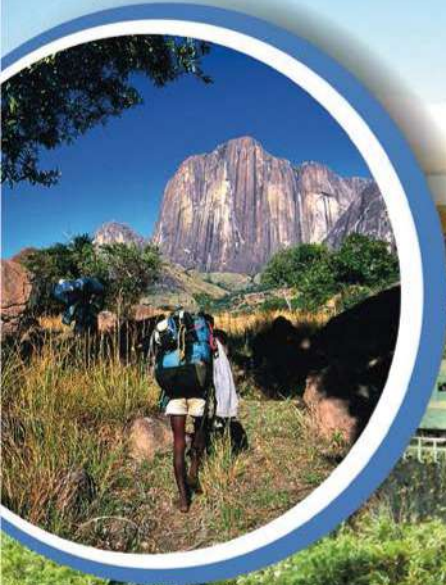
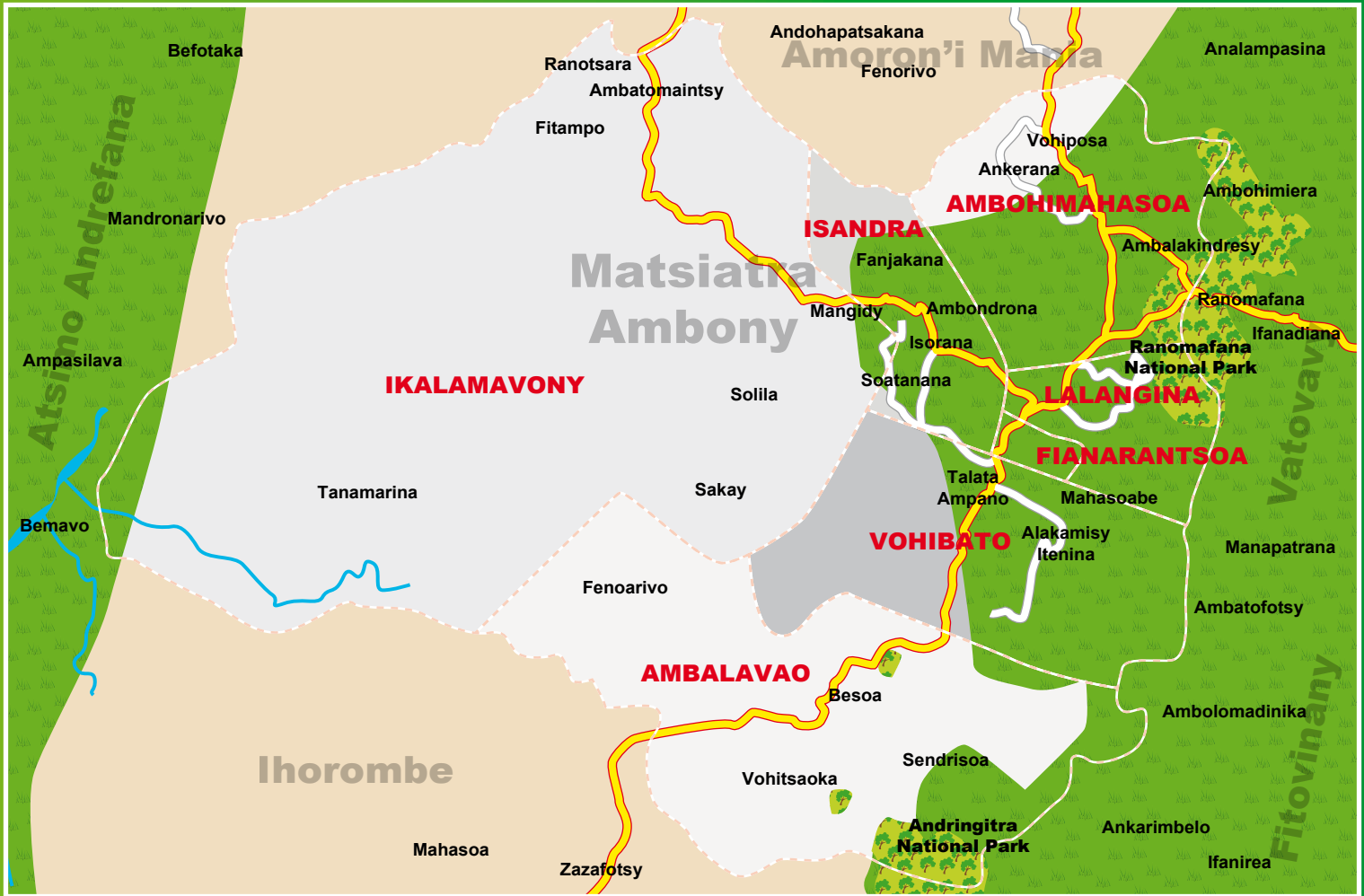




Fianarantsoa

Madagascar









Zomatel

« L'évasion au naturel »



56 chambres spacieuses,
idéales pour tout type de séjour



Servant une cuisine gastronomique
avec diverses spécialités

Snack Bar Zomagrill



Pizzas cuites au feu de bois,
viennoiseries et pâtisseries fines



Piscine couverte, disponible
à tout moment de la journée

Restaurant L'Entrecôte du Zoma avec une moyenne de
250 couverts. Pouvant accueillir divers événements.


A découvrir également Point Chaud à la Boutique Jovena Ivonea

📍 Place du Zoma BP 1367 Fianarantsoa

🌐 www.zomatel-madagascar.com

☎ 020 75 507 97 / 034 07 255 27 / 032 03 604 63

@ zomatel@zomatel.com / resa@zomatel.com

 L'Office Régional du Tourisme de Fianarantsoa a le plaisir de vous faire découvrir les charmes et les secrets de cette Région multicolore. Multicolore par sa faune et sa flore, multicolore aussi par la diversité de ses paysages et des habitants aux traditions préservées.

Sur « *la Route du Sud* », Fianarantsoa et sa région représentent une destination à part entière, aux portes de deux beaux Parcs Nationaux malgaches classés au patrimoine mondial de l'UNESCO. Cette verdoyante région et ses spectaculaires rizières en terrasses permet de s'immerger dans l'accueillant et « *haut en couleurs* » milieu rural malgache.


FIANARANTSOA : la vieille ville, ses plantations de thé, ses vignobles ; plus au Sud le marché aux zébus et la fabrication de papier Antaimoro à AMBALAVAO, la forêt d'Anja, le massif d'Andringitra, la vallée de Tsaranoro... tant de sites propices à se fondre avec la nature.

Tourisme actif et culturel, randonnées pédestres, descente de rivières, voyage avec le train légendaire FCE sauront vous faire vivre des moments inoubliables.

Des prestataires de services spécialisés vous aideront à parcourir nos contrées de multiples façons à travers des chaînes de montagnes ou au fil de rivières. Les hôtels offrent un panel de chambres adaptées à toutes les bourses et les restaurateurs sauront vous faire déguster les produits du territoire de Betsileo aux rares qualités organoleptiques.

Notre Office Régional du Tourisme vous encourage vivement à venir nous rendre visite et partager ces moments d'émotion, d'émerveillement et de rencontres, à l'image des couleurs de l'arc en ciel, le plus « multicolore » possible.

Aurélien RAZAFINDRAKAMIA
Président de l'Office du Tourisme de Fianarantsoa

 The regional tourism office of Fianarantsoa is pleased to introduce you to the charms and secrets of this multicolored region. Multicolor by its the Fauna and the Flora, and also by the diversity of its landscapes and inhabitants with preserved traditions.

On the south road, Fianarantsoa and his region represent a destination in its own right, at the gates of two beautiful Malagasy National Parks classified as UNESCO World heritage. This verdant region and its spectacular paddy fields allow you to immerse yourself in the welcoming and colorful Malagasy rural environment.

FIANARANTSOA : the old City, his tea plantations, his vineyard : further South the Zebus market and Antemoro paper fabrications at Ambalavao, the forest of Anja, the Andringitra massif, the Tsaranoro valley...so many fair sites to blend with nature.

Active and cultural Tourism, hiking, river descent, travel with the famous railway FCE will make you live unforgettable moments.

Specialized service providers will help you navigate our lands in multiple ways through mountain ranges or over rivers. The Hotels offer a range of rooms adapted to all budgets and the restaurants will make you taste the products of the Betsileo territory with the rare organoleptic qualities.

Our regional tourism office strongly encourages you to visit us and share these moments of emotion, wonder and meetings, like the colors of the rainbow, the most multicolored possible.

Aurélien RAZAFINDRAKAMIA
President of the tourist office of Fianarantsoa

SOMMAIRE

PREFACE	3
INFOS PRATIQUES	5
FIANARANTSOA	8
La Multicolore	8
Les incontournables de la Ville ...	10
Traditions et cultures	14
Historique Train FCE	16
Conseils pratiques aux voyageurs	18
Aux alentours de Fianarantsoa ...	20
La route des vins	22
Plus au sud sur la RN7	27
Histoire du papier Antemoro	30
La forêt d'Anja	31
Le Parc National d'Andringitra ...	32
La vallée du Tsaranoro	33

SUMMER

PREFACE	3
PRATICAL INFORMATIONS	6
FIANARANTSOA	8
The multicolored	8
Inescapable of the City	10
Traditions and cultures	14
Historical Train FCE	17
Practical tips of the travellers ...	19
Surroundings of Fianarantsoa ...	20
The wine road	23
Further south on the RN7	28
History of Antemoro paper	29
The forest of Anja	31
The National Park of Andringitra	32
The valley of Tsaranoro	33



Climat : Un climat tempéré chaud est présent à Fianarantsoa. Fianarantsoa est une ville où les précipitations sont plus importantes en été qu'en hiver. Les étés sont chauds et humides (avec de fortes pluies) tandis que les hivers sont froids et crachinés. En moyenne la température à Fianarantsoa est de 18.7 °C. Chaque année, les précipitations sont en moyenne de 1 240 mm.

Transport

- **Routier** : Fianarantsoa possède un réseau de taxi brousse qui assure la liaison entre les grandes villes de Madagascar, ainsi que les communes les plus reculées de la région. On peut observer des départs quotidiens selon le flux des voyageurs.
- **Ferroviaire** : Fianarantsoa Côte Est est l'un des derniers trains fonctionnels de la grande île qui effectue le voyage entre Fianarantsoa et Manakara, transportant des personnes mais aussi des marchandises sur la voie ferrée.
- **Aérien** : la ville possède un aéroport qui peut accueillir des vols intérieurs privés qui relient Fianarantsoa aux autres grandes villes.

1 vol hebdo GS. Sipromad : Tous les Lundis
 Antananarivo – Fianarantsoa
 Fianarantsoa – Antananarivo (Escale à Mananjary)

Banques

- **BOA** : Banque Of Africa

Ambalavao

Lot III E 14 Ambohijafy - Ambalavao Tsienimparihy - Fianarantsoa 303

Fax : 75 340 65 Tél : 75 340 66 - Email : boa2300@boa.mg

Fianarantsoa

Tsianolondroa - BP 17 - Finatarantsoa 301

Fax : 75 515 54 TEL : 75 500 54 / 75 500 55 / 75 501 50 - Email : boa2000@boa.mg

Ambalavao : Rue du Commerce Lot VI F6- C – Atsimontsena Ambalavao

Tél. 034 14 605 22 / 034 14 605 23 ou 034 89 607 68

- **BNI**

Fianarantsoa : Tsianolondroa - BP 1103 - Tél. : 75 506 29 / 034 12 605 87

Ampasambazaha Immeuble LAM SECK – Nouvelle route d'Ambalavao

Tél. : 75 508 11 / 75 508 14 ou 034 04 605 50

- **BFV-SG**

Fianarantsoa

Boulevard Philibert Tsiranana

Fianarantsoa - 020 75 609 21

Antarandolo Immeuble FH - Tél. : 020 75 609 18

- **Accès banque**

Lot I D 24 Isaha, Fianarantsoa

Tél. : +261 32 03 033 40 / +261 34 05 015 32 / +261 33 15 015 61

- **Acep- Adefi**

Lot 0603 J 0121, Immeuble FH, 1^{er} étage – Antarandolo

Autorité

Police Centrale Ampasambazaha : + 261 20 75 505 05 / 02

Gendarmerie Tsaramandroso : + 261 20 75 510 06

Santé

Hôpital Principal à Tambohobe : + 261 20 75 510 17

Pharmacie Central du Sud à Ambalapaïso : + 261 20 75 514 25 / 44

Pharmacie d'Antarandolo : + 261 20 75 516 75

Pharmacie des Plateaux : + 261 20 75 502 45

Pharmacie LamSeck Roland, Quartier de la gare, immeuble Someco :

+261 20 75 514 63

Pharmacie Soava, place du Zoma : + 261 20 75 510 63

Pharmacie Ezaka : + 261 20 75 517 41

Agence Postale

Paositra Malagasy Ampasambazaha

Tél. : 75 508 43 / 75 505 11 / 75 506 87

Paositra Malagasy Tsianolondroa

PRATICAL INFORMATIONS



Climate: The climate is warm and temperate in Fianarantsoa. In Winter, there is much more rainfall in Fianarantsoa than in Summer. Summers are hot and humid (with heavy rains) while winters are cold and drizzle. On average the temperature in Fianarantsoa is to 18.7°C. Each year the average rainfall is 1240mm.

