. Vous trouverez des taxis dans toutes les grandes villes, où ils se pressent notamment autour des aéroports, des gares, des stationnements de taxis-brousse et des hôtels.

Les taxis malgaches n'étant pas équipés de compteur, vous devrez négocier la course. Des tarifs fixes et officiels tendent cependant à se généraliser pour certains trajets, notamment depuis/vers les aéroports. Le tarif des courses, qui reste bon marché, augmente toujours la nuit. Renseignez-vous sur les prix en vigueur auprès de votre hôtel.

Pousse-pousse

Les pousse-pousse inspirent un sentiment mitigé aux voyageurs, qui balancent entre leur appréhension à utiliser ce mode de transport à forte connotation coloniale et le désir de procurer du travail aux tireurs de pousse-pousse. Si vous avez quelques scrupules à vous laisser transporter par un moteur humain, sachez que les pousse-pousse permettent à leurs conducteurs, qui louent le plus souvent leur machine, de gagner leur vie. Reportez-vous à l'encadré p. 130.

Madagascar doit ses *posy-posy* aux colons britanniques, qui firent venir le concept d'Inde. Ils furent ensuite popularisés par les Chinois venus construire des routes et des voies ferrées. Le nom de ce moyen de transport viendrait de l'habitude qu'avaient les conducteurs, lorsqu'ils montaient une côte, de crier "pousse, pousse" afin que les passants les aident en se plaçant derrière la voiture. Depuis quelques années, des cyclo-pousse font également leur apparition, notamment à Tamatave.

Très répandus à Tuléar, Tamatave, Manakara, Antsirabe et quelques autres villes, les pousse-pousse sont pratiques pour les petits trajets en ville. Attendez-vous cependant à de longues séances de marchandage. La population locale débourse 500 A en moyenne pour une course. Les tarifs sont nettement plus libres pour les visiteurs, et il arrive que les prix doublent par temps de pluie. Ici encore, définissez le prix de la course avant de vous installer. Ultime précision : il arrive que les pousse soient particulièrement pressants, voire agaçants, et agressifs la nuit dans les grandes villes.

Charrette à zébus

Les lourdes charrettes à zébus – souvent dotées de roues en bois qui rappellent les gravures du Moyen Âge en Europe – sont un moyen de transport à ne pas négliger dans certaines régions reculées. Elles sont aussi lentes qu'inconfortables mais toujours l'occasion de savoureuses rencontres. Aucun barème tarifaire n'existe : à vous de marchander.

Santé

SOMMAIRE

Avant le départ	**369**
Assurances et services médicaux	369
Vaccins	370
Santé sur Internet	370
Pendant le voyage	**370**
À Madagascar	**371**
Infrastructures médicales	371
Précautions élémentaires	371
Affections liées à l'environnement	372
Santé au féminin	379

Quelques précautions doivent être prises à Madagascar, pays où les conditions d'hygiène sont souvent précaires, où l'infrastructure médicale reste faible et où l'état des routes et des transports rend souvent difficile l'accès aux soins. Elles concernent avant tout la prévention du paludisme (prévoir un traitement préventif antipaludéen), les vaccinations (hépatite, tétanos-polyomyélite et typhoïde sont recommandées), le respect de règles simples relatives à l'alimentation et à l'eau et la protection contre le soleil. Vous aurez peut-être également à vous plaindre des tiques de sable ou des sangsues, également inoffensives. Ne vous baignez pas n'importe où (des cas de bilharziose ont été constatés à Madagascar) et évitez toujours de marcher pieds nus.

On constate par ailleurs depuis quelques années une recrudescence de la dengue (voir p. 378), notamment sur la côte nord-est. Le chikungunya a également fait parler de lui en 2006, lorsque ce moustique a défrayé la chronique dans l'océan Indien, mais il semble maintenant passé à l'arrière-plan des préoccupations médicales. La vigilance reste cependant de mise, notamment sur la côte Est.

Nous vous conseillons donc de lire avec attention les rubriques consacrées ci-dessous à ces sujets, ainsi que celle relative à la préparation avant le départ. Les autres maladies citées dans le descriptif médical ci-après, qui doit être considéré comme un guide général de santé en voyage, visent à attirer l'attention des voyageurs et ne doivent pas vous inquiéter outre mesure. Précisons en effet que les maladies tropicales, aussi impressionnantes qu'elles soient dans leur description, ne sont pas toutes gravissimes. Si un certain nombre de parasites sont dangereux, beaucoup sont relativement bénins et posent avant tout un problème de diagnostic. Quant aux maladies les plus graves – peste, choléra… –, elles touchent en premier lieu des populations vivant malheureusement dans les conditions les plus précaires et ne risquent guère de se communiquer à des voyageurs respectant des règles d'hygiène élémentaire au quotidien.

Rares sont les voyageurs qui encourent à Madagascar des problèmes médicaux autres que les troubles d'estomac survenant à chaque fois que l'on change de régime alimentaire.

AVANT LE DÉPART

ASSURANCES ET SERVICES MÉDICAUX

Il est conseillé de souscrire une police d'assurance qui vous couvrira en cas d'annulation de votre voyage, de vol, de perte de vos affaires, de maladie ou encore d'accident. Les assurances internationales pour étudiants sont en général d'un bon rapport qualité/prix. Lisez avec la plus grande attention les clauses en petits caractères où se cachent les restrictions.

Vérifiez notamment que les "sports à risques", comme la plongée, la moto ou même la randonnée ne sont pas exclus de votre contrat, ou encore que le rapatriement médical d'urgence en avion est couvert. De même, le fait d'acquérir un véhicule dans un autre pays ne signifie pas nécessairement que vous serez protégé par votre propre assurance.

Vous pouvez contracter une assurance qui réglera directement les hôpitaux et les médecins, vous évitant ainsi d'avancer des sommes qui ne vous seront remboursées qu'à votre retour. Dans ce cas, conservez avec vous tous les documents nécessaires.

Attention ! Avant de souscrire une police d'assurance, vérifiez que vous ne bénéficiez pas déjà d'une assistance par votre carte de crédit, votre mutuelle ou votre assurance automobile. C'est bien souvent le cas.

Quelques conseils

Assurez-vous que vous êtes en bonne santé avant de partir. Si vous partez pour un long voyage, faites contrôler l'état de vos dents. Nombreux sont les endroits où l'on ne souhaiterait pas une visite chez le dentiste à son pire ennemi.

Si vous suivez un traitement de façon régulière, n'oubliez pas votre ordonnance (avec le nom du principe actif plutôt que la marque du médicament, afin de pouvoir trouver un équivalent local, le cas échéant). De plus, l'ordonnance vous permettra de prouver que vos médicaments vous sont légalement prescrits, des médicaments en vente libre dans certains pays ne l'étant pas dans d'autres.

Attention aux dates limites d'utilisation et aux conditions de stockage, parfois mauvaises (les faux médicaments sont fréquents en Afrique). Il arrive également que l'on trouve, dans des pays en développement, des produits interdits en Occident.

VACCINS

Plus vous vous éloignez des circuits classiques, plus il faut prendre vos précautions. Il est important de faire la différence entre les vaccins recommandés lorsque l'on voyage dans certains pays et ceux obligatoires. Au cours des dix dernières années, le nombre de vaccins inscrits au registre du Règlement sanitaire international a beaucoup diminué. Seul le vaccin contre la fièvre jaune peut encore être exigé pour passer une frontière, parfois seulement pour les voyageurs qui viennent de régions contaminées. Faites inscrire vos vaccinations dans un carnet international de vaccination que vous pourrez vous procurer auprès de votre médecin ou d'un centre.

Planifiez vos vaccinations à l'avance (au moins six semaines avant le départ), car certaines demandent des rappels ou sont incompatibles entre elles. Même si vous avez été vacciné contre plusieurs maladies dans votre enfance, votre médecin vous recommandera peut-être des rappels contre le tétanos ou la poliomyélite, maladies qui existent toujours dans de nombreux pays en développement. Les vaccins ont des durées d'efficacité très variables ; certains sont contre-indiqués pour les femmes enceintes.

Voici les coordonnées de quelques centres de vaccination à Paris.

Assistance publique voyages, service payant de l'hôpital de la Pitié-Salpêtrière (☎ 01 45 85 90 21), 47 bd de l'Hôpital, 75013 Paris.
Institut Pasteur (☎ 01 45 68 81 98), 209 rue de Vaugirard, 75015 Paris.
Air France, centre de vaccination (☎ 01 43 17 22 00), 148 rue de l'Université, 75007 Paris.

Vous pouvez obtenir la liste des centres de vaccination en France en vous connectant sur le site Internet http://www.diplomatie.gouv.fr rubrique Conseils aux voyageurs, dossiers Santé/vaccinations, émanant du ministère des Affaires étrangères.

SANTÉ SUR INTERNET

Avant de partir, vous pouvez consulter les conseils en ligne du ministère des Affaires étrangères (http://www.france.diplomatie.fr/voyageurs/ etrangers/avis/conseils/default2.asp) ou le site très complet du ministère de la Santé (www.sante.gouv.fr). L'une des sources les plus fiables sur Madagascar est certainement celle de l'Institut Pasteur de Madagascar : www.pasteur.mg. Sur les maladies rares, vous pouvez vous informer sur le site www.orpha.net, constitué d'une encyclopédie en ligne rédigée par des experts européens. Vous trouverez, d'autre part, plusieurs liens sur le site de Lonely Planet (www.lonely planet.fr), à la rubrique *Ressources*.

PENDANT LE VOYAGE

Les trajets en avion, du fait d'une immobilité prolongée, peuvent favoriser la formation de caillots sanguins dans les jambes (thrombose veineuse profonde ou TVP). Le risque est d'autant plus élevé que le vol est plus long. Ces caillots se résorbent le plus souvent sans autre incident, mais il peut arriver qu'ils se rompent et migrent à travers les vaisseaux sanguins jusqu'aux poumons, risquant alors de provoquer de graves complications.

Généralement, le principal symptôme est un gonflement ou une douleur du pied, de la cheville ou du mollet d'un seul côté, mais pas toujours. La migration d'un caillot vers les poumons peut se traduire par une douleur à la poitrine et des difficultés respiratoires. Tout voyageur qui remarque l'un de ces symptômes doit aussitôt réclamer une assistance médicale.

Pour prévenir le développement de thrombose veineuse profonde durant un

DÉCALAGE HORAIRE

Les malaises liés aux voyages en avion apparaissent généralement après la traversée de trois fuseaux horaires (chaque zone correspond à un décalage d'une heure). Plusieurs fonctions de notre organisme – dont la régulation thermique, les pulsations cardiaques, le travail de la vessie et des intestins – obéissent en effet à des cycles internes de 24 heures, qu'on appelle rythmes circadiens. Lorsque nous effectuons de longs parcours en avion, le corps met un certain temps à s'adapter à la "nouvelle" heure de notre lieu de destination – ce qui se traduit souvent par des sensations d'épuisement, de confusion, d'anxiété, accompagnées d'insomnie et de perte d'appétit. Ces symptômes disparaissent au bout de quelques jours, mais on peut en atténuer les effets moyennant quelques précautions :

- Efforcez-vous de partir reposé. Autrement dit, organisez-vous : pas d'affolement de dernière minute, pas de courses échevelées pour récupérer passeport ou chèques de voyage. Évitez aussi les soirées prolongées avant d'entreprendre un long voyage aérien, et si vous le pouvez, essayez de vous préparer en vous mettant progressivement au rythme du pays.
- À bord, évitez les repas trop copieux (ils gonflent l'estomac !) et l'alcool (qui déshydrate). Mais veillez à boire beaucoup – des boissons non gazeuses, non alcoolisées, comme de l'eau et des jus de fruits.
- Portez des vêtements amples dans lesquels vous vous sentez à l'aise ; un masque oculaire et des bouchons d'oreille vous aideront peut-être à dormir.

vol long-courrier, buvez en abondance des boissons non alcoolisées, pratiquez des compressions isométriques sur les muscles des jambes (c'est-à-dire faites jouer les muscles de vos jambes lorsque vous êtes assis) et levez-vous de temps à autre pour marcher dans la cabine. Vous pouvez également prévoir des chaussettes de contention.

À MADAGASCAR

INFRASTRUCTURES MÉDICALES

Les hôpitaux malgaches sont pauvres comparés aux normes occidentales, essentiellement parce qu'ils manquent de médicaments et d'équipements. Si vous devez subir une opération délicate mais non urgente ou si vous devez suivre un traitement à long terme pour un problème grave, mieux vaut rentrer chez vous ou prendre l'avion pour l'île Maurice, la Réunion ou l'Afrique du Sud.

Si vous tombez malade, contactez votre ambassade, votre consulat ou votre assurance médicale pour demander des conseils et des adresses. Sinon, informez-vous auprès de votre hôtel ou de résidents. Si votre problème n'est pas trop sérieux, ils vous dirigeront sans doute vers une clinique privée.

Il n'existe aucun service d'ambulance en dehors de Tana. Sauf exception, les hôpitaux des autres villes disposent d'encore moins de personnel, de médicaments et d'équipements que la capitale. Si vous contractez une maladie ou si vous avez un accident en province, essayez de regagner la capitale en avion (en taxi-brousse, votre condition physique ne ferait qu'empirer). Pour tout prélèvement, il est préférable de contacter l'**institut Pasteur** (☎ 22 412 72 ou 22 401 64 ; ipm@pasteur.mg : www.pasteur.mg ; Ambatofotsikely) de Madagascar basé à Antananarivo.

Reportez-vous à la section *Services médicaux* du chapitre *Antananarivo*, p. 95, pour plus de détails sur les hôpitaux de la capitale. Ils sont en général préférables aux services de province listés aux rubriques correspondantes de ce guide.

PRÉCAUTIONS ÉLÉMENTAIRES

Faire attention à ce que l'on mange et à ce que l'on boit est la première des précautions. Les troubles gastriques et intestinaux sont fréquents, même s'ils restent souvent sans gravité. Ne soyez cependant pas paranoïaque et ne vous privez pas de goûter la cuisine locale, cela fait partie du voyage. N'hésitez pas également à vous laver les mains fréquemment.

Eau

Évitez toujours de boire l'eau du robinet, même sous forme de glaçons. Préférez les eaux minérales (toujours disponibles ou presque sur la Grande Île), et les boissons gazeuses, tout en vous assurant que les bouteilles sont

AVERTISSEMENT

La santé en voyage dépend du soin avec lequel on prépare le départ et, sur place, de l'observance d'un minimum de règles quotidiennes. Les risques sanitaires sont généralement faibles si une prévention minimale et les précautions élémentaires d'usage ont été envisagées avant le départ.

décapsulées devant vous. Soyez prudent avec les jus de fruits, souvent allongés à l'eau. Thé et café, en principe, sont sûrs puisque l'eau doit bouillir.

Il est indispensable de stériliser l'eau (voir l'encadré, ci-contre). Depuis 1999, une solution chlorée de purification de l'eau vendue à bas prix, baptisée Sur'Eau, est utilisée sur l'île. Vous verrez parfois un petit panonceau signalant l'utilisation de ce désinfectant en devanture des restaurants et des échoppes.

Alimentation

Fruits et légumes doivent être lavés à l'eau traitée ou épluchés. Ne consommez pas de glaces des marchands de rue. D'une façon générale, le plus sûr est de vous en tenir aux aliments bien cuits. Attention aux plats refroidis ou réchauffés. Méfiez-vous des poissons, des crustacés et des viandes peu cuites. Si un restaurant semble bien tenu et qu'il est fréquenté par des touristes comme par des gens du pays, la nourriture ne posera probablement pas de problèmes. Attention aux restaurants vides ! Évitez enfin de consommer du poisson ou des crustacés loin de leurs zones de production.