Transport

- **By Road :** Fianarantsoa has a bush taxi network linking the major cities of Madagascar, as well as the most remote town of the region. We can observe daily departures according to the flow of travelers.
- **By Train :** Fianarantsoa East coast is one of the last functional trains of the big island which makes the journey between Fianarantsoa and Manakara, carrying people but also goods on the railway.
- **By Plane :** The City has an airport that can accommodate private domestic flights that connect Fianarantsoa to other major cities.

1 weekly flight GS. Sipomad: Every Monday

Antananarivo - Fianarantsoa

Fianarantsoa - Antananarivo (Stopover in Mananjary)

Banks

- **BOA :** Bank of Africa

Ambalavao

Lot III E 14 A mbohijafy-Ambalavao Tsienimparihy – Fianarantsoa 303

Fax : 75 340 65 - Tél. : 75 340 66 - E-mail : boa2300@boa.mg

Fianarantsoa

Tsianolondroa BP 17-FIANARANTSOA – 301

Fax : 75 515 54 - Tél. : 75 500 54 / 75 500 55 / 75 501 50 - E-mail : boa2000@boa.mg

- **BNI**

Fianarantsoa

Tsianolondroa - BP 1103

Tél. : 75 506 29 / 034 12 605 87

Amposambazaha LAM SECK building – New road of Ambalavao

Tél. : 75 508 11 / 75 508 14 or 034 04 605 50

Ambalavao

Road of Commerce Lot VI F6-C Atsimontsena Ambalavao

Tél. : 034 14 605 22 / 034 14 605 23 or 034 89 607 68

- **BFV-SG**

Fianarantsoa : Philibert Tsiranana BOULEVARD

Tél. : 020 75 609 21

Antarandolo FH building - Tél. : 020 75 609 18

- **Acces Bank**

Lot I D 24 Isaha - Fianarantsoa

Tél. : +261 32 03 033 40 / +261 34 05 015 32 / +261 33 15 015 61

- **Acep-Adefi**

Lot 0603 J 0121, FH building, first ETAGE- Antarandolo

Authority

Central police of Amposambazaha : +261 20 75 505 05/02

Gendarmerie of Tsaramandroso : +261 20 75 510 06

Health

Main hospital at Tambohobe : +261 20 75 510 17

Southern Central Pharmacy at Ambalapaïso : +261 20 75 514 25/44

Pharmacy of Antarandolo : +261 20 75 516 75

Pharmacy trays « DES PLATEAUX » : +261 20 75 502 45

LamSeck Roland Pharmacy, station area, Someca building : +261 20 75 514 63

Soava Pharmacy, zoma square : +261 20 75 510 63

Ezaka Pharmacy : +261 20 75 517 41

Postal Agency

Paositra Malagasy Amposambazaha

Tel : 75 508 43 / 75 505 11 / 75 506 87

Paositra Malagasy Tsianolondroa



SUDMADATREK VOYAGES

lot : D02/3601

A M P A S A M B A Z A H A
FIANARANTSOA - MADAGASCAR

(261) 34 60 116 95 (261) 20 75 509 38

contact@sudmadatrek-voyages.com

www.sudmadatrek-voyages.com

f sudmadatrek voyages S infovoyagesmada

Vibrez Madagascar autrement

LOCATION DE VOITURE | 4X4, LEGERE ET MINI BUS

IMMERSION & MOBILITE DOUCE | CANAL DES PANGALANES DE MANAKARA - MANANJARY - MAHANORO, DESCENTE EN PIROGUE SUR LA MATSIATRA, RIZICULTURE BETSILEO, SOATANANA, TSIRIBIHINA ET TSINGY

EXPLORATION & SPORT | LA GRANDE TRAVERSEE DU MAKAY (DU NORD AU SUD)

TREK & RANDO | ANDRINGITRA, ISALO ET MAKAY SUD

INSOLITE | DE ANDRAMBOVATO POUR RANOMAFANA EN 4 JOURS
DE AMBOHIMAHAMASINA POUR MANAKARA EN 7 JOURS

VOYAGE ALTERNATIF & SOLIDAIRE | AMBOHIMAHAMASINA

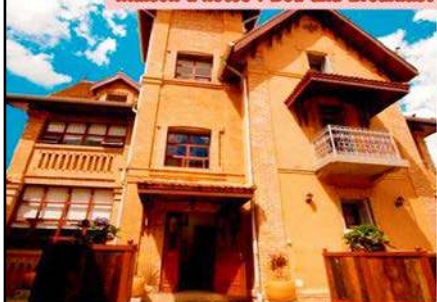
GUIDES | SPECIALISES FRANCOPHONE ET ANGLOPHONE

Notre experience et notre savoir-faire sont à votre service !



Villa Sylvestre 1920

Maison d'hôtes . Bed and Breakfast



villasylvestre@blueline.mg

+261
20 75 511 19
33 78 721 47
32 85 416 55
34 47 486 71

Lot II P2 rue Pasteur, Tambohohe
FIANARANTSOA 301- MADAGASCAR

MADAMAX-FIANAMAX



fianamax@gmail.com

034 45 067 99
034 75 513 52

Située au Sud-Est de l'île de Madagascar, la région des Hautes Terres émerveille par ses paysages montagneux et son sol couleur ocre. Point de passage qui mérite de s'y arrêter. Vous serez surpris par ses rizières verdoyantes durant l'hiver austral et par le chaleureux accueil qu'on vous réservera. Attendez-vous à partager le quotidien des habitants rythmé par les traditions des Betsileo* et les fêtes populaires qui égayent le quotidien. Les Hautes Terres vous permettront d'allier culture ancestrale et découverte de l'artisanat Malgache. Laissez-vous emporter par son caractère unique et ses croyances séculaires.

*Ethnie dont les habitants de la région sont issus qui signifie « les nombreux invincibles » dû à leur innombrables victoires.

Fianarantsoa, chef-lieu de la région de la Haute Matsiatra et a été fondée par la Reine Ranavalona 1^{ère} en 1830 sur le modèle de la capitale. Sa localisation première était au-dessus de l'actuelle Haute ville, elle se nommait à l'époque Ivoennana signifiant « qui garde les troupeaux ». L'année de sa création a été également celle de son évangélisation, elle en tirera son nom contemporain Fianarantsoa « l'endroit où l'on apprend le bien ».

La ville s'organise en trois parties : la ville haute ou vieille ville, la ville moyenne qui est le quartier administratif et enfin la ville basse, partie la plus moderne.

A la croisée des activités, Fianarantsoa vous ravira par son vin, son train de légende, par son artisanat hors-pair et également par ses villages atypiques. Mais ce qui vous séduira le plus, c'est son caractère Betsileo qui s'exprime par une culture colorée et joyeuse à travers des danses et des chants pour chaque occasion.



Stuated in the Southeast of the island of Madagascar, the region of the highlands amazes by its mountainous landscapes and its ochre color ground. Crossing point which deserves to stop there. You will be surprised by its green rice fields during the austral winter and by the warm welcome that will be reserved for you.

Expect to share the everyday life of the inhabitants given rhythm by the traditions of Betsileo* and the popular parties which brighten the daily life. The highlands will allow you to combine ancestral culture and discovery of Malagasy crafts. Let yourself be carried away by its unique character and secular beliefs.

* Ethnic group from whom the inhabitants of the region come from, which means «the numerous invincible» due to their innumerable victories.

Fianarantsoa, administrative center of the region of Haute Matsiatra and was founded by Queen Ranavalona 1st in 1830 on the model of the capital. Its first location above the current High Town, it was called in the time Ivoennana meaning «who keeps the herds». The year of its creation was also the one of its evangelization, it will take its contemporary name Fianarantsoa at it «the place where we learn the good».

The city organized in three parts: the high city or the old town, the middle town which is the administrative district and finally the lower town, the most modern part.

At the crossroads of activities, Fianarantsoa will delight you by its wine, its legendary train, by its crafts unparalleled and also by its atypical villages. But what will seduce you most, it is the character Betsileo which expresses itself by a colored and joyful culture through dances and songs for every opportunity.

Hôtel ★★ Soratel

Un excellent rapport qualité / prix
au cœur de Fianarantsoa

32 chambres d'un confort
2 étoiles
en formule «Bed & Breakfast»

TV SAT  Mini BAR



Hôtel SORATEL
tél: 261 20 75 516 66
contact@soratel.com
www.soratel.com
Amipasambazaha FIANARANTSOA



Société RAKOTOMALALA & Compagnie



Société RAKOTOMALALA & Cie

Siège : Amipasambazaha - FIANARANTSOA

Agence : Antsenakely - ANTSIRABE

Accueil 7/7 et 24/24 : 020-75-516-66 ou contact@soratel.com



HOTEL SORATEL ★★

32 chambres - Petit-Déjeuner offert - Parking fermé
TV Sat individuel offert - Wifi en fibre optique offert

MAGASIN SORAKO

Importateur et vente de meubles et de jouets
Fournitures scolaires - Fitness - Générateur
Revendeur agréé de Naza Electronic
Revendeur agréé de matelas Vitafoam Madagascar
Revendeur agréé d'électroménager Trust, Frigidaire, Rico, Sonitec
Revendeur agréé de Verre & Porcelaine de la Société Royal Spirits
Point de vente de Black Wear (tee-shirt, accessoire de mode)
Boutique Carambole (tee-shirt, accessoire de mode)
Revendeur exclusif de balle de frapes de Taiwan

MAGASIN BE DISKA

Distributeur exclusif de Orange Madagascar
Distributeur exclusif de Nickel de Société Nivo
Distributeur exclusif de Vitogaz (Groupe Rubis)
Distributeur exclusif de Socolait et de Blédina (Groupe Danone)
Distributeur exclusif des papeteries Ecoprim (Groupe Express Madagascar)
Partenaire de la Promodim du groupe Imperial Tobacco
Marchandises générales - Alcool - Vin - Rhum Dzama - Whisky



LES INCONTOURNABLES DE LA VILLE



INESCAPABLE OF THE CITY

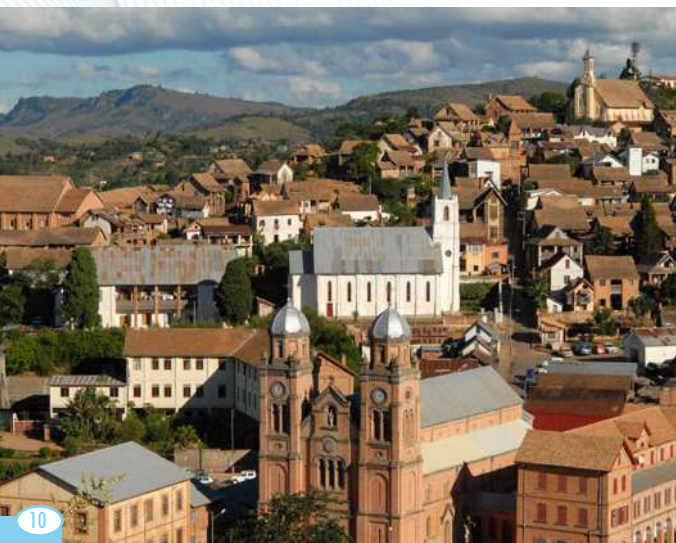
LA VIEILLE VILLE (HAUTE VILLE)

Centre historique de la ville de Fianarantsoa, la Vieille-Ville se situe dans le quartier Tanana-Ambony, bâti autour de six églises au point culminant de la cité.

Derniers vestiges colonialistes, on trouve notamment dans ce quartier, la Cathédrale catholique d'Ambozontany, reconnaissable à sa couleur rose (édifice de style Toscan daté de 1890), mais aussi le « Jardin de vue », petite oasis paisible datant de la colonisation où les gouverneurs venaient se prélasser et admirer la profondeur du paysage qui s'étend jusqu'aux montagnes (encore plus appréciable au coucher du soleil).

La Fondation Heritsialonina lutte pour préserver la vieille ville qui menace de s'effondrer. Elle œuvre en étroite collaboration avec la population pour sauver ce site historique datant du XIX^e siècle classé World Monument Fund par l'UNESCO, parmi les 100 sites historiques mondiaux les plus menacés.

Une petite demi-journée vous sera nécessaire pour flâner tranquillement dans la vieille ville. Des bus (ligne 22 et 29 au départ d'Ampasambazaha) vous conduiront jusqu'à la vieille ville pour 400 Ar.



Le KIANJASOA

Ancien village royal, Kianjasoa « La Cour d'Isao » est une ancienne place forte autrefois occupée par le roi. Le mont (1 370 m) est accessible en partant de la cathédrale d'Ambozontany. Ce circuit se termine par le célèbre point de vue de Fianarantsoa : une statue imposante de la Sainte Vierge, érigée au milieu du 20^e siècle, y domine la ville.

Accès : en voiture légère, à pied

Distance : 3 km du centre-ville

Durée de la visite : 45 mn

Difficulté : facile



THE OLD TOWN (HIGH CITY)

Historic Center of the city of Fianarantsoa, the Old woman-city is situated in the district Tanana-Ambony, built around six churches on the peak of the city.

Last colonialist vestiges, we find in particular in this district, the catholic Cathedral of Ambozontany, recognizable in its pink color (building of Tuscan style dated 1890), but also the « Garden of view », small peaceful oasis dating the colonization where the governors came to bask and to admire the depth of the landscape which extends up to mountains (even more considerable at sunset).

The Heritsialonina foundation fights for protecting the old city threatens to collapse. She(it) works in close collaboration with the population to save this historic site dating in the XIXth century classified World Monument Fund by the UNESCO, among 100 most threatened world historic sites.

A small half-day will be necessary for you to stroll quietly in the old town. Buses (line 22 and 29 from Ampasambazaha) will drive you up to the old town for 400 Ar.

The KIANJASOA

Former royal village, Kianjasoa « The Court of Isao » is a former stronghold once occupied by king. The mount (1370m) is accessible by leaving of the cathedral of Ambozontany. This circuit ends by the famous point of view of Fianarantsoa: an impressive statue of the Holy Virgin, erected in the middle of the 20th century, dominate the city there.

Access: by light car, on foot

Distance: 3 km from the city center

Duration of the visit: 45 mn

Difficulty: easy



TRANS GROUPE HASINA
Tour Opérateur Réceptif



HÔTEL AMBALAKELY



TRANS GROUPE HASINA HOTEL AMBALAKELY

BP 1188 FIANARANTSOA 301

MADAGASCAR

transg.resa@moov.mg

hotelambalakely@moov.m

+261 75 520 79/ +261 34 75 520 79

<http://hotel-ambalakely-fianar.com>





LABO DE PIERROT MEN

Photographe de renommée internationale, tout s'enchaîne très vite pour Pierrot Men dans les années 90. Il fait sa 1ère exposition en France en 1991, puis il est invité au Mali à Bamako pour la grande biennale africaine de la photographie. Un an après, le fonds Mother Jones lui décerne le prestigieux prix LEICA. Cela lui ouvre alors les portes de plusieurs galeries africaines, mais aussi européennes et américaines.

« Chercher et dévoiler de minuscules fragments de vie et de temps » : c'est ainsi que Pierrot Men définit la finalité de son travail... Contemplez ainsi toute la beauté de Madagascar en vous perdant dans sa boutique-expo. Vous serez sans doute subjugué par l'intensité et l'authenticité des clichés de ce célèbre photographe.

LE RELAIS MADAGASCAR

Fierté malgache, l'usine « Karenjy » fabrique la seule voiture malgache ! Gérée par l'association Le Relais depuis 2008, découvrez le process de fabrication de cet incroyable véhicule, ainsi que le centre de tri et de valorisation des déchets, un exemple concret et efficace d'économie circulaire à Madagascar.

Visite le mardi et jeudi, obligatoirement sur rendez-vous (03475 513 21), droit de visite : 10 000Ar, banlieue de Fianarantsoa.



LAB OF PIERROT MEN

Internationally renowned photographer, everything was very fast linked for Pierrot Men in the 90s. He makes his 1st exhibition in France in 1991, then he is invited in Mali in Bamako for the big African biennial event of the photography. One year later, the fund Mother Jones awards him prestigious price LEICA. It opens him then the doors of several African galleries, but also European and American.

« Look and reveal tiny fragments of life and of time » : this is the way Pierrot Men defines the purpose of his work... So contemplate all the beauty of Madagascar by losing you in his shop-exhibition. You will doubtless be captivated by the intensity and the authenticity of the pictures of this famous photographer.

THE MADAGASCAR RELAY

Malagasy pride, the factory « Karenjy » makes the only Malagasy car! Managed by the association The Relay since 2008, discover the process of manufacturing of this incredible vehicle, as well as the sorting office and of valuation of waste, a concrete and effective example of circular economy in Madagascar.

Visit Tuesday and Thursday, necessarily by appointment (03475 513 21), right of access: 10 000Ar, suburb of Fianarantsoa.

Photographies de Pierrot Men

Succursale : Labo Men
Complexe Zomatel

LABO
MEN



Labo Men - Complexe Soafia Ambalakosoa BP 1199 • Tél : (00261 20) 75 500 23
pierromen@moov.mg • www.pierrotmen.com

MINI-CROQ
HOTEL - RESTAURANT

(Wi-Fi)

Reception 24h/24

Chambres confortables
Parking gardé et sécurisé

Antarandolo FIANARANTSOA 301
020 75 907 68 / 033 12 202 02
mini.croq@yahoo.fr

La Roche d'Or
HOTEL RESTAURANT

Arret sur commande du train Fianarantsoa Cote Est

Lot 308/3504FR Ampopoka Fianarantsoa 301

laruchedor@moov.mg

020 75 506 14
034 75 505 14

(Wi-Fi)

6 chambres et 3 bungalows (sanitaire privé avec eau chaude)
2 chambres avec douche et lavabo eau chaude (WC commun extérieur)
Restaurant avec terrasse et ses spécialités malgaches, françaises...

LA RIZIÈRE

Ecole Hôtelière - Hôtel Restaurant

direction.lariziere@gmail.com
www.lariziere.org
SFX ANTABY Fianarantsoa 034 84 428 50

(Wi-Fi)
VISA
MASTER

Le secret pour un bon séjour

Vannie Hotel

CHAMBRES
Spécial BAR
Restaurant

RECEPTION

Tel: +261 33 79 524 83 - 34 09 301 99
Mail: vanniehotel@gmail.com
Site : www.vanniehotel-fianarantsoa.com

R
M

Residence Mahatsiatra
Chambres d'hôtes - Restaurant
Pizzeria

residencemahatsiatra@gmail.com
www.hotelmahatsiatra.com
034 65 508 18

Avant de prendre le train ou au retour
de Manakara, faites une escale
dans un cadre de verdure

TOLON'OMBY (SAVIKA)

Sport traditionnel pratiqué par les jeunes hommes Betsileo pour démontrer leur courage. Cela consiste à des combats à mains nues avec les zébus dans des arènes, le but consistant à mettre le zébu à terre.

LE RETOURNEMENT DES MORTS (FAMADIHANA)

Rite funéraire sur les haut-plateaux qui consiste à exhumer les morts (tous les 5 ans selon la fortune de la famille défunte) pour leur offrir une nouvelle sépulture et un nouveau linceul en étoffe de soie.

SOATANANA

Soatanana («le beau village») est un village niché au milieu d'un cirque montagneux à l'Ouest de Fianarantsoa (42km). La petite route qui y accède traverse de beaux paysages de montagnes, de rizières et des villages betsileo vraiment authentiques.

Le village fut créé vers la fin du XIX^{ème} siècle par l'impulsion d'un malgache qui y a apporté les fondements d'une religion apostolique chrétienne. Sa particularité réside dans le fait que ses habitants sont tous habillés de blanc. Les maisons sont bâties suivant un plan identique autour de l'église qui occupe la place centrale.

Une grande et spectaculaire cérémonie a lieu chaque dimanche avec comme évènement, une procession dans les rues par la communauté de fidèles, laissez vous transporter par la beauté et l'énergie de leur coeur.



TOLON'OMBY (SAVIKA)

Traditional sport practised by the young men Betsileo to demonstrate of their courage. It consists in unarmed combats with zebras in arenas, purpose consisting in putting the zebu on the ground.

THE REVERSAL OF THE DEATHS (FAMADIHANA)

Funeral rite on the tops-trays which consists in digging up the deaths (every 5 years according to the fortune of the deceased family) to offer them a new grave and a new shroud in silk material.

SOATANANA

Soatanana («the beautiful village») is a village nested in the middle of a cirque on the West of Fianarantsoa (42km). Small road who it reaches beautiful landscapes of mountains, rice fields and villages betsileo really authentic.

The village was created towards the end of the XIXth century by the impulse of a Malagasy which brought it the foundations of a Christian apostolic religion. Its peculiarity lies in the fact that its inhabitants are all dressed in white. Houses are built according to an identical plan around the church which occupies the central place.

A big and spectacular ceremony takes place on every Sunday with as event, a procession in streets by believers' community, let transport yourselves by the beauty and the energy of their choir.



sofia dance
La Suite
NIGHT CLUB
FIANARANTSOA

034 38 488 00
034 81 258 60

CASA DELICES
 Salon de thé - Snack - Restaurant

clovistsui@yahoo.fr
034 16 874 70
034 96 579 00

Pres de la BFV-SG au carrefour
 vers Cité Antaranandolo FIANARANTSOA

Hotel Mahasoa
hao.hotelmahasoa88@moov.mg

Talatamaty Entrée Nord RN7
 FIANARANTSOA

020 75 518 38
033 07 173 86

Wi-Fi
 GRATUIT

HOTEL MAHAMANINA
 Restaurant Salle de Reception Salle de Massage

Wi-Fi

020 75 521 11 / 020 75 502 50
034 75 521 11

hotel-mahamanina@moov.mg
hotel-mahamanina.com

BP 1362 MAHAMANINA FIANARANTSOA

HISTORIQUE TRAIN FCE

La construction de la ligne FCE a débuté sous la colonisation. L'objectif était alors l'exportation des cultures de rente tel que le café. À l'origine, un vaste projet visait à créer un circuit ferroviaire reliant Tamatave, Antananarivo, Antsirabe et Fianarantsoa. Les lignes Nord Tamatave-Antananarivo et Sud Fianarantsoa-Manakara ont été construites mais la dernière liaison Fianarantsoa-Antsirabe n'a jamais vu le jour.

Les travaux, entrepris par les colons français, ont commencé en 1926 et ont duré 10 années pour finalement être inauguré le 1er avril 1936.