Problèmes de santé et traitement

Les éventuels ennuis de santé peuvent être répartis en plusieurs catégories. Tout d'abord, les problèmes liés au climat, à la géographie, aux températures extrêmes, à l'altitude ou aux transports ; puis les maladies dues au manque d'hygiène ; celles transmises par les animaux ou les hommes ; enfin, les maladies transmises par les insectes. De simples coupures, morsures ou égratignures peuvent aussi être source de problèmes.

L'autodiagnostic et l'autotraitement sont risqués ; aussi, chaque fois que cela est possible, adressez-vous à un médecin. Ambassades et consulats pourront en général vous en recommander un. Les hôtels cinq étoiles également, mais les honoraires risquent aussi d'être cinq étoiles (utilisez votre assurance).

Vous éviterez bien des problèmes de santé en vous lavant souvent les mains, afin de ne pas contaminer vos aliments. Brossez-vous les dents avec de l'eau traitée. On peut attraper des vers en marchant pieds nus ou se couper dangereusement sur du corail. Demandez conseil aux habitants du pays où vous vous trouvez : si l'on vous dit qu'il ne faut pas vous baigner à cause des méduses, des crocodiles ou de la bilharziose, suivez leur avis.

AFFECTIONS LIÉES À L'ENVIRONNEMENT

Coup de chaleur

Cet état grave, parfois mortel, survient quand le mécanisme de régulation thermique du corps ne fonctionne plus : la température s'élève alors de façon dangereuse. De longues périodes d'exposition à des températures élevées peuvent vous rendre vulnérable au coup de chaleur. Évitez l'alcool et les activités fatigantes lorsque vous arrivez dans un pays à climat chaud.

Symptômes : malaise général, transpiration faible ou inexistante et forte fièvre (39 à 41 °C). Là où la transpiration a cessé, la peau devient rouge. La personne qui souffre d'un coup de chaleur est atteinte d'une céphalée lancinante et éprouve des difficultés à coordonner ses mouvements ; elle peut aussi donner des signes de confusion mentale ou d'agressivité. Enfin, elle délire et est en proie à des convulsions. Il faut absolument hospitaliser le malade. En attendant les secours, installez-le à l'ombre, ôtez-lui ses vêtements, couvrez-le d'un drap ou d'une serviette mouillés et éventez-le continuellement.

Coup de soleil

Sous les tropiques, les coups de soleil sont plus fréquents, même par temps couvert. Utilisez un écran solaire et pensez à couvrir les endroits qui sont habituellement protégés, les pieds par exemple. Si les chapeaux fournissent une bonne protection, n'hésitez pas à appliquer un écran total sur le nez et les lèvres. Les lunettes de soleil s'avèrent souvent indispensables.

Insolation

Une exposition prolongée au soleil peut provoquer une insolation. Symptômes :

LA STÉRILISATION DE L'EAU DE BOISSON

Quelles sont les méthodes de stérilisation de l'eau de boisson les plus efficaces ? Selon un article de la revue médicale *Prescrire* (mai 2000), l'ébullition, l'hypochlorite de sodium (eau de Javel et ses dérivés) et le dichloroisocyanure de sodium (DCCNa) sont le tiercé gagnant d'une bonne qualité de l'eau de boisson du voyageur. L'ébullition doit être prolongée au moins 1 minute (3 minutes au-dessus de 2 000 m) et l'eau de Javel utilisée à raison de 3 gouttes de solution à 12 degrés chlorométriques par litre (consommer après 1 heure et dans un délai de 24 heures – renseignez-vous auprès de votre pharmacien). Ces deux modes de purification n'étant pas toujours possibles en voyage, le Drinkwell Chlore® (hypochlorite de sodium) et l'Aquatabs® (DCCNa) obtiennent les meilleurs résultats. Ce dernier a d'ailleurs été choisi par l'OMS pour son "kit sanitaire d'urgence". Certains systèmes de filtrage sont également particulièrement efficaces, tandis que l'Hydroclonazone® obtiendrait des résultats mitigés. Un soin particulier doit enfin être apporté à la conservation de l'eau purifiée, notamment par adjonction de Micropur®.

Reste une ultime solution : boire autant que faire se peut de l'eau minérale, largement distribuée à Madagascar…

nausées, peau chaude, maux de tête. Dans ce cas, il faut rester dans le noir, appliquer une compresse d'eau froide sur les yeux et prendre de l'aspirine.

Miliaire et bourbouille

Il s'agit d'une éruption cutanée (appelée bourbouille en cas de surinfection) due à la sueur qui s'évacue mal : elle frappe en général les personnes qui viennent d'arriver dans un climat chaud et dont les pores ne sont pas encore suffisamment dilatés pour permettre une transpiration plus importante que d'habitude. En attendant de vous acclimater, prenez des bains fréquents suivis d'un léger talcage, ou réfugiez-vous dans des locaux à air conditionné lorsque cela est possible. Attention ! il est recommandé de ne pas prendre plus de deux douches savonneuses par jour.

Mycoses

Les infections fongiques dues à la chaleur apparaissent sur le cuir chevelu, entre les doigts ou les orteils (pied d'athlète), sur l'aine ou sur tout le corps (teigne). On attrape la teigne (qui est un champignon et non un parasite animal) par le contact avec des animaux infectés ou en marchant dans des endroits humides comme le sol des douches.

Pour éviter les mycoses, portez des vêtements amples et confortables, en fibre naturelle, lavez-les fréquemment et séchez-les bien. Conservez vos tongs dans les pièces d'eau. Si vous attrapez des champignons, nettoyez quotidiennement la partie infectée avec un désinfectant ou un savon traitant et séchez bien. Appliquez ensuite un fongicide et laissez autant que possible à l'air libre. Changez fréquemment de serviettes et de sous-vêtements et lavez-les soigneusement à l'eau chaude. Bannissez absolument les sous-vêtements qui ne sont pas en coton.

Maladies infectieuses et parasitaires

BILHARZIOSES

Des cas ont été recensés sur l'île. Évitez de vous baigner dans de l'eau stagnante.

Les bilharzioses sont des maladies dues à des vers qui vivent dans les vaisseaux sanguins et

SANTÉ AU JOUR LE JOUR

La température normale du corps est de 37 °C ; deux degrés de plus représentent une forte fièvre. Le pouls normal d'un adulte est de 60 à 80 pulsations par minute (celui d'un enfant est de 80 à 100 pulsations ; celui d'un bébé de 100 à 140 pulsations). En général, le pouls augmente d'environ 20 pulsations à la minute avec chaque degré de fièvre.

La respiration est aussi un bon indicateur en cas de maladie. Comptez le nombre d'inspirations par minute : entre 12 et 20 chez un adulte, jusqu'à 30 pour un jeune enfant et jusqu'à 40 pour un bébé, elle est normale. Les personnes qui ont une forte fièvre ou qui sont atteintes d'une maladie respiratoire grave (pneumonie par exemple) respirent plus rapidement. Plus de 40 inspirations faibles par minute indiquent en général une pneumonie.

dont les femelles viennent pondre leurs œufs à travers la paroi des intestins ou de la vessie.

On se contamine en se baignant dans les eaux douces (rivières, ruisseaux, lacs et retenues de barrage) où vivent les mollusques qui hébergent la forme larvaire des bilharzies. Juste après le bain infestant, on peut noter des picotements ou une légère éruption cutanée à l'endroit où le parasite est passé à travers la peau. Quatre à douze semaines plus tard, apparaissent une fièvre et des manifestations allergiques. En phase chronique, les symptômes principaux sont des douleurs abdominales et une diarrhée, ou la présence de sang dans les urines.

Si vous vous baignez dans une eau infectée (même les eaux douces profondes peuvent être infestées), séchez-vous vite et séchez aussi vos vêtements. Consultez un médecin si vous êtes inquiet. Les premiers symptômes de la bilharziose peuvent être confondus avec ceux du paludisme ou de la typhoïde.

DIARRHÉE

C'est le problème numéro 1 du voyageur à Madagascar. Le changement de nourriture, d'eau ou de climat suffit à la provoquer ; si elle est causée par des aliments ou de l'eau contaminés, le problème est plus grave. En dépit de toutes vos précautions, vous aurez peut-être la "turista", mais quelques visites aux toilettes sans aucun autre symptôme n'ont rien d'alarmant. La déshydratation est le danger principal lié à toute diarrhée, particulièrement chez les enfants. Ainsi le premier traitement consiste à boire beaucoup : idéalement, il faut mélanger huit cuillerées à café de sucre et une de sel dans un litre d'eau. Sinon du thé noir léger, avec peu de sucre, des boissons gazeuses qu'on laisse se dégazéifier et qu'on dilue à 50% avec de l'eau purifiée, sont à recommander. En cas de forte diarrhée, il faut prendre une solution réhydratante pour remplacer les sels minéraux. Quand vous irez mieux, continuez à manger légèrement. Les antibiotiques sont utiles dans le traitement de fortes diarrhées, surtout si elles sont accompagnées de nausées, de vomissements, de crampes d'estomac ou d'une fièvre légère. Trois jours de traitement sont généralement suffisants, et on constate normalement une amélioration dans les 24 heures. Toutefois, si la diarrhée persiste au-delà de 48 heures ou s'il y a présence de sang dans les selles, il est préférable de consulter un médecin.

DIPHTÉRIE

Elle prend deux formes : celle d'une infection cutanée ou celle d'une infection de la gorge, plus dangereuse. On l'attrape au contact de poussière contaminée sur la peau, ou en inhalant des postillons de personnes contaminées. Pour prévenir l'infection cutanée, il faut se laver souvent et bien sécher la peau. Il existe un vaccin contre l'infection de la gorge.

DYSENTERIE

Affection grave, due à des aliments ou de l'eau contaminés, la dysenterie se manifeste par une violente diarrhée, souvent accompagnée de sang ou de mucus dans les selles. On distingue deux types de dysenterie : la dysenterie bacillaire se caractérise par une forte fièvre et une évolution rapide ; maux de tête et d'estomac, vomissements en sont les symptômes. Elle dure rarement plus d'une semaine, mais elle est très contagieuse. La dysenterie amibienne, quant à elle, évolue graduellement, sans fièvre ni vomissements, mais elle est plus grave. Elle dure tant qu'elle n'est pas traitée, peut réapparaître et causer des problèmes de santé à long terme. Une analyse des selles est indispensable pour diagnostiquer le type de dysenterie. Il faut donc consulter rapidement.

GIARDIASE

Ce parasite intestinal est présent dans l'eau souillée ou dans les aliments souillés par l'eau. Symptômes : crampes d'estomac, nausées, estomac ballonné, selles très liquides et nauséabondes et gaz fréquents. La giardiase peut n'apparaître que plusieurs semaines après la contamination. Les symptômes peuvent disparaître pendant quelques jours puis réapparaître, et ceci pendant plusieurs semaines.

HÉPATITES

L'hépatite est un terme général qui désigne une inflammation du foie. Elle est le plus souvent due à un virus. Dans les formes les plus discrètes, le patient n'a aucun symptôme. Les formes les plus habituelles se manifestent par une fièvre, une fatigue qui peut être intense, des douleurs abdominales, des nausées, des vomissements, associés à la présence d'urines très foncées et de selles décolorées presque blanches. La peau et le blanc des yeux prennent une teinte jaune (ictère). L'hépatite peut parfois se résumer à un simple épisode de fatigue sur quelques jours ou semaines.

Hépatite A. C'est la plus répandue et la contamination est alimentaire. Il n'y a pas de traitement médical ; il faut simplement se reposer, boire beaucoup, manger légèrement en évitant les graisses et s'abstenir totalement de toute boisson alcoolisée pendant au moins six mois. L'hépatite A se transmet par l'eau, les coquillages et, d'une manière générale, tous les produits manipulés à mains nues. En faisant attention à la nourriture et à la boisson, vous préviendrez le virus. Malgré tout, s'il existe un fort risque d'exposition, il vaut mieux se faire vacciner.

Hépatite B. Elle est très répandue, puisqu'il existe environ 300 millions de porteurs chroniques dans le monde. Elle se transmet par voie sexuelle ou sanguine (piqûre, transfusion). Évitez de vous faire percer les oreilles, tatouer, raser ou de vous faire soigner par piqûres si vous avez des doutes quant à l'hygiène des lieux. Les symptômes de l'hépatite B sont les mêmes que ceux de l'hépatite A mais, dans un faible pourcentage de cas, elle peut évoluer vers des formes chroniques dont, dans des cas extrêmes, le cancer du foie. La vaccination est très efficace.

Hépatite C. Ce virus se transmet par voie sanguine (transfusion ou utilisation de seringues usagées) et semble donner assez souvent des hépatites chroniques. La seule prévention est d'éviter tout contact sanguin, car il n'existe pour le moment aucun vaccin contre cette hépatite.

TYPHOÏDE

Mieux vaut être vacciné contre cette maladie quand on voyage à Madagascar.

La fièvre typhoïde est une infection du tube digestif. La vaccination n'est pas entièrement efficace et l'infection est particulièrement dangereuse.

Premiers symptômes : les mêmes que ceux d'un mauvais rhume ou d'une grippe, mal de tête et de gorge, fièvre qui augmente régulièrement pour atteindre 40 °C ou plus. Le pouls est souvent lent par rapport à la température élevée et ralentit à mesure que la fièvre augmente. Ces symptômes peuvent être accompagnés de vomissements, de diarrhée ou de constipation.

La deuxième semaine, quelques petites taches roses peuvent apparaître sur le corps. Autres symptômes : tremblements, délire, faiblesse, perte de poids et déshydratation. S'il n'y a pas d'autres complications, la fièvre et les autres symptômes disparaissent peu à peu la troisième semaine. Cependant, un suivi médical est indispensable, car les complications sont fréquentes, en particulier la pneumonie (infection aiguë des poumons) et la péritonite (éclatement de l'appendice). De plus, la typhoïde est très contagieuse.

Mieux vaut garder le malade dans une pièce fraîche et veiller à ce qu'il ne se déshydrate pas.

VERS

Fréquents en zones rurales tropicales, on les trouve dans les légumes non lavés ou la viande trop peu cuite. Ils se logent également sous la peau quand on marche pieds nus (ankylostome). Souvent, l'infection ne se déclare qu'au bout de plusieurs semaines. Bien que bénigne en général, elle doit être traitée sous peine de complications sérieuses. Une analyse des selles est nécessaire.

VIH/SIDA

Si elle n'atteint pas les taux alarmants d'Afrique, l'épidémie est en augmentation à Madagascar depuis quelques années. On estime le taux de séropositifs, en hausse malgré de nombreuses campagnes de prévention, à environ 1,5% de la population, ce qui suffit à justifier une protection lors des rapports sexuels.

Toute demande de certificat attestant la séronégativité pour le VIH (certificat d'absence de sida) est contraire au Règlement sanitaire international (article 81).

Affections transmises par les insectes

Voir également plus loin le paragraphe *Affections moins fréquentes.*

FIÈVRE JAUNE

La fièvre jaune est une maladie infectieuse grave transmise par des moustiques vivant dans des régions boisées. Les premiers symptômes ressemblent à ceux de la grippe, tels que fièvre, frissons, maux de tête, douleurs musculaires, douleurs dorsales, perte d'appétit, nausées ou vomissements. Généralement, ces symptômes régressent au bout de quelques jours. Cependant, environ une personne sur six entre dans une deuxième phase, caractérisée par une fièvre récurrente, des vomissements, de l'apathie, une jaunisse, une défaillance rénale et des hémorragies pouvant entraîner la mort. Il n'existe aucun traitement sinon symptomatique.

Le vaccin contre la fièvre jaune ne peut être effectué que dans des centres spécialisés, autorisés à valider les certificats de vaccination

internationaux (livrets jaunes). La vaccination doit être pratiquée au moins dix jours avant toute exposition potentielle au virus de la fièvre jaune. Elle assure une protection durant une dizaine d'années. Les réactions provoquées par le vaccin restent généralement légères : maux de tête, douleurs musculaires, petite fièvre ou gêne à l'endroit de l'injection. Des réactions graves demeurent extrêmement rares. Aussi est-il vivement conseillé de se faire vacciner.