Construit avec la main d'oeuvre du Service Obligatoire Malgache, près de 5 000 hommes étaient recrutés chaque année pour travailler à l'édification de cette ligne qui s'avérait un véritable exploit technique de par une déclivité et des rayons de courbes exceptionnels. On estime entre 5 000 et 10 000 le nombre de personnes ayant péri durant les travaux suite aux maladies et aux accidents !

L'histoire des rails est antérieure à la construction puisque ils ont été saisis aux Allemands en Alsace par les Français au lendemain de la 1ère Guerre Mondiale, pour ensuite être exportés jusqu'à Madagascar pour la construction de cette ligne. Si vous regardez attentivement les bordures de certains de ces rails, vous y trouverez encore la date de fabrication (souvent 1893 ou 1896) ainsi que le nom de la ville allemande où ils ont été forgés.

Malgré sa mise en concession en 2002, la FCE reste une Société d'Etat.

Depuis la fin des années 90, elle reste toutefois fragile et menacée, particulièrement par le manque d'entretien et la vétusté des infrastructures et du matériel. Une dégradation inéluctable de la ligne due principalement à un manque de financements qui rend parfois les trajets de plus en plus compliqués au fil des années.

Le réseau ferré est également rudement mis à l'épreuve lors des événements cycloniques qui peuvent toucher la région. Ce fut particulièrement le cas en février 2000 lors du passage de deux ouragans (Eline et Gloria) qui, en l'espace de deux semaines seulement, ont provoqué 280 éboulements faisant disparaître des kilomètres de voies ferrées sous plus de 150 000 mètres cubes de terre et créant de multiples affaissements de talus sur plusieurs centaines de mètres.

Depuis quelques années et grâce à l'aide et la solidarité internationale (USAID, Banque Mondiale, Banque Africaine de Développement, Union Européenne...), la sauvegarde de ce patrimoine est tant bien que mal assurée pour faire survivre ce train plus qu'essentiel pour la région et ses habitants.

Même si des rehabilitations sont encore nécessaires et vitales pour maintenir cette ligne ferroviaire, ce train de légende, réputé internationalement, se doit de continuer de rouler, que ce soit pour les intérêts socio-économiques de la population locale qui l'utilise, ou encore pour perpétuer les rêves aventuriers de dizaines de milliers de touristes qui l'empruntent chaque année !



The construction of the FCE line began under the colonization. The objective was then the export of cash crops such as the coffee. Originally, a vast project aimed at creating a railroad circuit connecting Tamatave, Antananarivo, Antsirabe and Fianarantsoa. The North Tamatave-Antananarivo and South Fianarantsoa-Manakara lines were built but the last connection Fianarantsoa-Antsirabe was never born.

The works, undertaken by the French colonists, began in 1926 and lasted 10 years to be finally inaugurated the April 1st, 1936.

Built with the workforce of the Malagasy Compulsory Service, about 5 000 men were recruited every year to work on the construction of this line which proved to be a real technical exploit feat by a declivity and rays of exceptional curves. We estimate between 5 000 and 10 000 the number of people were killed during the works due to illnesses and accidents!

The history of rails is previous to the construction because they were seized to the Germans in Alsace by the French people after the 1st World war, to be then exported to Madagascar for the construction of this line. If you look attentively at borders of some of these rails, you will still find there the date of manufacture (often on 1893 or 1896) as well as name of the German city where they were forged.

In spite of its putting in concession in 2002, the FCE remains a Company of State.

Since the end of the 90s, it remains however fragile and threatened, particularly by the lack of maintenance and the obsolescence of infrastructures and equipment. An inevitable degradation of the line due mainly to a lack of financing which sometimes returns the routes more and more complicated over the years.

The railroad network is also severely tested during the cyclonic events which can affect the region. It was particularly the case in February, 2000 during the passage of two hurricanes (Eline et Gloria) that, within two weeks only, caused 280 landslides removing kilometers of railroads under more than 150 000 cubic meters of lands and creating multiple collapses of bank on several hundred meters.

Since a few years and thanks to the help(assistant) and the international solidarity (USAID, World Bank, African Development Bank, European Union), the protection of these heritage is as well as badly assured to make survive this train more than the essential for the region and its inhabitants.

Even if rehabilitations are still necessary and vital to maintain this railroad line, this legendary train, reputed internationally, must continue to run, whether it is for the socio-economic interests of the local population which uses it, or still to make immortalize the dreams adventurers tens of thousands tourists who borrow it every year!



CONSEILS PRATIQUES AUX VOYAGEURS

Notice to the travellers : Don't be too in a hurry ... or find another means of transport. Avoid especially having a busy schedule with a correspondence during the day, an unforeseen which can always cause delays. If on the other hand, the time is not counted you and if you are considered a simple adventurer, the journey will be undoubtedly as memorable as fascinating.

The most spectacular views are in the North of the line, when you are on the cliff (left-hand side by coming down from Fianar antsoa towards Manakara), but most beautiful view of waterfalls is obtained by looking through the windows of the right-hand side of the train.

The road to the coast, from Fianarantsoa to Manakara, is normally faster because downhill !

Schedules and prices : For the last information, consult the stations of Fianarantsoa or Manakara (cf. pX). The reservations are possible in first class and deeply recommended : otherwise it is advisable to arrive at least 30 minutes at 45 minutes before the departure of the train to buy its ticket (but place sat guarantee).

Weather : It is raining approximately 180 days / year on the side is of the corridor. The strongest rainy season is spread out from December till May, but he can rain at any time of the year. He can also be cold in high height and very warmly on the coast. Equip yourselves accordingly.

Lodge : You will find to Fianarantsoa and Manakara the hotels in different categories. The choice is more limited along the line, but you will find to Sahambavy in very comfortable bungalows. This hotel also manages a simple lodge in the village of Andrambovato, where from we can make a hike on the cliff for a beautiful view of the landscape and the FCE line.

To organize a guided tour on the line or in the surroundings, consult one of the following organizers :

- House of Guides : which located in a wagon built in front of Fianarantsoa station 020 75 520 30 ou coeurmalgache@ hotmail.com
- The Regional Tourist Office of Fianarantsoa or Manakara (their contact in last page p65)

Food : We advise you to set with you some drinking water. The frequent stops of the train will allow you to buy meals along the way (meats and fried chickens, hard-boiled eggs, crawfishes and shrimps, doughnuts, seasonal fruits ...). In the most important stations (Tolongoina, Manampatrana, Sahasinaka) it will be possible to you to get to you any sorts of biscuits, of soft drinks and bottled water.

Price : For any purchase or service, the good make specify if it is about Malagasy franc or ariary. Some are very skillful (rickshaw) to create the mixture and make an excessive use of the naivety of uninitiated.





Avis aux passagers : Ne soyez pas trop pressés ... ou trouvez un autre moyen de locomotion. Évitez surtout d'avoir un programme chargé avec une correspondance dans la journée, des imprévus pouvant toujours entraîner des retards. Si en revanche, le temps ne vous est pas compté et si vous vous considérez comme un simple aventurier, le voyage sera sans aucun doute aussi mémorable que fascinant.

Les vues les plus spectaculaires se trouvent au nord de la ligne, lorsque vous vous trouvez sur la falaise (côté gauche en descendant de Fianarantsoa vers Manakara), mais la plus belle vue des cascades est obtenue en regardant par les fenêtres du côté droit du train.

Le trajet vers la côte de Fianarantsoa à Manakara est normalement plus rapide, car en descente !

Horaires et tarifs : Pour les dernières informations, consultez les gares de Fianarantsoa ou Manakara (cf contact p7). Les réservations sont possibles en première classe et vivement recommandées ; sinon il convient d'arriver au mois 30 à 45 minutes avant le départ du train pour acheter son billet (mais place assise non garantie).

Météo : Il pleut approximativement 180 jours /an sur le côté Est du corridor. La saison des pluies la plus forte s'échelonne de décembre à avril, mais il peut pleuvoir à n'importe quel moment de l'année.

Il peut aussi faire froid en haute altitude et très chaud sur la côte. Équipez-vous en conséquence.

Le gîte : Vous trouverez facilement à Fianarantsoa et Manakara des hôtels de différentes

catégories. Le choix est plus limité le long de la ligne, mais vous trouverez à Sahambavy des bungalows très confortables. Cet hôtel gère aussi un gîte simple dans le village d'Andrambovato d'où l'on peut effectuer une randonnée pédestre sur la falaise pour une vue magnifique du paysage.

Pour organiser une visite accompagnée sur la ligne ou dans les alentours, consultez l'un des organisateurs suivants :

- Maison des Guides qui se trouve dans un wagon aménagé sur le parvis de la gare de Fianarantsoa 020 75 520 30 ou coeurmalgache@hotmail.com
- L'Office Régional du Tourisme de Fianarantsoa ou de Manakara (cf. leurs contact en dernière page p65)

Nourriture : Nous vous conseillons de prendre avec vous de l'eau potable. Les arrêts fréquents du train vous permettront d'acheter des collations en cours de route (viandes et poulets frits, écrevisses et crevettes, beignets, fruits de saison ...). Dans les gares les plus importantes (Tolongoina, Manampatrana, Sahasinaka) il vous sera possible de vous procurer toutes sortes de biscuits, boissons gazeuses et de l'eau en bouteille.

Les Prix : Pour tout achat ou prestation, bien faire préciser s'il s'agit de franc malgache (ancienne monnaie) ou ariary (1AR = 5 FMG). Certains sont très habiles (cyclopousse, vendeurs ambulants...) pour créer l'amalgame et abuser de la naïveté des non-initiés.



AUX ALENTOURS DE FIANARANTSOA

LA PLANTATION DE THE DE SAHAMBAVY

Cette plantation, unique sur la Grande Ile, située à 23 km de Fianarantsoa, occupe un espace de plus de 330 ha à 1300 m d'altitude, et exploite le camelia hybride parfaitement adapté au sol des Hautes Terres. Elle est gérée par la SIDEXAM. Pour une production optimale, les pousses sont chouchoutées à la pépinière pendant 2 ans avant d'être plantées. La première cueillette ne s'effectuera que 3 ans plus tard pour une production annuelle et une culture assurée pour 60 ans.

Durant la saison (entre octobre et avril), elle embauche jusqu'à 400 cueilleurs, ce qui permet ainsi de faire vivre pas moins de 600 familles aux alentours. Ce sont 300 à 500 tonnes de thé qui sortent de l'usine chaque année pour ensuite être commercialisé dans tout le pays mais également exporté (75% de la production) au Kenya. (marché mondial du thé).

La visite des ateliers (droit d'entrée : 7 000Ar) vous permettra de découvrir l'univers du thé en suivant les cinq étapes qui mènent à la réalisation du seul thé cultivé à Madagascar. La plantation fournit trois types de thé : un thé noir fort en goût, un thé vert plus léger, et un thé parfumé à la vanille malgache.

Cette culture locale est garantie naturelle puisqu'il ne lui est pas nécessaire d'utiliser des pesticides et agents chimiques pour un rendement optimal et de qualité.