Les mesures de protection contre les piqûres de moustiques jouent un rôle essentiel dans la prévention de la fièvre jaune.

PALUDISME

Le paludisme sévit à Madagascar, classée en zone 2 pour la virulence de la maladie. Il est notamment très présent dans l'est du pays. Prévoyez un traitement préventif adapté (renseignez-vous à l'avance auprès de votre médecin). Surtout, n'oubliez pas que la première des protections consiste à éviter de se faire piquer.

Le paludisme, ou malaria, est transmis par un moustique, l'anophèle, dont la femelle pique surtout la nuit, entre le coucher et le lever du soleil.

La transmission du paludisme a disparu en zone tempérée, régressé en zone subtropicale, mais reste incontrôlée en zone tropicale. D'après le dernier rapport de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), 90% du paludisme mondial sévit en Afrique.

Le paludisme survient généralement dans le mois suivant le retour de la zone d'endémie. Symptômes : maux de tête, fièvre et troubles digestifs. Non traité, il peut avoir des suites graves, parfois mortelles. Il existe différentes espèces de paludisme, dont celui à *Plasmodium falciparum* pour lequel le traitement devient de plus en plus difficile à mesure que la résistance du parasite aux médicaments gagne en intensité.

Les médicaments antipaludéens n'empêchent pas la contamination, mais ils suppriment les symptômes de la maladie. Si vous voyagez dans des régions où la maladie est endémique, il faut absolument suivre un traitement préventif. La chimioprophylaxie fait le plus souvent appel à la chloroquine (seule ou associée au proguanil), à un mélange d'atovaquone et de proguanil (la malarone) ou à la méfloquine, mais d'autres produits sont utilisables. Renseignez-vous impérativement auprès d'un médecin spécialisé, car le traitement n'est pas toujours le même à l'intérieur d'un même pays.

Le risque de paludisme décroît au-dessus de 1 320 m d'altitude et les moustiques porteurs de la maladie sont les plus virulents à l'est de Madagascar.

Tout voyageur atteint de fièvre ou montrant les symptômes de la grippe doit se faire examiner. Il suffit d'une analyse de sang pour établir le diagnostic. Contrairement à certaines croyances, une crise de paludisme ne signifie pas que l'on est touché à vie.

LA PRÉVENTION ANTIPALUDIQUE

Le soir, dès le coucher du soleil, quand les moustiques sont en pleine activité, couvrez vos bras et surtout vos chevilles, mettez de la crème antimoustiques. Les moustiques sont parfois attirés par le parfum ou l'après-rasage.

En dehors du port de vêtements longs, l'utilisation d'insecticides (diffuseurs électriques, bombes insecticides, tortillons fumigènes) ou de répulsifs sur les parties découvertes du corps est à recommander. La durée d'action de ces répulsifs est généralement de 3 à 6 heures. Les moustiquaires constituent en outre une protection efficace, à condition qu'elles soient imprégnées d'insecticide (non nocif pour l'homme). L'Organisation mondiale de la santé (OMS) préconise fortement ce mode de prévention. De plus, ces moustiquaires sont radicales contre tout insecte à sang froid (puces, punaises, etc.) et permettent d'éloigner serpents et scorpions.

Il existe désormais des moustiquaires imprégnées synthétiques très légères (environ 350 g) que l'on peut trouver en pharmacie. À titre indicatif, vous pouvez vous en procurer par correspondance auprès du **Service médical international** (SMI) 29, avenue de la Gare, Coignières, BP 125, 78312 Maurepas Cedex (☎ 01 30 05 05 40 ; fax 01 30 05 05 41).

Notez enfin que, d'une manière générale, le risque de contamination est plus élevé en zone rurale et pendant la saison des pluies.

Coupures, piqûres et morsures

COUPURES ET ÉGRATIGNURES

Les blessures s'infectent très facilement dans les climats chauds et cicatrisent difficilement. Coupures et égratignures doivent être traitées avec un antiseptique et du désinfectant cutané. Évitez si possible bandages et pansements, qui empêchent la plaie de sécher.

Les coupures de corail sont particulièrement longues à cicatriser, car le corail injecte un venin léger dans la plaie. Portez des chaussures pour marcher sur des récifs, et nettoyez chaque blessure à fond.

SCORPIONS ET SCOLOPENDRES

Ce sont les seuls animaux venimeux présents sur la Grande Île. Pour les visiteurs, le risque lié aux scorpions est presque uniquement limité à la région du parc national de l'Ankàrana, où vit une espèce endémique, *Grosphus ankarana*. Les envenimations sont douloureuses, mais sans gravité ni séquelles dans la majorité des cas. Le risque est cependant plus élevé chez les jeunes enfants et les personnes âgées.

Le sérum n'est plus administré systématiquement, même en France. En cas de piqure, immobiliser la partie du corps piquée et administrer un antalgique. Ne pas sucer la plaie (inutile et potentiellement dangereux).

La meilleure prévention consiste à porter des chaussures montantes et à éviter de mettre ses mains dans les anfractuosités dans le parc de l'Ankàrana.

Les scolopendres (sorte de mille-pattes dont la morsure est douloureuse) sont rares mais potentiellement présentes dans les régions chaudes et humides du pays. Les risques sont identiques à ceux du scorpion. Soyez vigilant où vous mettez les pieds (nus) si vous êtes dans une région où leur présence a été constatée.

MÉDUSES

Les conseils des habitants vous éviteront de faire la rencontre des méduses et de leurs tentacules urticants. Certaines espèces peuvent être mortelles mais, en général, la piqûre est seulement douloureuse. Des antihistaminiques et des analgésiques limiteront la réaction et la douleur.

PIQÛRES

Les piqûres de guêpe ou d'abeille sont généralement plus douloureuses que dangereuses. Une lotion apaisante ou des glaçons soulageront la douleur et empêcheront la piqûre de trop gonfler. Certaines araignées sont dangereuses, mais il existe en général des antivenins.

PUNAISES ET POUX

Les punaises affectionnent la literie douteuse. Si vous repérez de petites taches de sang sur les draps ou les murs autour du lit, cherchez un autre hôtel. Les piqûres de punaises forment des alignements réguliers. Une pommade calmante apaisera la démangeaison.

Les poux élisent domicile dans les cheveux, les vêtements ou les poils pubiens. Poudres et shampooings détruisent poux et lentes ; il faut également laver les vêtements à l'eau très chaude.

SANGSUES ET TIQUES

Les sangsues sont présentes dans les régions de forêts humides de Madagascar. Elles se collent à la peau et sucent le sang. Les randonneurs en retrouvent souvent sur leurs jambes ou dans leurs bottes. Du sel, du jus de citron, ou le contact d'une cigarette allumée les feront tomber. Ne les arrachez pas, car la morsure s'infecterait plus facilement. Une crème répulsive peut les maintenir éloignées. Utilisez de l'alcool, de l'éther, de la vaseline ou de l'huile pour vous en débarrasser. Vérifiez bien que vous n'avez pas attrapé de tiques dans une région infestée : elles peuvent transmettre le typhus.

SERPENTS

On ne trouve pas de serpents dangereux pour l'homme à Madagascar. Toutefois, même les serpents non venimeux pour l'homme peuvent infliger des morsures. Portez toujours bottes, chaussettes et pantalons longs pour marcher dans la végétation à risque. Ne hasardez pas la main dans les trous et les anfractuosités et faites attention lorsque vous ramassez du bois pour le feu.

Affections moins fréquentes

CHOLÉRA

Les cas de choléra sont généralement signalés à grande échelle dans les médias, ce qui permet d'éviter les régions concernées. La protection conférée par le vaccin n'étant pas fiable, celui-ci n'est pas recommandé. Prenez donc toutes les précautions alimentaires

nécessaires. Symptômes : diarrhée soudaine, selles très liquides et claires, vomissements, crampes musculaires et extrême faiblesse. Il faut consulter un médecin ou aller à l'hôpital au plus vite, mais on peut commencer à lutter immédiatement contre la déshydratation qui peut être très forte. Une boisson à base de cola salée, dégazéifiée et diluée au 1/5 ou encore du bouillon bien salé seront utiles en cas d'urgence.

Si quelques foyers peuvent demeurer, comme partout en Afrique, le choléra ne présente pas de danger particulier pour tout voyageur respectant des règles d'hygiène de base.

DENGUE

Cette maladie connaît un regain de vigueur dans l'océan Indien depuis quelques années. Il n'existe pas de traitement prophylactique contre cette maladie propagée par les moustiques. Poussée de fièvre, maux de tête, douleurs articulaires et musculaires précèdent une éruption cutanée sur le tronc qui s'étend ensuite aux membres puis au visage. Au bout de quelques jours, la fièvre régresse, et la convalescence commence. Les complications graves sont rares.

FILARIOSES

Ce sont des maladies parasitaires transmises par des piqûres d'insectes. Les symptômes varient en fonction de la filaire concernée : fièvre, ganglions et inflammation des zones de drainage lymphatique ; œdème (gonflement) au niveau d'un membre ou du visage ; démangeaisons et troubles visuels. Un traitement permet de se débarrasser des parasites, mais certains dommages causés sont parfois irréversibles. Si vous soupçonnez une possible infection, il vous faut rapidement consulter un médecin.

LEPTOSPIROSE

Cette maladie infectieuse, due à une bactérie (le *Leptospira*) qui se développe dans les mares et les ruisseaux, se transmet par des animaux comme le rat et la mangouste.

On peut attraper cette maladie en se baignant dans des nappes d'eau douce, contaminées par de l'urine animale. La bactérie pénètre dans le corps humain par le nez, les yeux, la bouche ou les petites coupures cutanées. Les symptômes, similaires à ceux de la grippe, peuvent survenir 2 à 20 jours suivant la date d'exposition : fièvre, frissons, sudation, maux de tête, douleurs musculaires, vomissements et diarrhées en sont les plus courants. Du sang dans les urines ou une jaunisse peuvent apparaître dans les cas les plus sévères. Les symptômes durent habituellement quelques jours, voire quelques semaines. La maladie est rarement mortelle.

Évitez de nager et de vous baigner dans tout plan d'eau douce, notamment si vous avez des plaies ouvertes ou des coupures.

MÉNINGITE À MÉNINGOCOQUES

Cette maladie très grave attaque le cerveau et peut être mortelle. Postillons et éternuements suffisent à propager le germe.

Symptômes : taches disséminées sur le corps, fièvre, trouble de la conscience, fort mal de tête, hypersensibilité à la lumière et raideur du cou. La mort peut survenir en quelques heures. Il faut se faire soigner immédiatement. Le vaccin est efficace pendant plus de quatre ans, mais renseignez-vous quand même sur les épidémies.

RAGE

Très répandue, cette maladie est transmise par un animal contaminé : chien, singe et chat principalement. Morsures, griffures ou même simples coups de langue d'un mammifère doivent être nettoyés immédiatement et à fond. Frottez avec du savon et de l'eau courante, puis nettoyez avec de l'alcool. S'il y a le moindre risque que l'animal soit contaminé, allez immédiatement voir un médecin. Même si l'animal n'est pas enragé, toutes les morsures doivent être surveillées de près pour éviter les risques d'infection et de tétanos. Un vaccin antirabique est désormais disponible. Il faut y songer si vous pensez explorer des grottes (les morsures de chauves-souris peuvent être dangereuses) ou travailler avec des animaux. Cependant, la vaccination préventive ne dispense pas de la nécessité d'un traitement antirabique immédiatement après un contact avec un animal enragé ou dont le comportement peut paraître suspect.

RICKETTSIOSES

Les rickettsioses sont des maladies transmises soit par des acariens (dont les tiques), soit des poux. La plus connue est le typhus. Elle

TROUSSE MÉDICALE DE VOYAGE

Veillez à emporter avec vous une petite trousse à pharmacie (nous vous conseillons de la transporter en soute) contenant quelques produits indispensables. Certains ne sont délivrés que sur ordonnance médicale.

- Des **antibiotiques**, à utiliser uniquement aux doses et périodes prescrites, même si vous avez l'impression d'être guéri avant. Chaque antibiotique soigne une affection précise : ne les utilisez pas au hasard. Cessez immédiatement le traitement en cas de réactions graves.
- Un **antidiarrhéique** et un **réhydratant**, en cas de forte diarrhée, surtout si vous voyagez avec des enfants.
- Un **antihistaminique** en cas de rhumes, allergies, piqûres d'insectes, mal des transports – évitez de boire de l'alcool.
- Un **antiseptique** ou un désinfectant pour les coupures, les égratignures superficielles et les brûlures, ainsi que des pansements gras pour les brûlures.
- De l'**aspirine** ou du **paracétamol** (douleurs, fièvre).
- Une **bande Velpeau** et des **pansements** pour les petites blessures.
- Une **paire de lunettes de secours** (si vous portez des lunettes ou des lentilles de contact) et la copie de votre ordonnance.
- Un **produit contre les moustiques**, un écran total, une pommade pour soigner les piqûres et les coupures et des comprimés pour stériliser l'eau.
- Une **paire de ciseaux** à bouts ronds, une **pince à épiler** et un **thermomètre à alcool**.
- Une petite trousse de **matériel stérile** comprenant une seringue, des aiguilles, du fil à suture, une lame de scalpel et des compresses.
- Des **préservatifs**.

commence comme un mauvais rhume, suivi de fièvre, de frissons, de migraines, de douleurs musculaires et d'une éruption cutanée. Une plaie douloureuse se forme autour de la piqûre et les ganglions lymphatiques voisins sont enflés et douloureux.

Le typhus transmis par les tiques menace les randonneurs en Afrique australe, qui risquent d'attraper les tiques du bétail et des animaux sauvages. Le typhus des broussailles est transmis par des acariens.

TÉTANOS

Cette maladie parfois mortelle se rencontre partout, et surtout dans les pays tropicaux en voie de développement. Difficile à soigner, elle se prévient par vaccination. Le bacille du tétanos se développe dans les plaies. Il est donc indispensable de bien nettoyer coupures et morsures. Premiers symptômes : difficulté à avaler ou raideur de la mâchoire ou du cou. Puis suivent des convulsions douloureuses de la mâchoire et du corps tout entier. Il est essentiel d'être vacciné.

TUBERCULOSE

Bien que très répandue dans de nombreux pays en développement, cette maladie ne présente pas de grand danger pour le voyageur. Les enfants de moins de 12 ans sont plus exposés que les adultes. Il est donc conseillé de les faire vacciner s'ils voyagent dans des régions où la maladie est endémique. La tuberculose se propage par la toux ou par des produits laitiers non pasteurisés faits avec du lait de vaches tuberculeuses. On peut boire du lait bouilli et manger yaourts ou fromages (l'acidification du lait dans le processus de fabrication élimine les bacilles) sans courir de risques.

TYPHUS

Voir plus haut *Rickettsioses*.

SANTÉ AU FÉMININ

GROSSESSE

La plupart des fausses couches ont lieu pendant les trois premiers mois de la grossesse. C'est donc la période la plus risquée pour voyager. Pendant les trois derniers mois,

il vaut mieux rester à distance raisonnable de bonnes infrastructures médicales, en cas de problèmes. Les femmes enceintes doivent éviter de prendre inutilement des médicaments. Cependant, certains vaccins et traitements préventifs contre le paludisme restent nécessaires. Mieux vaut consulter un médecin avant de prendre quoi que ce soit.

Consommez des produits locaux, comme les fruits secs, les agrumes, les lentilles et les viandes accompagnées de légumes.

PROBLÈMES GYNÉCOLOGIQUES

Une nourriture pauvre, une résistance amoindrie par l'utilisation d'antibiotiques contre des problèmes intestinaux peuvent favoriser les infections vaginales lorsqu'on voyage dans des pays à climat chaud. Respectez une hygiène intime scrupuleuse, et portez jupes ou pantalons amples et sous-vêtements en coton.

Les champignons, caractérisés par une éruption cutanée, des démangeaisons et des pertes, peuvent se soigner facilement. En revanche, les trichomonas sont plus graves ; pertes blanches et sensation de brûlure lors de la miction en sont les symptômes. Le partenaire masculin doit aussi être soigné.

Il n'est pas rare que le cycle menstruel soit perturbé lors d'un voyage.

Langue

SOMMAIRE

Grammaire	381
Prononciation	381
Accents régionaux	382
Accentuation	382
Expressions utiles	382

Deux langues cohabitent au quotidien à Madagascar : le malgache, utilisé dans la vie courante, et le français, utilisé dans les affaires et la politique. Le français, moins usité dans les campagnes que dans les villes, vous permettra presque toujours de vous faire comprendre.

La question linguistique a été rendue complexe par les aléas politiques au cours des dernières décennies. Avant 1975, le français était la langue scolaire. La majorité des Malgaches de cette génération s'expriment donc sans problème en français. La "génération sacrifiée", comme on l'a appelée, leur a succédé entre 1975 et 1993. La "malgachisation" était alors de mise, à l'école comme ailleurs, et la pratique du français a marqué le pas. Depuis 1993, le français est redevenu la langue principale d'enseignement, à côté du *malagasy*. Le référendum de 2007, qui a instauré l'anglais comme troisième langue officielle du pays, témoigne de la volonté actuelle d'ouvrir davantage le pays et ses écoles au monde anglo-saxon.

Le malgache appartient à la famille des langues austronésiennes, qui regroupe aussi l'indonésien et le polynésien. D'après les linguistes, sa plus proche cousine se situe dans le sud de Bornéo. Le malgache a absorbé les influences étrangères, intégrant nombre de mots arabes, français, anglais et autres. Vous pourrez presque toujours communiquer en français, mais rien ne vous empêche d'apprendre quelques mots de malgache : ils seront appréciés et faciliteront vos contacts et marchandages.

GRAMMAIRE

La grammaire malgache se distingue fortement de celle des langues indo-européennes et reflète une vision du monde différente. On évite, par exemple, de commencer une phrase par "je". Les verbes et les adverbes de lieu (il existe plus de 16 expressions signifiant "ici" ou "là") représentent une grande difficulté pour les débutants.

Nous ne prétendons pas présenter ici la grammaire malgache dans toute sa complexité. Si vous songez sérieusement à apprendre cette langue, achetez un manuel et un dictionnaire ou prenez des cours.

PRONONCIATION

Lorsque le roi Radama I[er] demanda aux missionnaires de la London Missionary Society de l'aider à éduquer et à développer Madagascar, celle-ci lui envoya notamment deux Gallois, David Jones et David Griffiths. Ensemble, ils s'appliquèrent à romaniser et transcrire le malgache. Basée sur le dialecte merina, la langue "standard" née de leurs efforts est par la suite devenue la langue officielle des écoles, de la communication de masse, de l'évangélisation et de l'administration.

L'alphabet malgache compte 21 lettres. Les consonnes "c", "q", "w" et "x", ainsi que la voyelle "u", n'apparaissent pas. Dans les mots empruntés à l'anglais, au français ou à d'autres langues, le "k" ou le "s" se substituent au "c", le "k" au "q" et le "ks" au "x".

Les syllabes se composent de sons communs au français. La prononciation ne pose donc pas de problème particulier, sauf certaines voyelles qui s'orthographient de façon parfois surprenante. Néanmoins, sauf indication contraire, les mots se prononcent comme ils se lisent.

Quelques règles de base faciliteront votre prononciation :

- le **o** se prononce systématiquement "ou".
- **oa** se prononce "ou" (voire "oua", la fin du son étant étouffée).
- le **s** se prononce très souvent "ch" (notamment dans le Sud).
- **tra** se prononce souvent "tch".
- le **j** se prononce souvent "dz".
- un très grand nombre de voyelles (et souvent des groupes de lettres entiers) sont muettes en fin de mot.

PARLER MALGACHE

Vous ne manquerez par d'être accosté dans la capitale par des marchands des rues proposant l'inévitable manuel intitulé *Parler malgache*, réalisé à l'époque coloniale. Il est certes ancien mais vous sera nettement plus utile qu'un autre ouvrage : *Dialogues français-malgache*. Également vendu dans la rue, ce livret édité par les Éditions catholiques donne la traduction en malgache de phrases désuètes et datées au point d'en être ridicules, comme "Je préfère la chaise à porteur au pousse-pousse" (!) ou "Ces bas sont déchirés, faites-les raccommoder." Toute une époque...

Ainsi, pour ne prendre que deux exemples, le nom de la ville d'Ihosy se dit "iouch" et celui de Mananjary "manandzar".

Les autres lettres et diphtongues particulières répondent à la prononciation suivante :

a [a] normal, comme dans "pas". Il est souvent presque muet en fin de mot
e [e] comme dans "thé"
i, y [i] comme dans "lire". Le y remplace le i en fin de mot
ai [aj] comme dans "paille"
ao [ao] comme dans "Laos", parfois plutôt [o] comme dans "mot"
eo [eu] comme é-ou
j dur, comme dans "jazz"
r roulé
g toujours dur comme dans "vague"
h muet dans la plupart des mots
gn, n [ng] comme dans "ming". Ce "n" nasal ou vélaire ne s'entend que dans certaines régions côtières

ACCENTS RÉGIONAUX

Les variations régionales restent limitées pour une oreille étrangère mais parfaitement perceptibles. Citons notamment le "s", prononcé très distinctement "ch" dans le sud de l'île, mais souvent proche d'un "s" sifflant dans le Nord. De même, les voyelles finales sont nettement plus distinctes dans le Nord. Reportez-vous à l'encadré *Variations régionales*, p. 364.

ACCENTUATION

Certaines syllabes sont nettement accentuées, d'autres à peine audibles. "*Veloma*" (au revoir), par exemple, se dit "*veloum*". La mauvaise utilisation de l'accent peut changer la signification d'un mot. Ainsi, "tan*a*na" signifie "ville", alors que "tan*à*na" signifie "main". Afin de simplifier la prononciation, le glossaire suivant indique les syllabes accentuées par un accent grave (*làfo*).

EXPRESSIONS UTILES

Ces quelques expressions courantes vous permettront de vous lancer.

Civilités

bonjour (à toute heure)	*salàma (parfois salàmo ou salàme)*
bonjour/comment allez-vous ?	*manào ahòana ianào*
oui	*èny/èka*
non	*tsìa (ou avec le [œ] de cœur : eùh-euh-eùh)*
monsieur/madame	*tòmpoko*
Excusez-moi/s'il vous plaît	*azafàdy*
merci (beaucoup)	*misàotra (indrìndra ; be)*
Je vous en prie	*tsy mìsy fisàorana*
bon	*tsàra*
mauvais	*ràtsy*
Je vais bien	*salàma tsàra àho*
très bien, merci	*tsàra fà misàotra*
bienvenu(e)	*tònga sòa*
au revoir	*velòma/Màndra-pihàona (parfois velòme ou velòmo)*

Se faire comprendre

Je m'appelle...	*...nò anàrako*
d'accord	*ekèna*
Je comprends	*sazoko*
Je ne comprends pas	*tsy àzoko*
Parlez-vous français ?	*mahày mitèny frantsày vè ianào ?*
Répétez s'il vous plaît	*mbà averèno azafàdy*
Est-ce que quelqu'un parle français ici ?	*misy òlona ve mahày mitèny frantsày ?*
Il y a	*mìsy*
Il n'y a pas	*tsy mìsy*

Au marché

C'est combien ?	*ohatrìnona ? ("otchìn ?")*
C'est trop cher !	*làfo bè !*
très bon marché	*tèna mòra bè*
Je n'en ai pas besoin	*tsy mila*
argent	*vola*
papier	*taratàsy*

Pour circuler

Je voudrais aller à (Analakely)	*tè handèha hò (àny Analakely) àho*
À quelle heure part/arrive le… ?	*amin'ny firy ny fandehànan'ny/faha tongàvan'ny… ?*
bus	*fiàrabe/aotobìsy*
train	*fiàran dalamby*
avion	*fiaramanìdina*
taxi	*fiàra-karètsaka/takìsy*
pousse-pousse	*posipòsy*
pirogue	*làkana*
Où est le/la… ?	*aìza ny… ?*
gare routière	*fijanònan'ny aotôbìsy*
gare ferroviaire	*gàra*
taxi-brousse	*fiàran'ny tantsàha/takìsy boròsy*
Où va ce bus ?	*ho aìza ity aôtobìsy ity ?*
Est-ce que ce bus va à… ?	*mankàny ve ny aôtobisy?*
Où se trouve le guichet ?	*aìza ny fivaròtan-kàratra ?*
Je voudrais un(e)…	*mìla … àho*
aller simple	*kàratra mandròso*
aller-retour	*kàratra mivèrina*
première classe	*kilêsy voalìjhany*
deuxième classe	*kilàsy faharòa*
consigne	*fametràhan'èntana*
Je voudrais louer un(e)…	*tèhanòfa àho…*
vélo/moto	*bisikilèta/môtô*
voiture	*fiarakodìa/aôtomôbìlina*

Directions

Comment aller à… ?	*aìza ny làlana mankàny… ?*
Est-ce près/loin ?	*akàiky/làvitra vè ?*
(allez) tout droit	*(mandehàna) mahìtsy*
(tournez) à gauche	*(mihodìna) havìa/ankavìa*
(tournez) à droite	*(mihodìna) havàna na/ankavànana*
nord	*avàratra*
sud	*atsìmo*
est	*atsinànana*
ouest	*andrèfana*

En ville

Où est le (la)…/y a-t-il un(e)… ?	*aìza mòa ny… ?*
banque	*bànky*
centre-ville	*tàmpon-tanàna*
ambassade	*màso ivòho/ambasàdy*
police	*pôlìsy*
poste centrale	*pàositra*
centre téléphonique	*trànο fandefàsana telefàonina*
À quelle heure ouvre/ferme-t-il(elle) ?	*amin'ny firy no mivò ha/mihìdy ?*
Je voudrais téléphoner	*te hiàntso àmin'ny telefàonina àho*
Je voudrais changer de l'argent/des chèques de voyage	*te hanakàlo vòla/taratàsìm bòla àho*

Hébergement

Je cherche un(e)…	*mitàdy … àho*
auberge de jeunesse	*trànο fandràisana tanòra*
terrain de camping	*toèrana fanàovandàsy*
hôtel	*hôtèly mìsy fandrìana*
maison	*trànο*
Je voudrais réserver un(e)…	*mìla… àho litfandrìana*
simple	*èfitra ho an'ôlona tòkana*
double	*èfitra ho an'ôlon dròa*
douche	*èfitra fandròana*
pour une/deux nuit(s)	*àlinarày/ròa*
Combien par nuit/par personne ?	*ohatrìnona ìsan'àli na/ìsan'ôlona ?*
Puis-je voir la chambre ?	*azoko jerèna ve ny èfi-trànο ?*
Où sont les toilettes ?	*aìza ny gabinè ?*
C'est très sale/bruyant/cher	*tèna malôto/mìta batàba/làfo ilày izy*
eau	*ràno*
eau chaude	*ràno mafàna*
eau froide	*ràno mangatsìka*

À table

petit-déjeuner	*sakàfo maràina*
déjeuner	*sakàfo antoàndro*
dîner	*sakàfo harìva*
épicerie	*tsenakèly/episery*
marché	*tsèna*
restaurant	*hôtèly fisakafoànana*
eau	*ràno*
pain	*mòfo*
viande	*hena*
bœuf	*òmby*
poulet	*akòho*
porc	*kisòa*
poisson	*trondro*
café	*kafè*
thé	*ditè*
fruit	*voankàzo*
je suis végétarien	*fàdy hèna àho*
j'ai faim	*noana aho*
bon appétit	*màzoto*

Horaires, dates et jours

Quelle heure est-il ?	*amin'ny firy zào ?*
Quand ?	*rahovìana ?* (futur) *; ovìana ?* (passé)
Aujourd'hui	*androàny* (partie de la journée écoulée) *; anìo* (partie à venir)
Ce soir	*rahàlina*

VARIATIONS RÉGIONALES

Malgré l'unité linguistique de Madagascar, il existe quelques différences régionales. Dans certaines zones côtières, la langue standard s'avère peu usitée. Les variations linguistiques se rencontrent notamment sur les hauts plateaux, dans l'Est et le Sud-Ouest. Vous trouverez ci-dessous certaines des distinctions lexicales et phonétiques entre le malgache national et celui parlé dans certaines régions.

français	Hautes Terres	Est	Sud-Ouest
salutations	manao ahoana	mbola tsara anarô ?	akore aby nareo ?
salut (en retour)	sara	mbola tsara	tsara/soa
comment allez-vous ?	inona no vaovao ?	ino vaovaonao ?	talilio !
ça va	tsy misy	ehe, tsisy fô manginginy	mbe soa
où ?	aiza ?	aia ?	aia ?
qui ?	iza ?	ia ?	la ?
blanc	fotsy	fotsy	foty
époux(se)	vady	vady	valy
ancêtre	razana	raza	raza

demain	*rahampitso*
hier	*omàly*
lundi	*alatsinàiny*
mardi	*talàta*
mercredi	*alarobia*
jeudi	*alakamisy*
vendredi	*zomà*
samedi	*asabòtsy*
dimanche	*alahàdy*

Chiffres

1	*rày (ou "isa" pour compter)*
2	*ròa*
3	*tèlo*
4	*èfatra*
5	*dimy*
6	*ènina*
7	*fito*
8	*vàlo*
9	*sìvy*
10	*fòlo*
100	*zàto*
1 000	*arivo*
10 000	*ray àlina*
un million	*ray tapitrisa*

Couleurs

bleu	*mànga*
rouge	*ména*
noir	*mainty*
blanc	fotsy

Météo

soleil	masoandro
pluie	orana
chaud	*mafàna*
froid	*mangatsika*

Santé

J'ai besoin d'un docteur	*mila dokotèra àho*
Où est l'hôpital ?	*aiza no misy ny hôpitàly ?*
Je suis diabétique/épileptique/ asthmatique	*vòan'ny diabèta/àndro be/ sohika aho*
Je suis allergique aux antibiotiques/à la pénicilline	*tsy mahazàka antibiotika/penisil inina àho*
Je suis enceinte	*bevòhoka àho*
avoir la diarrhée	*mivàlana*
avoir des vertiges	*fànina*
avoir des vomissements	*mandòa*
avoir des nausées	*maloilòy*
médicament	*fanafòdy*
antiseptique	*antiseptika*
aspirine	*aspirinina*
paludisme	*tàzo*
préservatifs	*sàtro-bòto/kapôty*
contraceptifs	*fòmba tsimampitèraka*
serviettes hygiéniques	*serviètam-behivàvy*
crème solaire	*mènaka àro-masoàndro*
tampons	*tsèntsin'isy*

Urgences

à l'aide !	*vonjèo !*
police !	*pôlisy*
danger	*làoza*
Appelez un médecin/ une ambulance !	*antsòy ny dokotèra/ ambulance*
Allez vous-en !	*mandehàna/mialà tèo*
J'ai été victime d'un vol	*vòan'ny mpang-àlatra àho*
J'ai été victime d'un viol	*nolotòin'òlona àho/noveta vetàin'olon a aho*
Je me suis perdu	*vèry àh*