- Accès : voiture légère (près d' 45min), possible en micheline (1h)
- Durée de la visite : une demi-journée pour la visite de la plantation de thé et du village



HE TEA PLANTATION OF SAHAMBAVY

SURROUDINGS OF FIANARANTSOA

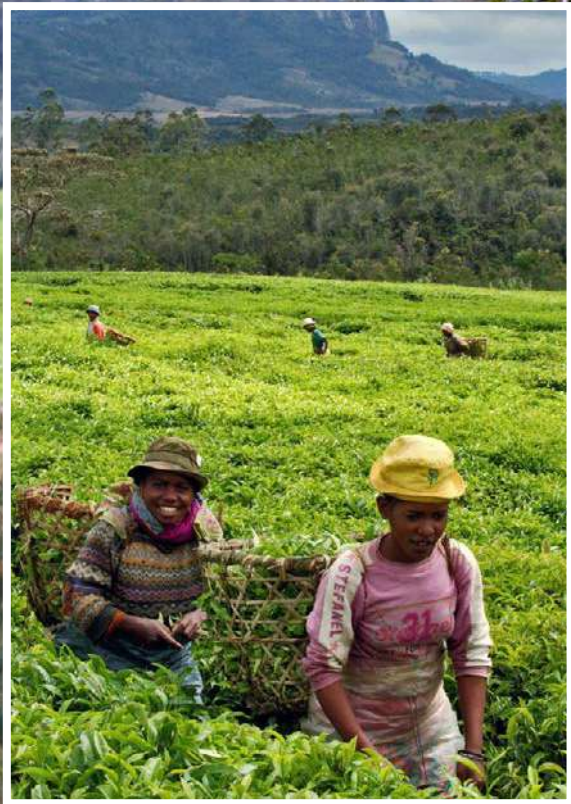
This plantation unique on the Big Island, situated in 23km of Fianarantsoa, occupies a space of more than 330 ha in 1300 m altitude, and exploits the hybrid camellia perfectly adapted to the soil of the Highlands. It is managed by the SIDEXAM. For an optimal production, shoots are spoiled in the tree nursery during 2 years before being planted. The first picking will be made only 3 years later for an annual production and a crop assured for 60 years.

During the season (between October and April), she hires up to 400 gatherers, which allows so to live no less than 600 families in the surroundings. It is 300 to 500 tons of tea which come out of the factory every year to be then marketed in all the country but also exported (75 % of the production) to Kenya. (World market of the tea).

The visit of the workshops (entrance fee: 7000Ar) will allow you to discover the universe of the tea by following the five steps that lead to the realization of the only tea cultivated in Madagascar. The plantation provides three types of tea: a strong-tasting black tea, lighter green tea, and a perfumed tea in the Malagasy vanilla.

This local culture is naturally guaranteed because it has no necessity to use pesticides and chemical agents for an optimal yield and quality.

- Access : light car (near 45min), possible in micheline (1h)
- Duration of the visit: one half-day for the visit of the plantation of the tea and the village



LA ROUTE DES VINS

La Route des Vins fait une boucle à l'Ouest de Fianarantsoa (en passant par le beau village de Soatanàna, cf page 27).

Trois des plus importants vignobles proposent la visite de leur domaine : le monastère de Maromby offre une gamme de vins rouges, gris et rosés ainsi que de délicieux vins apéritif, la propriété de Clos Malaza se situe au milieu d'une forêt d'eucalyptus, et le domaine du

Lazan'i Betsileo a posé ses vignes en face d'un magnifique massif montagneux en plein soleil.

- Monastère de Maromby : 6 km - 15 min

Tenu par des sœurs, ce monastère et sa très belle chapelle vous proposera la visite de son vignoble avec dégustation.

- Clos Malaza : 20 km - 50 min

À l'origine un monastère Jésuite racheté en 1987, ce domaine de 400 hectares produit toute sorte de vins (rouge, blanc et gris) mais aussi des apéritifs et digestifs. Ce site se veut devenir un complexe écotouristique autosuffisant (4 chambres d'hôtes et camping). De ce fait, il abrite une pisciculture et une riziculture, ainsi qu'un potager et une basse-cour. Le Clos propose également des séjours en woofing (travail saisonnier en échange du gîte et du couvert).

- Lazan'i Betsileo : 10 km - 20 min

Domaine créé en 1971 par une coopérative suisse, les vignes (hybrides) s'étend aujourd'hui sur plus de 300 hectares. Visite et dégustation possible.

- à Ambalavao (plus au sud sur la RN7) : les vignobles de Chan Foui et de Soavita.



CLOS MALAZA

VINS - EAUX DE VIE - LIQUEURS

Le vignoble se situe dans une cuvette à 1400m d'altitude avec un sol acide, latéritique, sablonneux et argileux. Abrité par la fin des contreforts de l'Isandra, un ensoleillement et un micro-climat bénéfique exigés des grands vins, permettent une récolte stable, saine et l'élaboration d'un vin de qualité supérieure, souple et robuste. Ceci explique également la typicité de nos eaux de vies. Nos vins rouge, rosé, et gris proviennent de raisins sélectionnés et élaborés selon de méthodes de vinifications spécifiques et perfectionnées. Ils ont pour origine des cépages hybrides ayant fait leurs preuves.

Visite de cave guidée avec dégustation !



Lot B05/3601 Ambatomena Fianarantsoa



soamaffianar@yahoo.com
clomazala.omhc@gmail.com



034

07 505 00
17 257 70
03 811 48

THE WINE ROAD

The Wine Road makes a loop on the west of Fianarantsoa (via the beautiful village of Soatanàna, see next page).

Three of the most important vineyards propose the visit of their domain: the monastery of Maromby offers a range of red, grey and rosé wines as well as delicious wines of apéritif, the property of Clos Malaza is situated in the middle of a forest of eucalyptus, and prestigious domain of Lazan' i Betsileo put its vineyards(vines) in front of a magnificent mountain massif in full sun.

- Monastery of Maromby : 6 km - 15 min

Held by sisters, this monastery and its very beautiful chapel will propose you the visit of its vineyard with tasting.

- Clos Malaza : 20 km - 50 min

Originally a Jesuit monastery repurchased in 1987, this 400 hectare domain produces any sorts of wines (red, white and grey) but also aperitifs and liqueur . This site aims to be to become self-sufficient ecotourism complex (4 guest houses and camping). Therefore, it shelters a fish farming and a rice growing, as well as a kitchen garden and a farmyard. The Closed also proposes stays in woofing (seasonal work in exchange for the room and board).

- Lazan' i Betsileo :10 km - 20 min

Domain created in 1971 by a Swiss cooperative, vineyards (hybrids) extends over more than 300 hectares today. Visit and possible tasting.

- In Ambalavao (further south on the RN7): the vineyards of Chan Foui and Soavita.



DOMAINE DE MAHITASOA
velonkaja.razafigamonjy@dzama.mg

📍 Andranotakatra soaindrana
Fianarantsoa II

☎ 034 47 485 65

Culture - Vinification - Vente de vins - Visite guidé (cave et vignoble) - Dégustation



ISORANA (34 km)

Découverte de la grotte d'Isandra avec ses dizaines de compartiments : elle avait servi à la population riveraine comme refuge lors des attaques des ennemis. Classée patrimoine nationale en 2011, la grotte nous permet d'effectuer un voyage dans le temps avec des découvertes archéologiques.

Accès : en 4x4

Distance : 34 km

Durée du trajet : 1h

Durée de la visite : une demi-journée

Difficulté : Moyenne

FANJAKANA

Piton rocheux culminant à 1392 m d'altitude, qui offre un panorama magnifique sur un rayon de 50 km. Prendre la route d'Isorana (RN42) puis celle d'Ikalamavony avec une bifurcation sur la droite vers Fanjakana.

Accès : en 4x4

Distance : 60 km

Durée du trajet : 2h

Durée de la visite : une demi-journée

Difficulté : Moyenne

AMPAMAHERANA (30 km)

Station forestière. Centre de reboisement et piscicole. Suivre la route de Tananarive jusqu'à la gare Forgeot (7km). Puis emprunter sur la droite la route qui suit la ligne de chemin de fer. Site agréable pour la randonnée.

LE ROCHER D'ALAKAMISY AMBOHIMAHA

Situé à 26 km au Nord de Fianarantsoa en empruntant la RN7. Enorme bloc rocheux sur lequel des inscriptions en arabe ont été gravées vers le VI^{ème} siècle.



ISORANA (34km)

Discovery of the cave of Isandra with its dozens of compartments: it was served for riverside population as refuge during attacks of enemies. Classified national heritage in 2011; the cave permits us to take a trip back in time with archeological discoveries.

Access: 4X4

Distance: 34km

Travel time: 1hour

Duration of the visit: one half day

Difficulty: average

FANJAKANA

Rocky peak at 1392m altitude, which offers an amazing panorama over the radius of 50Km. Take the road of Isorana (RN42) then Ikalamavony with a fork on the right towards Fanjakana.

Access: 4X4

Distance: 60km

Travel time: 2hours

Duration of the visit: one half day

Difficulty: average

AMPAMAHERANA (30KM)

Forest station. Reforestation center and fish farm, follow the road to Antananarivo up to the station Forgeot (7km). Then take the road on the right that follows the railway lines. Nice site for hiking.

THE ROCK OF ALAKAMISY AMBOHIMAHA

Located in 26 km in the North of Fianarantsoa along the RN7.

Big boulders on which inscriptions in Arabic have been engraved in VIth century.



LES CAVERNES DE MITONGOA

Randonnée à l'Est de Fianarantsoa, à la découverte des cavernes et panorama au sommet de la montagne de Mitongoa. Superbe tombeau royal inachevé.

ILALAZANA

Randonnée permettant de se plonger dans le cœur des incroyables paysages de Fianarantsoa. Visite de la chapelle cachée du temps de la persécution religieuse, imposante pierre levée, villages traditionnels betsileo.

VATOSOLA

Situé au pied de la montagne chauve baptisé du nom de celle-ci, accessible à pieds au départ de Fianar (4h de marche pour la balade). Pour vous y rendre il est préférable de prendre un guide. La visite débute avec l'ascension de « l'interminable » escalier qui vous conduira au point de vue dominant la ville. Vous arpenterez des petits chemins forestiers qui vous mèneront à l'autre versant de la montagne. De là, il est déjà possible d'apercevoir la montagne Vatosola.

Visiter du vignoble EKAR Antsahamasina, déjeuner chez l'habitant assaisonné « à la Betsileo ».

Pour le chemin du retour rejoignez Ankidona où vous aurez le choix entre continuer à pieds ou prendre le bus de ville (400 Ar/pers) jusqu'au centre-ville de Fianarantsoa.

VOHIMASINA (10 km)

Tombeau Royal datant de la fin du XIXème siècle de forme carré construit par le Prince Ramaharo. Le Palais Royal « Lapa Vohimasina » découverte des portraits du Prince et de sa descendance. Visite du village où se situe le deuxième tombeau de style plus moderne à l'occidentale, aussi les ateliers du quotidien des villageois tels que les forgerons.

ANDRAMBOVATO

Forêt humide à l'Est de Fianarantsoa. Découverte de la Falaise. Blanche avec un panorama sur l'ensemble du Centre-Est. Chutes de Mandriampotsy, parmi les plus spectaculaires à Madagascar. Villages Tanala (peuple de la forêt).



CAVE OF MITONGOA

Hiking to the East of Fianarantsoa, to discover cave and panorama summit of the mountain of Mitongoa. Beautiful unfinished royal tomb.

ILALAZANA

Hiking to immerse yourself in the heart of incredible landscapes of Fianarantsoa. The visit of the hidden chapel of the time of the religious persecution, imposing stone raised. Traditional villages Betsileo.

VATOSOLA

Situated at the foot of the bald mountain named after it, accessible on foot from Fianarantsoa (4hours for walking for the ride). To get there, it is better to take a guide. The visit starts with the ascent of the endless stairs which will lead you in the dominant point of view of the city. You will survey a small path forest which will lead you other back the mountain. Hence, it is already possible to see the mountain Vatosola. The visit of the EKAR Antsahamasina vineyard, have lunch at the resident seasoned "with Betsileo".

For the way back, rejoin Ankidona where you can have a choice between to continue on foot or to take the bus (400 Ar per person) until the city center of Fianarantsoa.

VOHIMASINA (10 Km)

Royal tomb dating from the end of the XIXth century square form built by the Prince Ramaharo. Royal Palace: Lapa Vohimasina: discovery of the portraits of the Prince and his descendants. Visit of the village where is located the second tomb of modern western style, also the daily workshops of the villagers such as the blacksmith.

ANDRAMBOVATO

Wet forest in the East of Fianarantsoa. Discovery of the cliff. White with panorama the whole of the East center. Waterfall of Mandriampotsy, among the more spectacular in Madagascar. Tanala villages (people of the forest).



DESCENTE DE LA RIVIERE MATSIATRA

La toponymie de la région vient de la rivière Matsiatra qui donne le nom de Haute Matsiatra. Car c'est une rivière qui présente des potentialités pour la population de la région. Elle nous permet de réaliser des balades en pirogue traditionnelle.