Glossaire

aloalo – sculpture funéraire ou commémorative sur bois, haute d'un mètre environ, traditionnelle du sud de l'île
Ambaniandro – habitants des Hautes Terres : Merina et Betsileo
Andevo – classe sociale historiquement défavorisée chez les Merina
Andriana – historiquement, ils étaient considérés comme nobles chez les Merina
Androy – Grand Sud malgache, ou "pays des épines"
Antaifasy – groupe ethnique de la côte Est
Antaimoro – groupe ethnique de la côte Est
Antaisaka – groupe ethnique de la côte Sud-Est
Antakàrana – groupe ethnique du nord de Madagascar
Antambahoaka – groupe ethnique de la côte Est
Antandroy – groupe ethnique du Sud aride
Antanosy – groupe ethnique du Sud
arabe ou **araben** – rue
asity – petit oiseau des bois
aye-aye – petit lémurien nocturne

bâché – taxi-brousse (pick-up)
Bara – groupe ethnique du Centre-Sud
bazary – un des nombreux termes désignant un marché
be – "grand" en malgache
Betsileo – l'un des plus importants groupes ethniques de l'île, implanté sur les Hautes Terres
Betsimisaraka – groupe ethnique de la côte Nord-Est
Bezanozano – petit groupe ethnique de l'est de la capitale
boina – territoire sakalava des environs de Mahajanga
boutre – embarcation à voile d'origine arabe, dotée d'un mât unique
brèdes – différentes variétés de feuilles utilisées en cuisine

camaron – variété de grosses crevettes d'eau douce
coua – l'une ou l'autre des 9 espèces d'oiseaux malgaches de la famille des coucous

dahalo – historiquement, le mot désigne les voleurs de zébu. Il s'est élargi au fil du temps pour désigner les bandits redoutés qui sévissent parfois en bande dans le sud du pays

fady – interdit, tabou
falafa – variété de palmier souvent utilisée dans la construction de l'habitat des régions côtières
famadihana – exhumation et nouvelle inhumation, traduit littéralement par "retournement des os". On désigne aussi la cérémonie par "second enterrement"
familiale – synonyme de taxi-be
fanafody – médicament
fanorona – jeu de société populaire
faritany – province
fijoroana – cérémonie au cours de laquelle les Malgaches invoquent leurs ancêtres
firaisampo-kotany – département
fivondron-ampokotany – préfecture
fody – tisserin (petit oiseau)
fokonolona – conseil municipal
fokontany – comité exécutif populaire, rattaché à l'administration locale ou municipale
fossa – mammifère carnivore endémique à Madagascar

gasy – malgache (prononcer "gach")

hira gasy – spectacle de musique, de danse et de récit populaires présenté sur les hautes terres par des troupes vêtues de costumes bigarrés, appelées *mpihira gasy* ou *mpilalao*
hotely – petit restaurant
Hova – historiquement, ils étaient considérés comme roturiers chez les Merina

Id-ul-Fitr – fête la plus importante du calendrier musulman, elle symbolise l'arrivée de la nouvelle lune et la fin du ramadan
Imerina – région dominée par l'ethnie merina, autour de la capitale
indri – le plus grand des lémuriens

kabary – tradition orale très respectée et prenant de multiples formes, dont l'art de discourir et de raconter des histoires, où s'affrontent souvent deux conteurs
kapoka – unité de mesure aléatoire ; si sa taille varie, elle se définit en principe par la quantité de riz ou d'un autre aliment sec contenu dans une boîte de lait concentré
karana – indo-pakistanais
karatra – billet, ticket
katra – jeu de société
kianja/kianjan – lieu ou place

lakana – pirogue
làlana – avenue
lamba – tissu blanc en coton, en soie ou en matière synthétique dans lequel s'enveloppent les Malgaches pour se protéger du froid
lamba arindrano – soie filée à la main et tissée
lamba maitso – "toile verte" ; lorsque la pointe d'un lamba pend sur le côté droit du corps, cela signifie que

celle qui la porte est en deuil (le tissu n'est pas forcément de couleur verte)
lamba mena – "toile rouge" (rarement rouge, en réalité) ; il s'agit d'un linceul. Dans certaines occasions, un *lamba* rouge est un symbole d'autorité
lapan'ny tanana – mairie
lasopy – soupe
lavaka – glissement de terrain béant, causé par l'érosion
lépilémur – désigne certains lémuriens

Mahafaly – groupe ethnique du Sud
maki – lémurien à queue annelée
Makoa – sous-groupe ethnique des Sakalava
malabary – vêtement masculin qui ressemble à une chemise de nuit
Malagasy – malgache (parfois abrégé en *gasy*)
manioc – plante dont la racine fournit une fécule nourrissante appelée cassave, servant à fabriquer le tapioca
masikita – petites brochettes de zébu vendues sur les étals de rue (prononcer "machkit")
menabe – territoire sakalava des environs de Morondava
Merina – numériquement le plus important groupe ethnique de l'île, implanté sur les Hautes Terres
mesite – désigne l'une ou l'autre des trois espèces d'oiseaux de la famille des poules d'eau uniques à Madagascar
moraingy – combats traditionnels entre jeunes villageois du littoral ; il s'agit d'une forme de lutte rapide et violente dont le but est de mettre son adversaire KO
mora mora – terme courant signifiant "doucement doucement". Le *mora mora* est quasiment un art de vivre…

nosy – île

ohabolana – proverbe
ombiasy – guérisseur jouissant encore d'un statut social élevé dans les régions traditionalistes. Les *ombiasy* ne prescrivent pas seulement des remèdes à base de plantes, mais ils les associent à des potions et à des rites destinés à s'assurer l'aide des ancêtres, en équilibrant une *vintana* négative, en chassant ou en communiquant avec un *tromba* dont le patient est possédé
omby – zébu

polisy nationlaly – police nationale
posy posy – véhicule léger à deux roues tracté par un homme (pousse-pousse)

raiamandreny – chef d'un *fokontany*
ranovola – eau de riz
ravenala – variété de palmier à la forme caractéristique, devenu le symbole de l'île et connue sous le nom d'"arbre du voyageur"
ravitoto – ragoût de viande de porc et de feuilles de manioc hachées
razana – désigne les ancêtres, ainsi que le respect et la vénération qui leur sont accordés
rhum arrangé – rhum blanc dans lequel des fruits ou des épices ont macéré. Spécialité réunionnaise
romazava – ragoût de viande de zébu et de d'une variété de brèdes particulières, les brèdes *mafana*
rongoni – marijuana (prononcer "roungoun")
rova – palais

Sakalava – groupe ethnique de l'Ouest
sambatra – cérémonie de la circoncision
sambos – samoussa
sarcelle – variété de canard sauvage
sifaka – espèce de lémurien appelée également "propithèque"
Sihanaka – groupe ethnique du nord-est de la capitale
sikidy – art divinatoire utilisant des graines et des pierres
sisal – plante d'origine mexicaine pourvue de grosses feuilles charnues, cultivée pour ses fibres qui servent à fabriquer des cordages
stationnement – terminus (gare routière) des taxis-brousse

Tanala – petit groupe ethnique habitant les forêts de l'est de Fianarantsoa
Tanindrana – habitants des côtes, soit tous les groupes ethniques sauf les Merina et les Betsileo
taro – tubercule comestible proche du manioc
tavy – culture sur brûlis. L'un des fléaux écologiques dont souffre la Grande Île.
taxi-be – littéralement "grand taxi", parfois appelé "familiale"
taxi-spécial – taxi affrété par plusieurs passagers
tenrec – petit mammifère insectivore dont certaines espèces possèdent des piques, comme les hérissons
tilapia – espèce de poisson d'eau douce
toaka gasy – rhum artisanal obtenu en distillant du riz et du sucre de canne
tranompokonolona – centre communautaire
tromba – esprit
tsapiky – musique rythmée originaire du Sud
Tsimihety – petit groupe ethnique du Nord-Ouest
tsingy – formations géologiques au relief acéré, nées de la sédimentation d'organismes marins et remontées à la surface de la terre par un glissement tectonique

vaky soava – musique populaire
valiha – instrument de musique à cordes
vanga – l'une ou l'autre des 14 espèces d'oiseaux dont la forme du bec varie selon les habitudes alimentaires
vazaha – étranger à la peau claire ("Blanc")
Vezo – pêcheurs nomades, sous-groupe ethnique des Sakalava

vintana – destinée ou prédispositions acquises selon l'heure de naissance, pouvant être modifiées grâce à l'intervention d'un *ombiasy*

wagangi – médecin sorcier

ylang-ylang – arbre cultivé pour ses fleurs odorantes, utilisées dans la fabrication de parfums

Zafimaniry – sous-groupe ethnique des Betsileo
Zafisoro – petit groupe ethnique de la côte Sud-Est
zanatany – nom donné aux *vazaha* nés à Madagascar ou y résidant de longue date

ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES

A – Ariary (monnaie nationale)
agate – Agence d'accueil télécom
Angap – Association nationale pour la gestion des aires protégées ; Ancien nom de l'organisme malgache en charge des parcs et des aires protégées, remplacé en 2009 par Madagascar National Parks (MNP)
BFV-SG – Banky fampandrosoana'ny varotra-Société Générale (banque)
BMOI – Banque malgache de l'océan Indien
BOA – Bank of Africa (banque, ex BTM-BOA)
CA-BNI – Crédit Agricole-Bankin'ny indostria (banque, ex BNI-CL)
CFA – Communauté financière africaine
CITES – Convention on International Trade in Endangered Species (Convention sur le trafic international des espèces en voie d'extinction)
FCE – Ligne de chemin de fer reliant Fianarantsoa à la côte Est
FFKM – Conseil malgache des Églises chrétiennes ; fédère les Églises chrétiennes du pays et a un rôle politique non négligeable
FJKM – Fiagonan'i Jesoa Kristy eto Madagasikara (Église de Jésus-Christ de Madagascar). Principale église protestante du pays.
FMG – franc malgache (ancienne monnaie nationale, retirée de la circulation en 2005)
FTM – Foiben Taosarintanin'i Madagasikara ; service cartographique national
Jirama – Jiro sy rano Malagasy ; entreprise d'État chargée de l'approvisionnement en eau et en électricité
HAT – Haute Autorité de transition, "gouvernement provisoire" né au lendemain de la prise de pouvoir d'Andry Rajoelina en 2009
LMS – London Missionary Society
MCB – Mauritius Commercial Bank (banque, ex-UCB)
MGA – abbréviation officielle de la monnaie malgache, l'ariary, en code des devises international
MNP – Madagascar National Parks, organisme en charge de la gestion des parcs et des réserves du pays
PAOMA – Paositra Malagasy ; service des postes
RNCFM – Réseau national des chemins de fer malgaches ; maintenant privatisé
Solima – Solitany Malagasy ; ancienne entreprise d'État chargée de l'approvisionnement en carburant
SAVA – acronyme désignant la région englobant Sambava, Andapa, Vohémar et Antalaha
TELMA – Telecom Malagasy ; opérateur national de télécommunications
THB – Three Horses Beer ; la plus répandue des bières locales
TIM – Parti politique créé par l'ex-président Marc Ravalomanana. Abréviation de Tiako I Madagasikara ("j'aime Madagascar")
WWF – World Wildlife Fund (Fonds mondial pour la protection de la nature)

En coulisses

À PROPOS DE CET OUVRAGE

Cet ouvrage est la sixième édition française du guide *Madagascar*. Olivier Cirendini a entièrement réactualisé ce guide, dont il avait déjà signé les quatre précédentes éditions.

CRÉDITS

Responsable éditorial Didier Férat
Coordination éditoriale Nicolas Guérin
Coordination graphique Jean-Noël Doan
Maquette Gudrun Fricke
Cartographie Martine Marmouget (Afdec)
Couverture Alexandre Marchand
Remerciements à Françoise Blondel pour son précieux travail sur le texte et à Nicolas Benzoni pour le renvoi des pages, merci également à Dominique Spaety ainsi qu'à Clare Mercer, Tracey Kislingbury et Mark Walsh du bureau de Londres, et à Glenn van der Knijff, Chris Love et Craig Kilburn du bureau australien.

UN MOT DE L'AUTEUR

OLIVIER CIRENDINI

Dans la tradition malgache du *kabary*, il est d'usage de commencer par demander l'indulgence de son auditoire lorsque l'on prend la parole. Soyons-y fidèle. Écrire sur un pays en constante évolution, où l'on ne sait jamais si les informations récoltées la veille sont toujours d'actualité, n'est pas toujours chose aisée. En dépit des efforts et du temps passé, ces pages ne prétendent donc être rien d'autre qu'un fil conducteur, un compagnon de route qui, je l'espère, vous sera utile. Si elles recèlent ça et là une information devenue erronée, rappelez-vous ce proverbe malgache : "on ne repousse pas du pied la pirogue qui vous a aidé à traverser la rivière." Rappelez-vous aussi que même le meilleur guide de voyage du monde ne remplacera jamais vos yeux, vos oreilles, votre bon sens et surtout les rencontres que vous ferez au cours de votre voyage.

Celui-ci doit beaucoup à ceux et celles qui suivent. Merci, en premier lieu, à ceux qui ont accepté d'être interviewés dans ces pages : Père Pedro Opeka, Serge Rajaobelina, Augustin, Zózóly, Ndimby, Julien Leraillé et Luc Ronssin. Misaotra, aussi à Joro et à la Rescue team du MSP Trophy (Mahery, Sandrine, Tojo, Vazaha, Pio) ; à Guillaume, toujours disponible et de bonne humeur ; à Tina pour son accueil chaleureux et impromptu à Daraina ; à Olivier, Rino, Feno, Valérie et Émerentienne à Masoala ; à Victor, le roi des spaghettis "à la polonaise" ; Mia et sa beauté tragique :-) ; Manu, Vincent et Fanja ; Noël, Lato, Alexia et les autres gardiens du Chat Bleu ; Jean-Michel et la bande d'Ambonara (où en sont les statistiques de la piscine ?) ; Stéphane et Leti ; Charly ; Guillaume et Magali ; Hervé (merci pour la langouste et salut aux crevettiers d'Ampampamena) ; Thierry à Manakara ; Jimmy à Diégo ; Martine et Didier à Sainte-Marie, ainsi que Fifou ; Marcello et Daniel pour leur accueil ; les sœurs du monastère Saint-Jean Baptiste de Joffreville pour leur sourire et leurs gâteaux au miel ; Pierrot Men pour ses conseils photographiques (ça marche !) ; Jacques, sans qui Diégo ne serait pas ce qu'elle est (*keep on givin'*

LES GUIDES LONELY PLANET

Tout commence par un long voyage : en 1972, Tony et Maureen Wheeler rallient l'Australie après avoir traversé l'Europe et l'Asie. À l'époque, on ne disposait d'aucune information pratique pour mener à bien ce type d'aventure. Pour répondre à une demande croissante, ils rédigent leur premier guide Lonely Planet, écrit sur un coin de table.

Depuis, Lonely Planet est devenu le plus grand éditeur indépendant de guides de voyage dans le monde et dispose de bureaux à Melbourne (Australie), Oakland (États-Unis) et Londres (Royaume-Uni).

La collection couvre désormais le monde entier et ne cesse de s'étoffer. L'information est aujourd'hui présentée sur différents supports, mais notre objectif reste constant : donner des clés au voyageur pour qu'il comprenne mieux le pays qu'il découvre.

L'équipe de Lonely Planet est convaincue que les voyageurs peuvent avoir un impact positif sur les pays qu'ils visitent, pour peu qu'ils fassent preuve d'une attitude responsable. Depuis 1986, nous reversons un pourcentage de nos bénéfices à des actions humanitaires, à des campagnes en faveur des droits de l'homme et, plus récemment, à la défense de l'environnement.

VOS RÉACTIONS ?

Vos commentaires nous sont très précieux et nous permettent d'améliorer constamment nos guides. Notre équipe lit toutes vos lettres avec la plus grande attention. Nous ne pouvons pas répondre individuellement à tous ceux qui nous écrivent, mais vos commentaires sont transmis aux auteurs concernés. Tous les lecteurs qui prennent la peine de nous communiquer des informations sont remerciés dans l'édition suivante, et ceux qui nous fournissent les renseignements les plus utiles se voient offrir un guide.

Pour nous faire part de vos réactions, prendre connaissance de notre catalogue et vous abonner à Comète, notre lettre d'information, consultez notre site web : **www.lonelyplanet.fr**

Nous reprenons parfois des extraits de notre courrier pour les publier dans nos produits, guides ou sites web. Si vous ne souhaitez pas que vos commentaires soient repris ou que votre nom apparaisse, merci de nous le préciser. Pour connaître notre politique en matière de confidentialité, connectez-vous à : www.lonelyplanet.fr/confidentialite/index.cfm

us a good show, man !) ; Alice, toujours reine de l'Isalo ; Anne, Brigitte et Laurent ; Bérénice et Daniel à Ialatsara ; Hervé à Joffreville pour son accueil et le verre de bordeaux ; Marie-Jo ; Marco et Mme Hortense à Sambava, ainsi que Saïd dans cette même ville ; Akram et Davis (les meilleurs repéreurs de caméléons du nord malgache) ; Flavio, qui m'a sauvé de l'ennui un dimanche à Diégo ; Mme Lalao pour son indéfectible efficacité ; Christophe ; Gary ; Olivier pour les souvenirs du Kilo 5 et des rives de la Lobaye. Nicolas pour sa disponibilité, son professionalisme et sa joyeuse bonne humeur. Sans oublier les voyageurs rencontrés au gré des routes : Bernadette, ma garde du corps à Ambatoloaka, Lydia et Laurent, Peter et Marie-Claude…

À NOS LECTEURS

Nos sincères remerciements aux lecteurs de l'édition précédente qui ont partagé avec nous leurs expériences, leurs conseils et leurs anecdotes :

A Hubert Achard de la Vente **B** Danielle Bedenne, Bertrand Bourdel, Michel Brillouet, Marine Buttner, **C** André Chapelle, Benoît Cynthia **D** Béatrice et Christian Deforêt, Laurent Desaleux, Jean-Claude Druss, Houria Ducados, Roman Duverde **E** Suzanne Étienne **G** Séverine Gaillard **L** Jean-Pierre et Françoise Labbé **M** Marion Mallet, Gilles Maquenhen, Christine Morel **R** Naly Rafalimana **S** Emmanuelle Saléon-Terras, Sloan Saletes

REMERCIEMENTS

Pour nous avoir autorisés à utiliser leur contenu, nous remercions :

Digital Wisdom, Inc. : mappemonde en page de titre ©Mountain High Maps, 1993.

CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES

Toutes les photographies de ce guide ont été réalisées par Olivier Cirendini à l'exception de : p. 7 bas gauche, p. 14 haut, p. 15 haut droite : Karl Lehmann ; p. 7 bas droite : Anders Blomqvist ; p. 13 bas droite : Thor Vaz De Leon ; p. 13 bas droite : Carol Polich .

Sauf mention contraire, les photographes conservent les droits de leurs clichés. La plupart des photos publiées dans ce guide sont disponibles auprès de notre agence photographique Lonely Planet Images : www.lonelyplanetimages.com

Index

4x4 365

A

achats 330
activités 331
æpyornis 179, 197
aéroports 352
  Ankorangia 183
  Antalaha 281
  Antananarivo 113
  Diégo-Suarez 297
  Fort-Dauphin 203
  Île Sainte-Marie 262
  Mahajanga 216
  Maroantsetra 274
  Morondava 230
  Nosy Be 315
  Sambava 284
  Tamatave 249
  Tuléar 182
agriculture 45
Akamasoa, cité d' 46, 100
alimentation 62, 372
allée des Baobabs 231
aloès 85
Ambaiavao 150
Ambanja 310
ambassades 334
Ambatolampy 121
Ambatoloaka 321
Ambatondrazaka 242
Ambatovy 238
Ambatry 194
Ambila-Lemaitso 253
Ambilobe 286, 306, 310
Amboasary 197
Ambodiforaha 278
Ambodifotatra 263
Ambohiday 326
Ambohidratrimo 117
Ambohimahamasina 152
Ambohimahasoa 137
Ambohimalaza 308
Ambohimanga 116
Ambohitra, *voir* Joffreville
Ambola 195
Ambondrombe, pic 152
Ambondrona 324
Amborovy 217
Ambositra 132, **133**
Ambovombe 197
Ampangorina 326
Ampanihy 196
Ampanihy, péninsule d' 269
Ampasamadinika 91
Ampasymenabe, distillerie de parfum d' 321
Ampijoroa 219
Ampingaratra, massif de l' 159
Anakao 189
Analakely 91
Analamazaotra, réserve spéciale 238, **239**
ancêtres, culte des 49
Andapa 284
Andasibe 240
Andasibe-Mantadia, parc national d' 237
Andavadoaka 233
Andilana 325
Andohahela, parc national d' 205
Andraikiba, lac 131
Andranokoditra 252
Andreba 242
Andrianampoinimerina 32, 90, 116, 121
Andrianasinavalona 117
Andringitra, parc national de l' 161, **164**
Angavokely, station forestière d' 118
Anivorano Nord 301
Anjà, parc 151
Anjahambe 242
Anjanaharibe-Sud, réserve spéciale d' 285
Anjohibe, grottes d' 217
Anjozorobe 118
Ankanin'ny Nofy 252
Ankarafantsika, parc national d' 219
Ankàrana, parc national de l' 306, **307**
Ankarena 265
Ankify 311
Antaifasy 53
Antaimoro 151
Antaimoro 53
Antaisaka 53
Antakàrana 53, 306
Antalaha 276, 279
Antambahoaka 153
Antambahoaka 53
Antananarivo 87, **88**, **92**
  achats 110
  aéroport 113
  Akamasoa 100
  bars 110
  centre culturel Albert Camus 109
  clubs 110
  discothèques 110
  églises 99
  environs 114
  gare de Soarano 99
  hébergement 101
  histoire 90
  marchés 97, 110
  orientation 90
  parc botanique 99
  parc botanique et zoologique de Tsimbazaza 99
  promenade à pied 100, **101**
  renseignements 91
  restauration 106
  Rova (palais de la Reine) 97, 98
  sortir 109
  transports 111
  zoma 96
Antandroy 53, 193
Antanifotsy 161
Antaninarenina 91
Antanosy 53, 193
Antoetra 136
Antsahadinta 120
Antsirabe 125, **126**
  artisanat 127
  environs 131
  hébergement 127
  restauration 129
  transports 130
Antsiranana, *voir* Diégo-Suarez
arboretum d'Antsokay (auberge de la Table) 183
architecture 61
argent 335
ariarys 335
Arivonimamo 120
artisanat
  Ambalavao 150
  Ambositra 133
  Ampanihy 196
  Antananarivo 110
  Antsirabe 127
  villages zafimaniry 135
arts 58
  art funéraire 194, 228
  art textile 60
associations de soutien à Madagascar 346
assurances 338, 369
Atsinanana, forêts humides d' 274
auto-stop 367
avion 352, 356, *voir aussi* aéroports
aye-aye 77

B

baies
  d'Antongila 260, 270
  de Rigny 301

Sainte-Luce (Manafiafy) 208
de Sakalava 300
des Dunes 300
des Pigeons 300
du Courrier 300
baleines à bosse 78, 200, 260, 276, 259
baobab 85
Baobabs, allée des 231
Bara 54, 167
bateau 354, 366
Beheloka 194
Behenjy 121
Bekaroaka, forêt de 287
Bekijoly 175
Bekopaka 223
Belle-Vue 324
Belo-sur-mer 232
Belo-sur-Tsiribihina 221
Bemaraha, parc national des tsingy de 222, **222**
Benyowski, Maurice-Auguste de 255
Beraketa 167
Berenty, réserve privée de 205
Besalampy 216
Betafo 132
Betioky 193
Betroka 167
Betsileo 54, 125
architecture 133, 150
Betsimisaraka 54, 243
Beza-Mahafaly, réserve spéciale de 193
Bezanozano 54
biodiversité 28
bois de rose 279
boissons 63
bus 367

C

caméléons 310
caméléons 80
canal des Pangalanes 153, 250, **251**
circuits indépendants 251
circuits organisés 252
cap Sainte-Marie, réserve spéciale du 196
cartes
cartes de crédit 335
cartes routières 339
cascades
Antakàrana 305
Antomboka 305
de la Lily 121
de Mandriampotsy 147
des Nymphes 173
Sacrée 305
d'Antafofo 132
CATJA 154
cathédrales
cathédrale catholique d'Andohalo (Antananarivo) 99
cathédrale d'Ambozantany (Fianarantsoa) 142
centre thermal de Ranomafana 137
change 336
charrette à zébus 368
chauve-souris 77
chèques de voyage 336
chirogale 75
cimetières
cimetière des Pirates 265
cimetière des soldats des pays du Commonwealth 292
circuits organisés 332
cirque Rouge 217
climat 339
colonisation française 34, 90, 290
compagnie française des Indes orientales 31
compagnies aériennes 352
consulats 334
contrebandiers, route des 242
côte de la Vanille 26, 278
couas 78
coutumes 48
coût de la vie 21
crise politique 45
crocodiles 80
cuisine 32, 341
culte des ancêtres 49
culture 45
cyclones 340

D

dangers 341
Daraina 286
décalage horaire 371
Diégo-Suarez (Antsiranana) 289, **292**
achats 297
Bazary Kely 291
environs 298
hébergement 294
histoire 290
location de véhicules 293
renseignements 291
restauration 295
sortir 297
transports 297
distributeurs automatiques 337
Djamandjary (Dzamandzar) 324
domaine de la Cascade 204
domaine de Nahampoana 207
Donia, festival de Nosy Be 320
douane 343

E

eau 371, 373
écologie 68
économie 45
écotourisme 66
Efoetsy 194
églises
église anglicane d'Ambohimanoro (Antananarivo) 99
église d'Amboninampamarinana (Antananarivo) 99
enfants 343
environnement 66
équitation
Antsirabe 127
Ifaty 186
escalade 331
montagne des Français 298
Nosy Hara 300
parc national de l'Andringitra 163
esclavage 31
essence 366
ethnies 52, **55**
Evatra 208
expédition de 1895 34

F

fady 50
famadihana 50
Farafangana 157
Farankaraina 273
faune 71
Faux Cap (Betanty) 197
Fénérive-Est (Fenoarivo-Atsinanana) 256
festivals 343
fêtes 343
Fianarantsoa 140, **141**
achats 146
cathédrale d'Ambozantany 142
circuits organisés 143
environs 142, 149
hébergement 144
ligne ferroviaire Fianarantsoa-côte Est 147
restauration 145
sortir 146
Tanana Ambony 142
transports 146
Fifohazana 148
flore 82
forts
fort Ambohitrombikely 218
fort des Portugais 204
fort Flacourt (Fort-Dauphin) 199
Fort Rova (Mahajanga) 213
Manda Fort (Foulpointe) 254
Fort-Dauphin (Taolagnaro) 198, **199**
achats 203
circuits organisés 200
environs 204

Les références des cartes sont indiquées en **gras**.

INDEX

hébergement 201
plages 199
renseignements 198
restauration 202
transports 203
histoire 198
fosa 78
fossane 78
Foulpointe (Mahavelona) 254

G
Gallieni, Joseph 34
geckos 80
grottes
d'Andrafiabe 309
d'Anjohibe 217
de Mitaho 194
des Chauves-souris 308
des Crocodiles 309

H
habillement 48
handicapés 344
hapalémur 74
Haute Matsiatra 149
hébergement 344
Hell-Ville (Andoany) 317, **318**
achats 320
environs 321
hébergement 317
renseignements 317
restauration 319
sortir 320
heure locale 345
hira gasy 59, 109
histoire 30
homosexualité 345
Horombe, plateau de l' 167
hôpitaux 371

I
Ialatsara, réserve privée 136
Ifasina 136
Ifaty 185
Iharana, *voir* Vohemar
Ihazofotsy 205
Ihosy 166
Ilafy 117
Ilakaka 170, 176
Ilakaka, mine de saphir d' 176
Île du Aye-aye, réserve privée de l' 270
Île Sainte-Marie (Nosy Boraha) 257, **258**
cimetière des Pirates 265
Côte Est 269
Endemika 265
Fanilo Albrand 268
hébergement 261, 264, 265, 268, 269
histoire 257
Île aux Nattes (Nosy Nato) 266
Nord d'Ambodifotatra 268
observation des baleines 260
piscine naturelle d'Ambodiatafana 268
plongée 261
renseignements 259
restauration 261, 264, 265, 268, 269
sortir 261
Sud d'Ambodifotatra 265
transports 262, 263
îles et îlots
Île aux Forbans 265
Île aux Nattes (Nosy Nato) 266
îlot Madame 265
Île Sainte-Marie (Nosy Boraha) 257, **258**
Nosy Be 311, **313**
Nosy Hara 300
Nosy Iranja 328
Nosy Komba 326
Nosy Lonja (île au pain de sucre) 298
Nosy Mitsio 328
Nosy Radama 329
Nosy Sakatia 327
Nosy Satrana 190
Nosy Tanikely 327
Nosy Ve 190
Imerimandroso 242
Imerina 121
Indépendance 36
indri 238
inflation 336
insurrection de 1947 35, 237
Internet 23, 345
Irodo 301
Isalo, parc national de l' 170, **171**
Isoraka 91
Itampolo 195
Itasy, lac 120
Ivato
aéroport 114
localité 113

J
jardin botanique Saïdi 207
Joffreville (Ambohitra) 302
jours fériés 346

K
kabary 58
Katsepy 218
kayak
île aux Nattes 266
Maroantsetra 272
Nosy Mangabe 277
kitesurf
Anakao 190
mer d'Émeraude 300
Nosy Be 315
Kirindy, réserve forestière de 231
Kirindy-Mitea, parcs national de 232

L
Laborde, Jean 116, 117
lacs
Alaotra 242, **242**
Ambavarano 208
Ampitabe 252
Andraikiba 131
Anony 207
Anosy 91
Antanavo 301
Itasy 120
Kinkony 218
Mahasarika 305
Mangatsa 217
Mantasoa 118
Maudit 305
Rasoabe 253
Rasoamasay 253
Tatamarina 132
Tritiva 131
Tsimanampetsotsa 194
Vert 308
Vinanibe 204
du Cratère 321
lamba 48
langue 381
Lavanono 196
lémuriens 72
Lemurs' Park 120
Libertalia 290
Linta, rivière 196
littérature 58
livres 23
Lokaro, péninsule de 208
Lokobe, réserve naturelle intégrale de 321
Lonkinsy 263, 259

M
Madagascar National Parks 68
Madirokely 323
Mahafaly 54, 193
Mahajanga (Majunga) 211, **212**
circuits organisés 214
environs 217
hébergement 214
histoire 211
Mozea Akiba 213
port aux boutres 213
renseignements 211
restauration 215
plages 217

sortir 216
transports 216
Mahamasina 308
Mahambo 255
Mahavavy-Kinkony, zones humides de 218
Mahavelo 259
Maintirano 216
Makay, massif du 230
makis 72
malagasy 381
Manakara 154, **155**
Manombato 253
Manambolo 221
Manampatrana 147
Mananara-Nord 270
Mananara-Nord, parc national de 271
Mananjary 153
Manantenina 158
Mandriampotsy, cascade de 147
Mangatsiaka 205
Mangily 231
mangoustes 77
Manja 233
Manjakatompo, station forestière et piscicole de 122
Manombato (lac Rasoabe) 253
Manombo, réserve spéciale 158
Mantadia, parc national de 240
marchandage 337
marchés
marché Andravoahangy (Antananarivo) 110
marché aux fleurs (Antananarivo) 110
marché aux zébus (Ambalavao) 150
marché d'Ambositra 133
marché d'Analakely (Antananarivo) 110
marché Pochart (Antananarivo) 110
marchés artisanaux (Ivato) 114
Marojejy, parc national de 285
Maroantsetra 272
Marovato 197
Masoala
parc national de 274, **277**
péninsule 274
masonjoany 213
Matitanana 157
médias 56
Menabe, parc du 231
Menarandra, rivière 196
mer d'Émeraude 300
Merina 32, 54, 125
Miandrivazo 220
Miary 185
Mikéas 233
Mitsinjo, réserve 240
monnaie 335
Mont Passot 321
montagne d'Ambre, parc national de la 303, **304**
montagne de la Table 175
montagne des Français 298
Moramanga 236
Morombe 233
Morondava 226, **227**
moto 331
moto 364
location 366
Mozea Akiba (Mahajanga) 213
musées
musée Andafivaratra (musée du Premier ministre ; Antananarivo) 98
musée d'Art et d'Archéologie (Antananarivo) 99
musée de l'Anosy (Fort-Dauphin) 199
musée de la Gendarmerie (Moramanga) 236
musée de la Mer (Tuléar) 179
musée des Pirates (Antananarivo) 99
musée régional de l'université de Tamatave 246
musée régional de l'université de Toliara (Tuléar) 179
musique 59