Départ à Mahasoabe (25 km) et découverte de la vie Betsileo tout au long du parcours en pirogue traditionnelle. Nombreux arrêts afin de s'immerger dans la vie paysanne et découvrir des vestiges royaux ou de noble Betsileo. Très beaux paysages, cascades. Cette balade compte 1h 30mn de piste, 4 à 5h de pirogue et 45mn pour rentrer à Fianarantsoa.

Accès : en voiture légère pour le point de départ de la descente et le point de ramassage.

Distance : 25 km point de départ de la descente et 25 km pour le point de ramassage

Durée de la balade : 4 à 5 heures

AMBOHIMAHASOA

La forêt d'Ialatsara

En bordure de la RN7 à 5 km au Nord d'Ambohimahasoa.

Forêt primaire originelle (835 ha) savane arbustive et herbacée (412 ha), le reste étant peuplé d'espèces importées (eucalyptus 271 ha, acacias 32 ha et pins 951 ha). Les espèces principales que l'on rencontre sont :

- Lémuriens : Propitèque à diadème, Hapalemur aureus, Hapalemur grisues ;
- Oiseaux : Coua Bleu, Coua Coureur, Perroquet vazaha, Accipiter ;
- Flore : Weinmannia (Lalona), Draceana, épiphytes (fougères, orchidées).

Accès : en voiture légère

Distance : 4 km au Nord d'Ambohimahasoa

Durée de la visite : une demi-journée



DESCENT OF THE RIVER MATSIATRA

The toponymy of the region comes from the Matsiatra River which gives the name of Haute Matsiatra. It is a river which presents potential for the population of the region. Because it allows us to carry out traditional canoe rides.

Departure to Mahasoabe (25km) and discovery of Betsileo life throughout the journey in traditional canoe. Numerous stop in order to immerse oneself in the farmer's life and discover royal relics or a noble Betsileo. Beautiful landscapes, waterfall. This ride counts 1 hour 30 of track, 4 to 5 hours of canoe and 45min come back in Fianarantsoa.

Access: by car (starting point of the descent and pickup point)

Distance: 25 km starting point of the descent and 25 km the pickup point)

Duration of the ride: 4 to 5 hours

AMBOHIMAHASOA

The forest of Ialatsara

On the edge of the RN7 in 5Km in the North of Ambohimahasoa. Original primary forest (835ha) shrub savane and herbacée (412ha), et le reste populate imported species (eucalyptus 271 ha, acacias 3ha and pine 951ha). The principal species that we meet are:

- Lemurs: Propitèque à diadème, Hapalemur aureus, Hapalemur grisues;
- Birds: blue Coua, runner Coua, Parrot vazaha, Accipiter
- Flora: Weinmannia (Lalona), Draceana, epiphytes (fern, orchids)

Access: by car

Distance: 4Km in the North of Ambohimahasoa

Duration of the visit: one half day

AMBALAVAO

Ambalavao, situé sur la RN7 à 56 kilomètres au sud de Fianarantsoa, constitue la frontière entre les Hautes Terres et le Grand Sud (mélange des ethnies Betsileo et Bara).

Cette ville d'environ 30 000 habitants se niche au cœur des montagnes de granit, aux doux noms de « la femme couchée », des « trois sœurs » ou encore du « rocher d'Infandana ». Plusieurs sites sacrés témoignent des affrontements entre les tribus Betsileo et Merina (ethnie de la région de Tana).

Cette petite bourgade est connue pour ses belles maisons à Varangues aux balustrades décorées. Le centre de la ville est rythmé par le marteau des ferrailleurs, les sabots des zébus et les klaxons des tuk-tuks, tout cela créant un brouhaha festif exprimant la jovialité des Betsileo.

En vous baladant dans les petites rues vous rencontrerez quelques artisans tels que les « fabricants de charrettes », les tailleurs de pierres et des ébénistes.

LES MAISONS A VARANGUES

Les varangues font partie du patrimoine et donc de la fierté d'Ambalavao. L'une des richesses culturelles de la ville est son architecture de maisons à varangues. Ce style a été initié par l'Anglais James Cameron, à partir de 1865, à Antananarivo et s'est ensuite popularisé dans les campagnes des Hautes Terres. Les balustres des varangues sont en bois aujourd'hui formant des motifs variés et le pignon du toit se prolonge fréquemment par un ornement sculpté en forme de pointe. Cette architecture est particulièrement remarquable autour du petit marché où s'alignent ces maisons à mi-chemin entre le traditionnel et le colonial.

LE MARCHÉ DU MERCREDI

Haut en couleurs, il propose de nombreux produits, notamment des tissus, et de l'artisanat comme des poteries, des nattes et des chapeaux, mais aussi une grande variété de légumes. Il attire les acheteurs et vendeurs venus de toute la région.

LE MARCHÉ DE ZÉBU



C'est l'une des renommées d'Ambalavao, deuxième marché aux zébus de Madagascar après celui de Tsiroanomandidy (à l'ouest de Tana). Installé sur une petite colline au sud de la ville, il est en activité le mercredi et le jeudi matin. La majorité des animaux qui y transitent (environ 2000 bêtes), proviennent d'Ihosy et du Grand Sud pour être essentiellement vendus à des négociants d'Antananarivo. Ils sont ensuite transportés par camion vers la Capitale ou à pied vers Fianarantsoa, la Côte Est et même Antsirabe.

LES ÉTOFFES DE SOIE

Ancienne région productrice de soie, les lamba-landy, utilisés pour recouvrir les morts, s'exportent dans tout le pays. Cet artisanat, qui était un peu tombé en désuétude, a été réactivé par plusieurs artisans qui confectionnent et commercialisent des étoffes de soie sauvage, ainsi que des productions originales, la visite d'atelier est possible.

FURTHER SOUTH ON THE RN7



BETWEEN TERROIR AND CRAFTS

Ambalavao, situated on the RN7 in 56 kilometers in the South of Fianarantsoa, establishes (constitutes) the border between the highlands and the Big South (household of the ethnic groups Betsileo and Bara).

This city about 30 000 inhabitants nests in the heart of granite mountains, in soft names of « the reclining woman », « three sisters » or still « rock of Infandana ». Several sacred sites testify confrontations between tribes Betsileo and Merina (ethnic group of the region of Tana).

This small village is known for its beautiful houses in Varangues in the decorated balustrades. The center of the city is punctuated by the hammer of the scrap merchants, the hooofs of zebus and the horns of tuk-tuks, all this creating a festive hubbub expressing the cheerfulness of Betsileo. While strolling in the small streets you will meet some craftsmen such as the « manufacturers of carts », the stone-cutters and the cabinet makers.

HOUSES IN VARANGUE

Varangues are the heritages and the gift of the pride of Ambalavao. One of the cultural wealth of the city is its architecture of house in varangue. This style was initiated by the Englishman James Cameron, from 1865, in Antananarivo and then popularized in the campaigns of the highlands. The balusters of the varangues are openwork wood forming varied patterns and the gable of the roof extend frequently by an ornament sculptured in the shape of point. This architecture is particularly remarkable around the small market where align these houses presenting halfway between the traditional and the colonial.

THE MARKET OF WEDNESDAY

Colourful, he proposes numerous products, in particular fabrics, and crafts as potteries, mats and hats, but also big variety of vegetables. He attracts the buyers and the sellers come from all the region.

THE MARKET IN ZEBU

It is one of the fames of Ambalavao, the second zebus market in Madagascar after that of Tsiraanomandidy (on the West of Tana). Installed on a small hill in the South of the city, it is active on Wednesday and Thursdays mornings. The majority of the animals which pass through (about 2000 animals) there, come from Ihosy and from the Big South to be essentially sold to traders of Antananarivo. They are then transported by truck towards the Capital or on foot towards Fianarantsoa, the East coast and same Antsirabe.

SILK MATERIALS

The Former producing silk region, the lamba-landy, used to cover the deaths, are exported in all the country. This crafts, which had a little out of date, was reactivated by several craftsmen which make and market materials of wild silk, as well as original productions, the visit of workshop is possible.



ZONGO HOTEL
HOTEL RESTAURANT ESPACE

AMBOHIMANDENA
Entrée Nord d'Ambalavao

www.spacezongo.com
@spacezongo@gmail.com
033 14 969 39 - 032 04 677 69



SOALANDY
L'issage de la soie sauvage
Élevage de vers à soie
Vente des produits d'articles
en soie

soalandyambalavao@yahoo.fr
033 14 987 45/032 43 799 63
Lot IVH II Ambalavao



We must go back very far in the past

to find the origin of the paper Antemoro. An Arabic-Malagasy manuscript, conserved at the national library in France, and dating back to the early of

XVIth century, attests the age of the first immigration Arabic in Madagascar, it would go back even in the VIIIth century of the Christian era. A dhow from Arabia was wrecked in the South East coast of the "big Island", where the Matitana River flows into the Indian Ocean. The tribe Antemoro, or "those of the shore", living the rich valley of Matitana, welcomed with hospitality the crew in distress.

The Arabs couldn't longer return to their country; settled in these Antemoro where they made their stock. The present Kings of the district of Vohipeno are their direct descendants. The Arab civilization, more advanced than the inhabitants, allowed to exercise, which still survives today.

The way of making paper, familiar for them, they looked for a plant that could be used for this purpose. So they discovered the "AVOHA", shrub growing in the wild state and whose solid fiber, more beautiful than alfa in the edge of Nil, allowed them to make a paper on which they retranscribe their manuscripts. They taught Arabic writing to Antemoro and converted them to Islamism. Actually, some villages of this Matitana Valley still observe the teachings of their distant ancestors and practice the "Fady" (or taboo) of alcohol, dogs and pig. These customs are however endangered.

Few years ago, some rare craftsmen still made paper for the sole use of the "Ombiasa" witch doctor, which used it only for making talismans and magic books.

The "Ombiasa" Antemoro enjoy a great prestige in all the Island of Madagascar, where they are feared for their knowledge of occult sciences. We said that Antemoro Paper is endowed with magical powers.

In 1936, a young French planter, Pierre Mathieu, charmed by the beauty and originality of this papyrus, undertook to search for the secret of manufacture, hitherto guarded. Thanks to his knowledge of the local dialect and enjoying the full confidence of the people where he had spent his childhood, he began to manufacture this paper on a larger scale with the agreement and collaboration of the Arab descendants. He made numerous improvements while keeping the essentially traditional character of the paper Antemoro, which as well as in the past, is handmade from ancient methods from Arabia and Egypt.

As in the time of the Pharaohs, the paste of Avoha, prepared according to the tradition, is milled with the mallet by Malagasy craftsmen. Each sheet exposed on canvas frames, dry in the moonlight and in the sunshine, also acquires solidity, originality and an unequalled beauty.

HISTORY OF ANTEMORO PAPER



HISTOIRE DU PAPIER ANTEMORO

Il faut remonter très loin dans le passé pour retrouver l'origine du papier Antemoro. Un manuscrit arabo-malgache, conservé à la bibliothèque nationale de Paris, et qui remonte du début du XVI^{ème} siècle, atteste l'ancienneté de la première immigration arabe à Madagascar, celle-ci remonterait même, croit-on, au VIII^{ème} siècle de l'ère chrétienne. Un bote venu d'Arabie fit naufrage sur la Côte Sud-Est de la « Grande île », là où le fleuve Matitana se jette dans l'Océan Indien. La tribu Antemoro, ou « ceux du rivage », habitant la fertile vallée de la Matitana, accueillit avec hospitalité l'équipage en détresse.

Les Arabes, ne pouvant plus regagner leur pays, se fixèrent chez ces Antemoro où ils y firent souche. Les Rois actuels du district de Vohiopeno en sont leurs descendants directs. La civilisation arabe, plus avancée que celle des habitants du pays, permit d'exercer sur ces derniers une influence qui survit encore de nos jours.

La manière de fabriquer le papier leur étant familière, ils cherchèrent une plante susceptible d'être utilisée à cet effet. Ils découvrirent alors le « AVOHA », arbuste poussant à l'état sauvage et dont la fibre solide, plus belle que l'alfa des bords du Nil, leur permit de réaliser un papier sur lequel ils retranscrivent leurs manuscrits. Ils enseignèrent l'écriture arabe aux Antemoro et les convertirent à l'Islamisme. De nos jours, quelques villages de cette vallée de la Matitana observent encore les enseignements de leurs lointains ancêtres et pratiquent le « fady » (ou tabou) de l'alcool, des chiens et des porcs. Ces coutumes sont toutefois en voie de disparition.

Il y a peu d'années, quelques rares artisans fabriquaient encore du papier pour le seul usage des « Ombiasa » sorciers-guérisseurs, qui l'utilisaient uniquement pour la confection de talismans et livres de magie. Les « Ombiasa » Antemoro jouissent d'un grand prestige dans toute l'île de Madagascar, où ils sont redoutés pour leurs connaissances des sciences occultes. Le papier Antemoro est, dit-on, doué de pouvoirs magiques.

En 1936, un jeune planteur français, Pierre Mathieu, séduit par la beauté et l'originalité de ce papyrus, entreprit d'en chercher le secret de fabrication, jusque-là, jalousement gardé. Grâce à sa connaissance du dialecte local et jouissant de l'entière confiance des gens du pays où il avait passé son enfance, il entreprit la fabrication de ce papier sur une plus vaste échelle avec l'accord et la collaboration des descendants arabes. Il apporta de nombreuses améliorations tout en conservant le caractère essentiellement artisanal du papier Antemoro, qui ainsi qu'au temps jadis, est entièrement fait à la main d'après d'antiques méthodes venues d'Arabie et d'Egypte.

Comme au temps des pharaons, la pâte de l'Avoha, préparée suivant les traditions, est broyée au maillet par des artisans malgaches. Chaque feuille, exposée sur des cadres de toile, sèche au clair de lune et au soleil, et acquiert ainsi une solidité, une originalité et une beauté inégalées.

Aux Bougainvillées

Hôtel-Restaurant-Artisanat



Centre Vieille- Près de la Gare routière BP14 AMBALAVAO 303

auxbougainvillesambalavao@gmail.com

www.auxbougainvilles.sitew.com

034 05 001 60

032 07 770 15 75 340 01

033 12 918 94

Réserve villageoise créée en 1999 s'étalant sur 30 hectares, la visite d'Anja (parc communautaire, entrée payante et guide obligatoire) est une occasion de découvrir un concentré de la flore et de la faune de Madagascar, mais aussi des tombeaux traditionnels.

Cette forêt sèche s'étend au pied et le long des pentes rocheuses du massif d'Iandrambaky, également appelé

« les Trois Frères ». C'est un chaos de blocs rocheux parfois gigantesques, qui forment des points hauts dominant le secteur, et de grottes qui servaient autrefois d'abris aux hommes, et maintenant aux animaux.

Vous découvrirez de nombreuses espèces d'orchidées, de ficus, de lianes, et sur les hauteurs, des plantes adaptées au milieu aride qui poussent sur un fin substrat le long des pentes escarpées. La faune est dominée par une importante colonie de lémuriers maki catta, une centaine d'individus environ cohabitent au sein d'une dizaine de familles. On y rencontre également de nombreuses espèces d'oiseaux. Les reptiles sont représentés par les caméléons, le boa de Madagascar, et autres batraciens. En bordure de la forêt, un étang alimenté par le ruissellement le long du massif abrite épisodiquement plusieurs variétés de palmipèdes (canard à bec rouge, sarcelle malgache).

12 km au sud d'Ambalavao (sur la RN7)



Village réserve created in 1999 spread over

30 hectares, the visit of Anja (community park, paying entrance and compulsory guide) is an opportunity to discover one concentrated by the flora and by the fauna of Madagascar, but also traditional tombs.

This dry forest extends in the foot and along the rocky slopes of the massif of Iandrambaky, also called

« Three Brothers ». It is a chaos of boulders sometimes gigantic, that form high points dominating the sector, and caves which were formerly of use as shelters to the men, and now to the animals.

You will discover numerous species of orchids, ficus, lianas, and on heights, adapted plants in the middle dry which grow on a fine substratum along steep slopes. The fauna is dominated by an important colony of maki lemurs catta, hundred individuals approximately live within about ten families. We also meet there numerous species of birds. The reptiles are represented by chameleons, boa of Madagascar, and other amphibians. In border of the forest, a pond fed by runoff along the massif shelters occasionally several varieties of palmipeds (red-billed duck, Malagasy teal).

12 km in the South of Ambalavao (on the RN7)

LE PARC NATIONAL D'ANDRINGITRA

 **C**lassé Réserve Naturelle Intégrale en 1927, l'Andringitra est devenu

Parc National en 1999. Le Parc, d'une superficie de 31 160 ha s'étend sur le massif de l'Andringitra à une altitude variant de 650 à 2658m.

Situé à mi-chemin entre le Parc National de Ranomafana et le Parc National de l'Isalo, l'Andringitra offre parmi les plus beaux panoramas de Madagascar, avec de grandes zones ouvertes sur les plateaux d'altitude, au pied de grands sommets puissants et dominant des parcelles de forêts pluviales, riches en plantes et en animaux.

Possibilité de nombreuses randonnées pédestres par des sentiers aménagés. Chutes d'eau, piscine naturelle et grottes historiques. Outre des paysages spectaculaires, on y trouve une riche biodiversité : plantes médicinales, orchidées (une trentaine), épiphytes et autres fleurs sauvages. Côté faune : caméléons, oiseaux, lémuriers (13 espèces recensées), et plusieurs espèces de batraciens et reptiles.

L'incontournable ascension du Pic d'Imarivolanitra (appelé aussi Pic Boby) culminant à 2658m et plus haut sommet accessible de la Grande île (le 2ème en altitude) vous offrira des souvenirs de trekking inoubliables !

THE NATIONAL PARK OF ANDRINGITRA



Classified as an Integral Natural Reserve in 1927, Andringitra became a National Park in 1999. The Park, of a surface of 31 160 ha extends over the massif of Andringitra at an altitude of 650 to 2658 m.

Situated halfway between the National park of Ranomafana and the National park of Isalo, Andringitra offers among the most beautiful panoramas of Madagascar, with big zones opened on the altitude plateaus, at the foot of big powerful summits and dominating plots of rainforests, rich in plants and in animals.

Possibilities of numerous hikes by trails. Waterfalls, natural swimming pool and historic caves. Besides spectacular landscapes, we find a rich biodiversity there: healing plants, orchids (around thirty), epiphytes and other wild flowers. Concerning fauna: chameleons, birds, lemurs (13 listed species), and several species of amphibians and reptiles.

The inescapable climb of the Peak of Imarivolanitra (called also Peak Boby) peaking in 2658m and the highest accessible summit of the Big Island (the 2nd in altitude) will offer you unforgettable trekking memories!

LA VALLEE DU TSARANORO

 Sur la face Ouest du Parc de l'Andringitra, la falaise de Tsaranoro dans la vallée de Sahanambo, est un spot d'escalade reconnu mondialement (800m de verticale).

Vallée majestueuse entourée par l'Andringitra, vous pourrez y découvrir le Mont Caméléon (1538 m) ainsi que la falaise Tsaranoro grâce à de nombreux treks et randonnées. Lieu propice à la détente dans un décor majestueux, possibilité aussi de faire du parapente ou encore du base-jump pour les plus casse-cou !


A partir de Fianarantsoa, prendre la RN7 en direction du Sud. 37km après Ambalavao, se situe le village de Tanambao. Prendre la piste jusqu'à Vohitsaoka (9,2 km). A la sortie du village, traverser la rivière et continuer jusqu'à la vallée de Tsaranoro (11km) pour arriver aux camps.

ET AUSSI

- La montagne d'Ambondrombe, à 45km à l'Est, site sacré qui selon les croyances malgaches est un sanctuaire où reposent les morts, un roi y aurait perdu sa fille et aurait fait le voeu qu'elle n'y soit jamais seule.
- Le rocher d'Ifadana, sur la route de l'Isalo (RN7), lieu sacré car fut le théâtre d'un suicide collectif des Betsileo résistants à l'invasion Merina pendant la royauté.

THE VALLEY OF TSARANORO



 n the west side of the Park of Andringitra, the cliff of Tsaranoro in the valley of Sahanambo, is a recognized spot of climbing all over the world (800m of vertical).

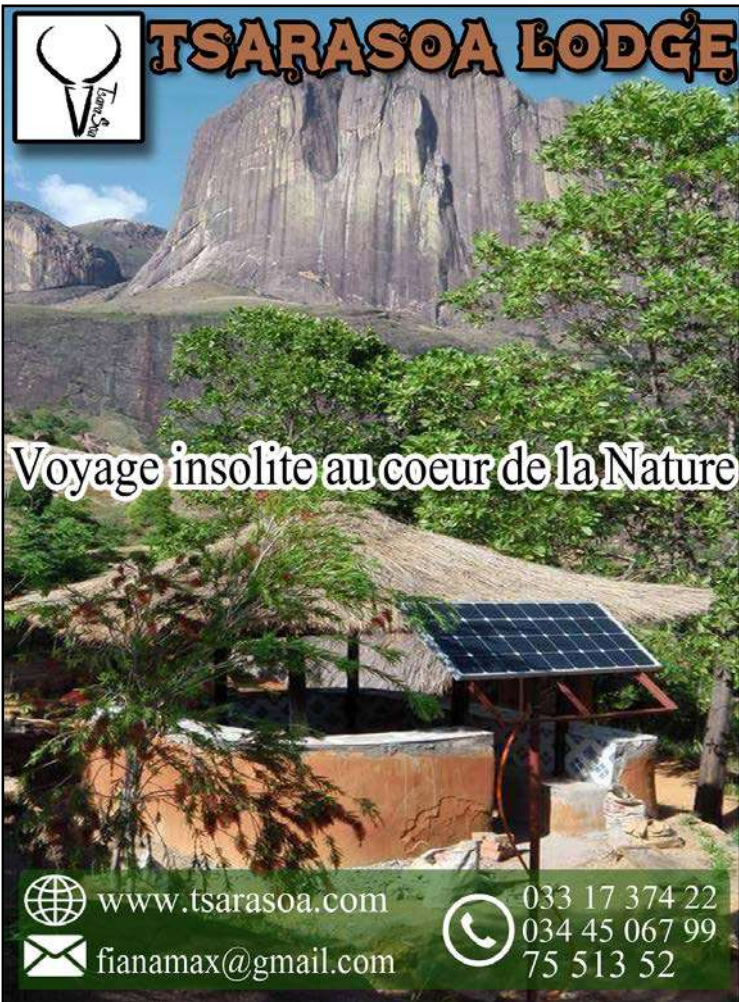
Majestic valley was surrounded by Andringitra, you can discover it the Mount Chameleon (on 1538 m) as well as the cliff Tsaranoro through many treks and hikes.

Convenient place to relax in a majestic setting, possibility also to make paragliding or still base - jump for the most daredevil!

From Fianarantsoa, take the RN7 in the direction of the South. 37km after Ambalavao, is situated the village of Tanambao. Take the track until Vohitsaoka (9,2 km). At the exit of the village, cross the river and continue up to the valley of Tsaranoro (11km) to arrive at camps.


AND ALSO


- The mountain of Ambondrombe, in 45km in the East, sacred site which according to the Malagasy beliefs is a sanctuary where rest the deaths, king would have lost his daughter there and would have made the wish whether never be alone.
- the rock of Ifadana, on the road of Isalo (RN7), sacred because was the theater of a collective suicide of resistant Betsileo in the invasion Merina during the royalty.