N

Namoroka, parc national de 218
Navana, plage de 273
népenthès 85
Nosy Atafana, parc marin de 272
Nosy Be 311, **313**
Ambatoloaka 321
Ambohiday 326
Ambondrona 324
Andilana 325
Belle-Vue 324
Djamandjary (Dzamandzar) 324
Heli-Ville (Andoany) 317, **318**
histoire 312
kitesurf 314
Madirokely 323
pêche au gros 314
plongée 314
randonnées 314
sorties en mer 315
transports 315
Nosy Boraha, *voir* île Sainte-Marie
Nosy Hara 300
Nosy Iranja 328
Nosy Kely 228
Nosy Komba 326
Nosy Lonja (île au pain de sucre) 298
Nosy Mangabe, réserve de 277
Nosy Mitsio 328
Nosy Nato, *voir* île aux Nattes
Nosy Radama 329
Nosy Sakatia 327
Nosy Satrana 190
Nosy Tanikely 327
Nosy Ve 190

O

offices du tourime 347
oiseaux 78
Onilahy, fleuve 183
orchidées 85

P

palais de la Reine (*Rova*) 97
palmiers 83, 85
paludisme 376
Pangalanes, canal des 153
papillons 81
parapente 165
parc d'Anjà 151
parc du Menabe 231
parcs nationaux 22, 67, *voir aussi* réserves naturelles et autres zones protégées
parc national d'Andasibe-Mantadia 237
parc national d'Andohahela 205
parc national de l'Andringitra 161, **164**
parc national d'Ankarafantsika 219
parc national de l'Ankàrana 306, **307**
parc national de l'Isalo 170, **171**
parc national de Mananara-Nord 271
parc national de Marojejy 285
parc national Masoala 274, **277**
parc national de la montagne d'Ambre 303, **304**
parcs national de Kirindy-Mitea 232
parc national de Namoroka 218
parc national de Ranomafana 138, **139**
parc national de Tsimanampetsotsa 194
parc national de Zahamena 242
parc national de Zombitse-Vohibasia 175
parc national des tsingy de Bemaraha 222, **222**
parcs zoologiques, *voir* zoos
domaine de Nahampoana 207
Endemika (Île Sainte-Marie) 265
Lemur Forest Camp 136
Lemurs' Park 120
parc botanique et zoologique de

Les références des cartes sont indiquées en **gras**.

Tsimbazaza 99
parc zoologique Croq' Farm (Ivato) 114
parc zoologique de l'Ivoloina 250
village des Tortues (Tananan' ny sokake) 186
pays des Épines 192
pêche au gros
île Sainte Marie 266
Morondava 227
Nosy Be
père Caraccioli 290
père Pedro, Pedro Opeka dit 46, 100
permis d'exportation 331
photo 348
pics
pic Boby 161, 163
pic Dondy 163
pic du Tsaranoro. 161
pic Saint-Louis 204
pieds d'éléphant 85
pirates 255, 290
piscine naturelle d'Ambodiatafana 268
pistes 363
circuits 332
de Morondava à Tuléar 232
de Tuléar à Fort Dauphin 192
plages 22
Ambohiday 326
Ambola 195
Ampanihy 269
Anakao 189
Andavadoaka 233
Andilana 325
Ankarena 265
Belo-sur-mer 232
Beheloka 194
Fort-Dauphin 199
Foulpointe 254
Ifaty 185
île aux Nattes 266
Itampolo 195
Grand Pavois 217
lac Rasoabe 253
Lavanono 196
Lokaro 208
Madirokely 323
Mahajanga 218
Mahambo 255
Morombe 233
Morondava 226
Nosy Iranja 328
Navana 273
Nosy Mitsio 328
Nosy Sakatia 327
Nosy Tanikely 327
Ramena 299
Salary 234
Sambava 281
Trois baies 300
plantes médicinales 82
plongée 331, 332
Anakao 190
Ifaty 185
île Sainte-Marie 261
mer d'Émeraude 300
Nosy Be 314
Nosy Hara 301
Nosy Mitsio 328
Nosy Sakatia 327
Nosy Tanikely 327
Nosy Radama 329
Ramena 299
poissons 81
population 52
Porte du Sud, *voir* Varavarana'ny Atsimo
poste 348
pousse-pousse 130, 368
propithèque diadème 76

Q

qat 301
quad 331, 366
Diégo-Suarez 293
piste cotière Tuléar-Fort-Dauphin 193
Île Sainte-Marie 263
Maroantsetra 272
Tuléar 179

R

Radama I^{er} 32, 125, 312
Radama II 33
rafting 331
raids pédestres 332
Rajoelina, Andry 42, 40, 45
Ramena 299
Ranavalona I^{re} 32, 33, 98, 142, 243
Ranavalona II 98
randonnée 333
Ambalavao 150
Ambositra 133
Antoetra 136
Antoetra 136
Antsirabe 127
Fianarantsoa 143
île Sainte-Marie 259
Mananara 271
montagne des Français 298
Nosy Be 314
Nosy Komba 326
parc national de l'Andringitra 163
parc national de l'Isalo 174
parc national de la montagne d'Ambre 303
parc national de Masoala 276, 280
parc national de Tsimanampetsotsa 195
route des contrebandiers 242
Ranohira 167, 168, 175
Ranomafana 137
Ranomafana, parc national de 138, **139**
Ranomena 147
Ranopiso 197
Ratsiraka, Didier 37, 40
Ravalomanana, Marc 41, 40, 45
ravenala 83
Reakaly 196
religion 57
reptiles 79
réserves naturelles et autres zones protégées, *voir aussi* parcs nationaux
forêt protégée d'Anjozorobe 118
réserve de Nosy Mangabe 277
réserve expérimentale de Vohibola 253
réserve forestière de Kirindy 231
réserve Mitsinjo 240
réserve naturelle intégrale de Lokobe 321
réserve privée de Berenty 205
réserve privée de Ialatsara 136
réserve privée de l'île du Aye-aye 270
réserve privée du Palmarium 252
réserve Reniala 186
réserve spéciale d'Analamazaotra 238, 239
réserve spéciale d'Anjanaharibe-Sud 285
réserve spéciale de Beza-Mahafaly 193
réserve spéciale de Beza-Mahafaly 193
réserve spéciale de Manombo 158
Réserve spéciale du cap Sainte-Marie 196
station forestière d'Angavokely 118
station forestière et piscicole de Manjakatompo 122
zones humides de Mahavavy-Kinkony 218
RN 7 24
route du Sud-Est 152
routes 359, 360
rovas
Antananarivo 97, 98
Ambohimanga 116
Tompon'anarana 135

S

Sahambavy, plantation de thé 149
Sahasinaka 147
Saint-Augustin 188
Sakalava 55, 214, 228

Sakaraha 176
Sakarivo 136
Sainte-Marie, île (Nosy Boraha) 257
Salary 234
Sambava 281
sangsues 82, 377
santé 369
saphir 176
Sarodrano 188
scarabées 82
scolopendres 82, 377
scorpions 82, 377
seniors 349
Septs Lacs 183
serpents 80, 377
sifaka à couronne dorée 76
Sihanaka 55
sites Internet 23
snorkeling 332
  mer d'Émeraude 300
  parc marin de Nosy Atafana 272
  péninsule de Masoala 274
Soalala 216, 218
Soanierana-Ivongo 257
Soatanana 148
Soavita 149
société malgache 45
sports 56, 334, *voir aussi* escalade, équitation, kayak, randonnée, plongée, snorkeling et VTT
sports nautiques 332
surf 196

T

Tamatave (Toamasina) 243, **244**
  achats 249
  circuits organisés 246
  environs 250
  hébergement 246
  histoire 243
  location de voitures 246
  renseignements 245
  restauration 248
  sortir 249
  transports 249
Tameantsoa 175
Tampolo 272, 278, 276
Tanala 55
Tanana Ambony 142
Tananarive, *voir* Antananarivo
Taolagnaro, *voir* Fort-Dauphin
tavy 152
taxi 368
taxi-brousse 358
  stationnement 359
  tarifs 359
téléphone 349
tenrecs 77
Toamasina, *voir* Tamatave
Toliara, *voir* Tuléar
Tolongoina 147
Tompon'anarana, *rova* 135
tortues 80
tourisme sexuel 342
traditions malgaches 48
train 366
  ligne ferroviaire Fianarantsoa-côte Est 147
transports 352
Tritiva, lac 131
Trois baies 300
Tsaralalàna 91
Tsaranoro, vallée du 161, **164**
  hébergement 165
  transports 166
Tsaravahiny, centre 231
Tsimanampetsotsa, parc national de 194
Tsimbazaza, parc botanique et zoologique de 99
Tsimihety 298
Tsimihety 56
tsingy 223
  tsingy Rouges 301
  parc national de l'Ankàrana 308
  parc national des tsingy de Bemaraha, 222
Tsiombe 197
Tsiranana, Philibert 36
Tsiribihina, descente 220
Tsymelahy 205
Tuléar (Toliara) 177, **178**
  achats 182
  circuits organisés 179
  environs 183
  hébergement 179
  renseignements 177
  restauration 181
  sortir 182
  transports 182

V

vaccins 370
vallées
  vallée de Namoly 161, 163
  vallée du Tsaranoro 161, **164**
restauration 165
Vangaindrano 158
vangas 79
vanille 282
Varavarana'ny Atsimo 161
vari 74
Vazimba 53
Vezo 189, 228
vidéo 348
vignobles 149
villages zafimaniry 135
visas 350, 351
Vohémar (Iharana) 285
Vohipeno 157
voiture 364, 365
volcan Antaninaomby 326
voyager seul 351
voyages organisés 355
VTT 334, 367
  Antsirabe 127
  Diégo-Suarez 293
  île Sainte-Marie 263
  Maroantsetra 272
  Nosy-Be 316
  parc national de l'Andringitra 165
  Tamatave 250

W

Windsor Castle 300

Y

ylang-ylang 312

Z

Zafimaniry 135
Zafisoro 56
Zafy, Albert 38
Zahamena, parc national de 242
Zanimalata 255
zébu 163
ZOB 338
Zombitse-Vohibasia, parc national de 175
zoos, *voir* parcs zoologiques

Les références des cartes sont indiquées en **gras**.

INDEX DES ENCADRÉS

Histoire

Il était une fois le Zoma 96
L'étonnant destin de Jean Laborde 117
L'insurrection de 1947 35
Le Rova 98
Le royaume des bandits et des pirates 255
Les collines de l'Imerina 121
Libertalia 290
Philibert Tsiranana, le "Père de l'Indépendance" 36
Sur la route des négriers 31
Trois hommes, trois époques 40
Une Caligula malgache ? 33

Culture et société

Ambatovy : du nickel au pays de l'indri 238
Akamasoa, la cité-phare du Père Pedro 100
Art funéraire au pays des épines 194
Art funéraire sakalava-vezo 228
Fort-Dauphin à l'heure de L'ilménite 200
Grandeurs et misères de la vanille 282
Ilakaka, l'or bleu de l'Île Rouge 176
L'endémisme malgache revisité 86
Tanana Ambony, la haute ville de Fianarantsoa 142
La légende du babakoto 240
Le banian sacré de Miary 185
Le CATJA 154
Le CCAC, pilier de la vie culturelle de Tana 109
Le Donia 320
Le masonjoany 213
Le papier antaimoro 151
Le qat 301
Le tavy 152
Le zébu 163
Les artisans d'Antsirabe 127
Soatanana, le "village blanc" 148
Un équilibre alimentaire fragile 204

Interviews

Découverte tranquille ou grande journée de marche ?, Zôzôly 172
"Éviter l'assistanat", Luc Ronssin 143
La ZOB : "Faire rire les riches pour aider les pauvres", Julien Leraillé 338
"Le tourisme est un outil de conservation durable", Serge Rajaobelina 119
"Nous sommes tous dans la même pirogue. Il ne faut pas la faire couler…", Augustin 275
"Réflexions sur la vie politique malgache…", NDimby 44
"Tous les dirigeants de ce pays depuis 50 ans devraient faire un mea culpa", père Pedro 46

Nature et environnement

Bois de rose : les larmes de la forêt 279
Ces grands arbres qui cachent la forêt 66
Geralda, Hubert, Gafilo et les autres 340
L'ylang-ylang 312
La grotte des Portugais 174
Le Makay, nouvel horizon des broussards 230
Les tsingy, cathédrales de calcaire 223
La migration des baleines à bosse 259
Le monde fascinant des caméléons 310
Les trois cris de l'indri 238
Sites privilégiés pour observer la faune 69
Visite pratique des parcs 68
Un code de bonne conduite pour l'observation des baleines 260

Population

Antandroy, Antanosy et Mahafaly, peuples du Grand Sud 193
Les Antakàrana : "ceux des rochers" 306
Les Bara 167
Les Betsimisaraka 243
Les Sakalava 214
Les Tsimihety 298
Les Vazimba 53
Les Vezo, nomades de la mer 189
Les Zafimaniry, "descendants de ceux qui désirent" 135
Merina et Betsileo, peuples des Hautes Terres 125
Mystérieux Mikea… 233
Plateaux et côtiers 54

Transports

Circuler à Madagascar 358
Contrôle technique 361
"Bâchés", "taxis-be" et autres véhicules à moteur 362
Bitume, sable, latérite et autres voies (plus ou moins) carrossables 363

La mer au bout des rails 147
Les 4L de Diégo 297
Les pièges de la location de voiture 365
Posy-posy 130
Sainte-Marie en deux-roues 263
Tana-Diégo par la route 113

Vie pratique

Ce que peut faire votre consulat 335
Choisir un centre de plongée 332
Décalage horaire 371
Il n'y a plus d'abonné au numéro… 349
La prévention antipaludique 376
La stérilisation de l'eau de boisson 373
Madagascar hors pistes 332
Où commence le tourisme sexuel ? 342
Parler malgache 382
Quelques bonnes tables de la capitale 64
Santé au jour le jour 373
Soutenir Madagascar 346
Trousse médicale de voyage 379
Variations régionales 384

Index écotouristique

Les notions de "bio" ou d'"éco-responsable" sont difficiles à cerner à Madagascar. Si les prestataires et sites se présentant ouvertement comme tels restent rares, les cultures locales sont souvent bio par nature, faute de produits chimiques coûteux, et nombre d'établissements ont recours à des énergies douces tant par souci environnemental que pour pallier les déficiences des réseaux de fourniture d'énergie. Quant aux villages de brousse malgaches, ils exercent une pression sur l'environnement, modérée par nature faute de véhicules à moteur, qui restent un luxe, de déchets à outrance et d'alimentation énergétique permettant une quelconque surconsommation… Si les Occidentaux montrent souvent du doigt les Malgaches, accusés notamment de déforestation, force est donc de constater que le pays est loin d'être le plus polluant qui soit.

Côté tourisme, un nombre croissant d'acteurs s'intéresse au tourisme éco-responsable, avec plus ou moins de foi. Certains ont une vraie démarche en ce sens, d'autres ont simplement compris son intérêt commercial. La majorité des adresses petits budgets, pour leur part, consomment peu d'énergie et sont construites à base de matériaux locaux.

Vous trouverez ci-dessous une liste non exhaustive de sites et d'établissements qui ont retenu notre attention dans ces domaines.

Antananarivo et environs

À VOIR
Lemurs' Park 120
Parc zoologique Croq' Farm 114
Station forestière d'Angavokely 118

ACHATS
Bio Aroma 111
Le Flamant rose 110

SE LOGER
Chambre d'hôte Daniel et Sahondra 116
Mananara Lodge 118
Saha Forest Camp 118

Centre

À VOIR
Atelier de papier antaimoro d'Ambalavao 150
Ateliers de tissage de soie sauvage d'Ambalavao 150
La Plantation 153
Parc d'Anjà 151
Parc national de Ranomafana 138
Plantation de thé de Sahambavy 149
Réserve privée de Ialatsara 136
Réserve spéciale de Manombo 158
Tanana Ambony (ville haute de Fianarantsoa) 142
Villages zafimaniry 135

ACTIVITÉS
Amoron'i Mania 134
Association de piroguiers Vatovavy Fitovinany 156
JB Trekking 150
La Route des épices 153
Le Relais 143
Maison des guides Tsanga Tsanga 134
Papavelo Mada Trekking 136

SE LOGER
Hôtel Le Relais du Sud-Est 159
Hôtel Les Chambres du voyageur 128
Hôtel Tsara Guest House 144

Sud

À VOIR
Anakao – les adresses d'Anakao sont par nécessité sensibles à la limitation de leur consommation d'énergie et d'eau 189
Arboretum d'Antsokay 183
Baie de Sainte-Luce 198
Domaine de la Cascade 204
Domaine de Nahampoana 207
Ifaty – nombre d'adresses de la station ont recours à l'énergie solaire 185
Lokaro et Evatra 208
Nosy Ve 190
Nosy Satrana 190
Jardin botanique Saïdi 207
Parc national d'Andohahela 205
Parc national de l'Andringitra 161
Parc national de l'Isalo 170
Parc national de Tsimanampetsotsa 194
Parc national de Zombitse-Vohibasia 175
Réserve privée de Berenty 205
Réserve spéciale de Beza-Mahafaly 193
Réserve spéciale du cap Sainte-Marie 196
Vallée du Tsaranoro 166

ACHATS
Le Tapis malgache 179

ACTIVITÉS
Lavasoa 200

SE LOGER
Camp Catta 165
Camp Pirate 208
Campings du parc national de l'Isalo 168
Chez Alice 168
Chez Andrea 189
Chez Bernie 168
Gîte MNP de la vallée de Namoly 165
Hôtel Solidaire Mangily 187
Hôtel Trano Gasy 165
L'Isalo Ranch 169

La Canne à sucre – Chez Bernard 194
Lavanono Be – Chez Gigi 196
Le Domaine d'Ambola 195
Le Jardin du Roy 170
Le Relais de la Reine 169
Meva Camping 165
Satrana Lodge 170
Tsara Camp 165

Ouest

À VOIR

Complexe de zones humides de Mahavavy-Kinkony 218
Massif du Makay 230
Parc national d'Ankarafantsika 219
Parc national de Kirindy-Mitea 232
Parc national de Namoroka 218
Parc national des Tsingy de Bemaraha 222
Réserve forestière de Kirindy 231

ACTIVITÉS

Descente de la Manambolo 221
Descente de la Tsiribihina 220

SE LOGER

Camp Croco 225
Centre Tsaravahiny 231
Écolodge du Menabe 233
Hôtel Ankasy Lodge & Spa 234
Hôtel Antsanitia Resort 217
Hôtel Le Relais des Tsingy 225
Hôtel L'Olympe du Bemaraha 224
Hôtel L'Orchidée du Bemaraha 224
Hôtel Manga Lodge 233
Hôtel Salary Bay 234
Hôtel Tanankoay 225
Hôtel Tsingy Lodge 225
Lodge des Terres Blanches 218

Est

À VOIR

Forêts classées au patrimoine de l'Unesco 270
Madagascar Exotic – Réserve Peyrieras 236
Parc national d'Andasibe-Mantadia 237
Parc national de Mananara-Nord 271
Parc national de Marojejy 283
Parc national de Zahamena 242
Parc zoologique de l'Ivoloina 250
Parc national de Mananara-Nord 271
Péninsule et parc national de Masoala 274
Réserve du palmarium 252
Réserve expérimentale de Vohibola 253
Réserve Mitsinjo 240
Réserve spéciale d'Analamazaotra 238
Site de Farankaraina 273
Village Grenouille Tomate – Chez Félix 273

ACTIVITÉS

Association Cétamada 260
Association Fanamby 287

SE LOGER

Hôtel Écolodge – Chez Arol 273
Hôtel La Pirogue 256
Hôtel Les Tipaniers Lodge 269
Hôtel Masoala Forest Lodge 278
Hôtel Vakôna Forest Lodge 241

Nord

À VOIR

Nosy Hara 300
Nosy Iranja 328
Nosy Mitsio 328
Nosy Radama 329
Nosy Sakatia 327
Nosy Tanikely 327
Parc national de la montagne d'Ambre 303
Parc national de l'Ankàrana 306
Réserve naturelle intégrale de Lokobe 321

ACTIVITÉS

Alefa 314
Jungle Park 298
Le Grand Bleu 315
Madavoile 314
New Sea Roc 293
Ulysse Explorer 314

SE LOGER

Baba Omby Island Lodge 300
Iharana Bush Camp 309
Hôtel Benjamin 322
Le Dauphin Bleu 311
Le Domaine de Fontenay 302
Océan de Sagesse 329
Sakalava Lodge 328
Tsara Komba 327

LÉGENDE DES CARTES

ROUTES

- Autoroute payante
- Autoroute
- Nationale
- Départementale
- Cantonale
- Petite route
- Promenade
- Sentier pédestre
- Piste carrossable
- Rue piétonne
- Escalier
- Tunnel
- Sens unique
- Promenade (détour)

TRANSPORTS

- Trajet ferry
- Métro
- Monorail
- Rail
- Rail (souterrain)
- Téléphérique/ funiculaire

HYDROGRAPHIES

- Rivière
- Riv. intermittente
- Canal
- Glacier
- Lac asséché
- Lac salé
- Laisse de vase
- Récif
- Marais
- Eau

LIMITES ET FRONTIÈRES

- Internationale
- Provinciale
- Régionale
- Ancienne enceinte
- Falaise/escarpement
- Parc marin

POPULATION

- CAPITALE
- Ville importante
- Petite ville
- Capitale régionale
- Ville moyenne
- Village

TOPOGRAPHIE

- Zone touristique
- Plage/désert
- édifice
- Cimetière chrétien
- Cimetière
- Forêt
- Terre
- Rue piétonne
- Marché
- Parc
- Terrain de sports
- Zone urbaine

SYMBOLES

À VOIR/À FAIRE

- Plage
- Pagode
- Château
- Cathédrale
- Culte confucéen
- Site de plongée
- Temple hindouiste
- Mosquée
- Temple jaïna
- Synagogue
- Monument
- Musée
- Pique-nique
- Centre d'intérêt
- Ruine
- Culte shinto
- Temple sikh
- Ski
- Culte taoïste
- Vignoble
- Zoo, ornithologie

RENSEIGNEMENTS

- Banque/distributeur
- Ambassade/consulat
- Hôpital
- Renseignements
- Cybercafé
- Parking
- Station-service
- Police
- Poste
- Téléphone
- Toilette

SE LOGER

- Hôtel
- Camping

SE RESTAURER

- Restauration

BOIRE UN VERRE

- Bar
- Café

SORTIR

- Spectacle

ACHATS

- Magasins

TRANSPORTS

- Aéroport/aérodrome
- Poste frontière
- Arrêt de bus
- Piste cyclable
- Transports
- Taxi
- Chemin de randonnée

TOPOGRAPHIE

- Danger
- Phare
- Point de vue
- Montagne, volcan
- Parc national
- Oasis
- Col
- Sens du courant
- Gîte d'étape
- Point culminant
- Rapide

Note : tous les symboles ne sont pas utilisés dans cet ouvrage

Madagascar
6e édition
© Lonely Planet Publications Pty Ltd 2010
et Place des éditeurs 2010

place des éditeurs

© Lonely Planet 2010,
12 avenue d'Italie, 75627 Paris cedex 13
☎ 01 44 16 05 00
lonelyplanet@placedeseditions.com
www.lonelyplanet.fr

Dépôt légal
Novembre 2010
ISBN 978-2-81610-279-6

RCL.
MARS 2011
6

© photographes comme indiqués 2010

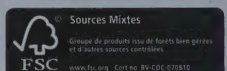
Photographie de couverture : Piroguier sur l'Ile Sainte-Marie, Olivier Cirendini. La plupart des photos publiées dans ce guide sont disponibles auprès de notre agence photographique Lonely Planet Images :
www.lonelyplanetimages.com

Tous droits de traduction ou d'adaptation, même partiels, réservés pour tous pays. Aucune partie de ce livre ne peut être copiée, enregistrée dans un système de recherches documentaires ou de base de données, transmise sous quelque forme que ce soit, par des moyens audiovisuels, électroniques ou mécaniques, achetée, louée ou prêtée sans l'autorisation écrite de l'éditeur, à l'exception de brefs extraits utilisés dans le cadre d'une étude.

Imprimé par Hérissey, Évreux, France

Lonely Planet et le logo de Lonely Planet sont des marques déposées de Lonely Planet Publications Pty Ltd.

Lonely Planet n'a cédé aucun droit d'utilisation commerciale de son nom ou de son logo à quiconque, ni hôtel ni restaurant ni boutique ni agence de voyages. En cas d'utilisation frauduleuse, merci de nous en informer : www.lonelyplanet.fr



Bien que les auteurs et Lonely Planet aient préparé ce guide avec tout le soin nécessaire, nous ne pouvons garantir l'exhaustivité ni l'exactitude du contenu. Lonely Planet ne pourra être tenu responsable des dommages que pourraient subir les personnes utilisant cet ouvrage.

CATALOGUE DES GUIDES LONELY PLANET EN FRANÇAIS

GUIDES DE VOYAGE

- Afrique de l'Ouest
- Afrique du Sud, Lesotho et Swaziland
- Algérie
- Andalousie
- Argentine
- Asie centrale
- Australie
- Bali et Lombok
- Barcelone
- Berlin
- Bolivie
- Bretagne Nord
- Bretagne Sud
- Brésil
- Budapest et la Hongrie
- Bulgarie
- Cambodge
- Canaries
- Chili et île de Pâques
- Chine
- Corse
- Costa Rica
- Côte d'Azur et arrière-pays
- Crète
- Croatie
- Cuba
- Écosse
- Égypte
- Équateur et îles Galápagos
- Espagne Nord et Centre
- Floride
- Guadeloupe et Dominique
- Guatemala
- Îles grecques et Athènes
- Inde du Nord
- Inde du Sud
- Indonésie
- Israël et les Territoires palestiniens
- Italie
- Japon
- Jordanie
- Kenya
- Lacs italiens
- Laos
- Libye
- Londres
- Madagascar
- Malaisie, Singapour et Brunei
- Maldives
- Maroc
- Marrakech, Essaouira et Haut Atlas
- Martinique, Dominique et Sainte-Lucie
- Mexique
- Moscou et Saint-Pétersbourg
- Myanmar (Birmanie)
- Namibie
- Naples et la côte amalfitaine
- Népal
- New York
- Norvège
- Norvège, Suède, Danemark, Finlande et îles Féroé
- Nouvelle-Calédonie
- Ouest américain
- Ouest canadien et Ontario
- Pays basque, France et Espagne
- Pérou
- Philippines
- Portugal
- Provence
- Québec
- République tchèque et Slovaquie
- Réunion, Maurice et Rodrigues
- Rome
- Roumanie
- Russie et Biélorussie
- Sardaigne
- Sénégal et Gambie
- Seychelles
- Sicile
- Sri Lanka
- Suède
- Tahiti et la Polynésie française
- Tanzanie
- Thaïlande
- Thaïlande, îles et plages
- Toscane et Ombrie
- Transsibérien
- Tunisie
- Turquie
- Turquie, Istanbul, Côte turque et Cappadoce
- Ukraine
- Venise
- Venezuela
- Vietnam

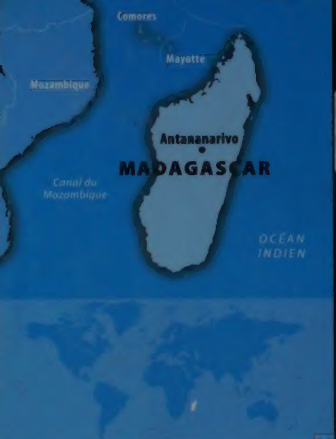
EN QUELQUES JOURS
(WEEK-ENDS ET COURTS SÉJOURS)

- Amsterdam
- Barcelone
- Berlin
- Bordeaux
- Boston
- Bruxelles, Bruges, Anvers et Gand
- Cracovie
- Dubaï
- Dublin
- Florence
- Istanbul
- Lille
- Lisbonne
- Londres
- Lyon
- Madrid
- Marrakech
- Marseille
- Milan
- Montréal et Québec
- New York
- Paris
- Pékin
- Prague
- Rome
- Shanghai
- Stockholm
- Strasbourg
- Tokyo
- Toulouse
- Valence
- Venise
- Washington

GUIDES DE CONVERSATION

- Allemand
- Anglais
- Arabe égyptien
- Arabe marocain
- Croate
- Espagnol
- Espagnol latino-américain
- Grec
- Hindi, ourdou et bengali
- Italien
- Japonais
- Mandarin
- Néerlandais
- Polonais
- Portugais et brésilien
- Russe
- Thaï
- Turc
- Vietnamien

Découvrez toutes les nouveautés sur www.lonelyplanet.fr



Bibliothèque et Archives nationales du Québec
475, boulevard De Maisonneuve Est
Montréal (Québec) H2L 5C4
301

NATURE Lémuriens, geckos, caméléons… et autres espèces de Noé

AVENTURE Des conseils d'expert pour sillonner la Grande Île en taxi-brousse, en pirogue, en 4x4…

FARNIENTE Lagons turquoise, plages immaculées et villages de pêcheurs

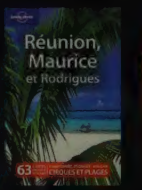
Lonely Planet, guides pour voyageurs, publie en toute indépendance des ouvrages à la fois pratiques et culturels. Rédigés par des journalistes fins connaisseurs de la destination, ils vous donnent les clés pour découvrir un pays, une région ou une ville.

Au sommaire :

Itinéraires	24
Histoire	30
Culture et société	45
Faune et flore	71
Antananarivo	87
Ligne ferroviaire Fianarantsoa-Côte Est	147
Route du Sud-Est	152
Parc national de l'Isalo	170
Fort-Dauphin	198
Descente de la Tsiribihina	220
Tamatave	243
Canal des Pangalanes	250
Île Sainte-Marie	257
Côte de la Vanille	269
Diégo-Suarez	289
Nosy-Be	311
Index écotouristique	398

Vous trouverez le sommaire complet page 17

Également disponibles :



P9-BNW-058

Bibliothèque et Archives nationales du Québec
3 2002 5146 6308 5

EN VØYAGE Éditions

ISBN 978-2-81610-279-6

Groupe de produits issu de forêts bien gérées et d'autres sources contrôlées
Cert no. BV-COC-070810
www.fsc.org
© 1996 Forest Stewardship Council

6e ÉDITION 22 €