TSARASOA LODGE

Voyage insolite au coeur de la Nature

 www.tsaraso.com

 fianamax@gmail.com

 033 17 374 22
034 45 067 99
75 513 52

LES 3 MAKIS
Chambres d'hôtes
Ambahibory
(+261)34 71 135 64
troismakisfanara@gmail.com

RAZA OTEL
Chambres d'hôtes
Anjoma
(+261)20 75 519 15
chris.trekking@moov.mg

FIHAJANA
Chambres d'hôtes
Isaha
(+261)34 01 977 13

VILLA SYLVESTRE
Chambres d'hôtes
Tambohobe
(+261)20 75 511 19
(+261)33 787 21 74
villasyvestre@blueline.mg

DOMAINE DE MAHITASOA
Hôtel/Restaurant
Andranokatra Soandrana
(+261)34 47 485 65
velonkanja.razaifamomony@dazama.mg

VOZAMA
Chambres d'hôtes
Mahamania
(+261)34 04 873 00
mandrosaa@vozama.or

SALEM HÔTEL
Hôtel
Ambalafary
(+261)34 06 818 48
salemhotel301@gmail.com

MADAGASCAR HÔTEL
Hôtel
Ambalapaïso
(+261)34 23 207 77

RANJALIA HÔTEL
Hôtel
Ambalapaïso
(+261)20 75 509 40
hotel.ranjalia@gmail.com

SORATEL
Hôtel
Amposambazaha
(+261)20 75 516 66
info@soratel.com

IDÉAL HÔTEL
Hôtel
Amposambazaha
(+261)32 43 592 63

idealhotel.f@gmail.com
LE CANTONNAIS
Hôtel
Amposambazaha
(+261)34 18 828 68

HÔTEL MAHASOA
Hôtel
Talatamaty Entrée Nord RN7
(+261)20 75 518 38
(+261)33 07 173 86
hao.hotelmahaso08@moov.mg

JV HÔTEL
Hôtel
Ankofafa centre
(+261)34 52 130 45
jyvaisihotel@yahoo.fr

SOPHITEL (ANNEXE CANTONNAIS)
Hôtel
Antsarorakavo
(+261)34 75 521 30

IANOHY HÔTEL
Hôtel
Isaha
(+261)20 75 918 32
(+261)34 29 600 03

VANNIE HÔTEL
Hôtel
Isaha
(+261)34 09 301 99
vanniehôtel@gmail.com

SUDMADATREK VOYAGES
Hôtel/Restaurant
Amposambazaha
(+261)34 06 116 95
(+261)20 75 509 38
contact@sudmadatrek-voayages.com
www.sudmadatrek-voayages.com

LA RÉSIDENCE MATSIATRA
Hôtel
Isaha
(+261)34 65 598 18
residencematsiatra@gmail.com

HÔTEL PLAZZA-INN
Hôtel
Place du zoma
(+261)20 75 511 22
plazzainnfanara@gmail.com

ESCALE
Hôtel
Tambohobe

(+261)34 46 498 86
CHEZ DOMM
Restaurant
Amposambazaha
(+261)34 01 975 78
nono2madam@yahoo.fr

CASA DELICES
Hôtel/Restaurant
Prés de la BfV-SG - Cité Antaranalo
(+261)34 16 874 70
(+261)34 96 579 00
clovisuisui@yahoo.fr

GOSENA
Restaurant
Ambatolahikosa
AMBALAKELY HÔTEL
Hôtel/Restaurant
Ambalakely
(+261)34 75 520 79
(+261)20 75 720 79
hotelambalakely@moov.mg

LE GRAND PALAIS
Hôtel/Restaurant
Ambalafary
(+261)34 06 818 48

REM HÔTEL
Hôtel/Restaurant
Ambaniniso
(+261)34 04 045 64
rem.hotel@yahoo.fr

LA PETITE BOUFFE
Hôtel/Restaurant
Ambatolahikosa
(+261)32 02 481 65
lpetitebouffe@yahoo.com

MAHAMANINA
Hôtel/Restaurant
Mahamania
(+261)34 75 521 11
(+261)20 75 521 11
hotel-mahamanina@moov.mg

TSARA GUEST HOUSE
Hôtel/Restaurant
Ambatolahikosa
(+261)32 05 516 12
(+261)20 75 502 06
tsaraguest@moov.mg

COTSOVANNIS
Hôtel/Restaurant
Amposambazaha
(+261)20 75 514 72
cotsou@malagasy.com

TSARA GUEST HOUSE
Hôtel/Restaurant
Ambalavao
(+261)32 05 516 12
(+261)20 75 502 06
tsaraguest@moov.mg

COTSOVANNIS
Hôtel/Restaurant
Amposambazaha
(+261)20 75 514 72
cotsou@malagasy.com

VICTORIA HÔTEL
Hôtel/Restaurant
Amposambazaha
(+261)34 56 543 51
victoria.hotel@gmail.com

MINI-CROQ
Hôtel/Restaurant
Antaranalo
(+261)20 75 907 68
(+261)33 12 202 02
mini-croq@yahoo.fr

TOMBONTSOA
Hôtel/Restaurant
Isaha
(+261)20 75 514 05
info.hotel-tombontsoa@gmail.com

ARC HÔTEL
Hôtel/Restaurant
Isaha
(+261)34 63 947 21
rahalahy@yahoo.fr

FIANAR HÔTEL
Hôtel/Restaurant
Isaha Ambony
(+261)34 95 913 02

ARINOFY
Hôtel/Restaurant
Ivory
(+261)20 75 506 38
arinofyhotel@gmail.com

ZOMATEL
Hôtel/Restaurant
Place du zoma
(+261)34 07 255 27
zomatele@zomatele.com

LAC HÔTEL
Hôtel/Restaurant
Sahambavy
(+261)20 75 595 90
(+261)20 75 958 73
lacthotel@moov.mg
lacthotel@sahambavy@gmail.com

SOALANDY
Chambres d'hôtes
Ambalavao
(+261)34 14 987 45
(+261)32 43 799 63
(+261)34 14 987 45
soalandyambalavao@yahoo.fr

FACE
Restaurant
(+261)34 55 499 17
accueil.face@moov.mg

FACE
Restaurant
(+261)34 55 499 17
accueil.face@moov.mg

ZEBU BAR
Chambres d'hôtes
Ambalavao
(+261)34 50 165 45
manoloatsolodge@gmail.com

CAMP CATTIA
Hôtel
Ambalavao
(+261)20 75 354 43
helgamada@gmail.com

HÔTEL TSINIIMPARIHY
Hôtel
Ambalavao
(+261)33 11 657 23
tsiniimparihy@yahoofr

TSARA CAMP
Hôtel
Ambalavao
(+261)20 22 258 68
www.tsaracamp-madagascar.mg

TSARASOA LODGE
Hôtel
Ambalavao
(+261)20 22 258 68
www.tsaracamp-madagascar.mg

AUX BOUGAINVILLIERS
Hôtel/Restaurant
Ambalavao
(+261)20 75 340 01
auxbougainvilliersambalavao@gmail.com

TSINIIMPARIHY LODGE
Hôtel/Restaurant
Ambalavao
(+261)33 08 811 79
tsiniimparihy@yahoofr

LE TROPIC HÔTEL
Hôtel/Restaurant
Ambalavao
(+261)33 02 012 91
(+261)34 50 481 33
(+261)20 75 341 82
letropikhotel@moov.mg/
letropikhotel@yahoo.fr

SOAFIA DANCE
Chambres d'hôtes
Fianarantsoa
(+261)34 38 488 00
(+261)34 81 258 60

ZONGO
Hôtel/Restaurant
Ambalavao
(+261)33 83 724 59
(+261)34 93 743 59
espacezongo@gmail.com

ZONGO
Hôtel/Restaurant
Ambalavao
(+261)33 83 724 59
(+261)34 93 743 59
espacezongo@gmail.com

LA RESIDENCE DU BEITSILEO
Hôtel/Restaurant
Ambalavao
(+261)34 10 665 45
(+261)32 28 259 80
(+261)32 82 841 81
residenceubetsileo@gmail.com

FIANAMAX
Fianarantsoa
(+261)34 17 513 52
fianamax@gmail.com

FIANAR TOURING
Prestataire
Fianarantsoa
(+261)20 75 502 98
(+261)34 07 722 26
resa.fianartouring@moov.mg

MAD TREKKING
Prestataire
Fianarantsoa
(+261)20 75 503 73
(+261)34 02 221 73
chris.trekking@moov.mg

SOAVADIA TOUR
Prestataire
Fianarantsoa
(+261)34 02 064 95
infos.soavadiatours@gmail.com

SUD MADA TREK
Prestataire
Fianarantsoa
(+261)34 60 116 95
evansmada@hotmail.com

TRANS GROUP HASINA
Prestataire
Fianarantsoa
(+261)20 75 520 79
(+261)34 75 520 79
transg.hasina@moov.mg

LA MAISON DES GUIDES
Chambres d'hôtes
Fianarantsoa
(+261)34 03 123 01
(+261)32 02 728 97
oeurmailgache@hotmail.com

ASSOCIATION DES GUIDES DE FIANARANTSOA
Association
Fianarantsoa
(+261)20 75 502 98

ASSOCIATION DES GUIDES DE FIANARANTSOA
Association
Fianarantsoa
(+261)20 75 502 98

ASSOCIATION DES GUIDES DE FIANARANTSOA
Association
Fianarantsoa
(+261)20 75 502 98

ASSOCIATION DES GUIDES PROFESSIONNELS DE FIANARANTSOA
Association
Fianarantsoa
(+261)34 01 975 78

JB TREKKING
Prestataire
Ambalavao
(+261)33 40 279 27
(+261)34 08 890 97
jbtrekking@gmail.com

ASSOCIATION FODIA
Prestataire
Ambalavao
(+261)34 84 964 79

ANJA MIRAY
Prestataire
Ambalavao
(+261)33 17 063 40
(+261)33 17 440 64
anjamiray@yahoo.fr

CCDT-ARTISANAT
Boutique d'Artisanat
Fianarantsoa
(+261)34 01 918 98
saholysy@yahoo.fr

LOVA ALAMBIC
Entreprise
Fianarantsoa
(+261)34 51 606 12
lovaalambic@yahoo.fr

MASSAGE TRADITIONNEL AROMATIQUE
Massage Professionnel
Ambalavao
(+261)34 70 572 48
(+261)33 72 606 08
ninie2045@gmail.com

MNP ANDRINGITRA
Parc National
Fianarantsoa
(+261)20 75 340 81
arg@parcs-madagascar.com

ONG AMBATOFY
ONG Environnementale
Fianarantsoa
(+261)34 05 737 05
ong.ambatofy@outlook.com

SOAMAF CLOS MALAZA
Société
Fianarantsoa
(+261)34 17 257 70
clsomalaza.amhc@gmail.com

SOAMAF CLOS MALAZA
Société
Fianarantsoa
(+261)34 17 257 70
clsomalaza.amhc@gmail.com

VITAFOAM
Société
Fianarantsoa
(+261)34 05 895 67
vitafoam.fianarantsoa@vitafoammadagascar.com

LE RELAIS DE MADAGASCAR / KARENJA
Entreprise
Fianarantsoa
(+261)34 75 510 82
henri@lerelais.mg

LABO MEN
Labo photo
Fianarantsoa
(+261)34 07 729 85
pieromen@moov.mg

ÉCOLE HÔTELIÈRE LA RIZIÈRE
Ecole et Hôtel
Fianarantsoa
(+261)20 75 502 15
direction.lariziere@gmail.com

LOVA ALAMBIC
Entreprise
Fianarantsoa
(+261)34 51 606 12
lovaalambic@yahoo.fr

MASSAGE TRADITIONNEL AROMATIQUE
Massage Professionnel
Ambalavao
(+261)34 70 572 48
(+261)33 72 606 08
ninie2045@gmail.com

MNP ANDRINGITRA
Parc National
Fianarantsoa
(+261)20 75 340 81
arg@parcs-madagascar.com

ONG AMBATOFY
ONG Environnementale
Fianarantsoa
(+261)34 05 737 05
ong.ambatofy@outlook.com

SOAMAF CLOS MALAZA
Société
Fianarantsoa
(+261)34 17 257 70
clsomalaza.amhc@gmail.com

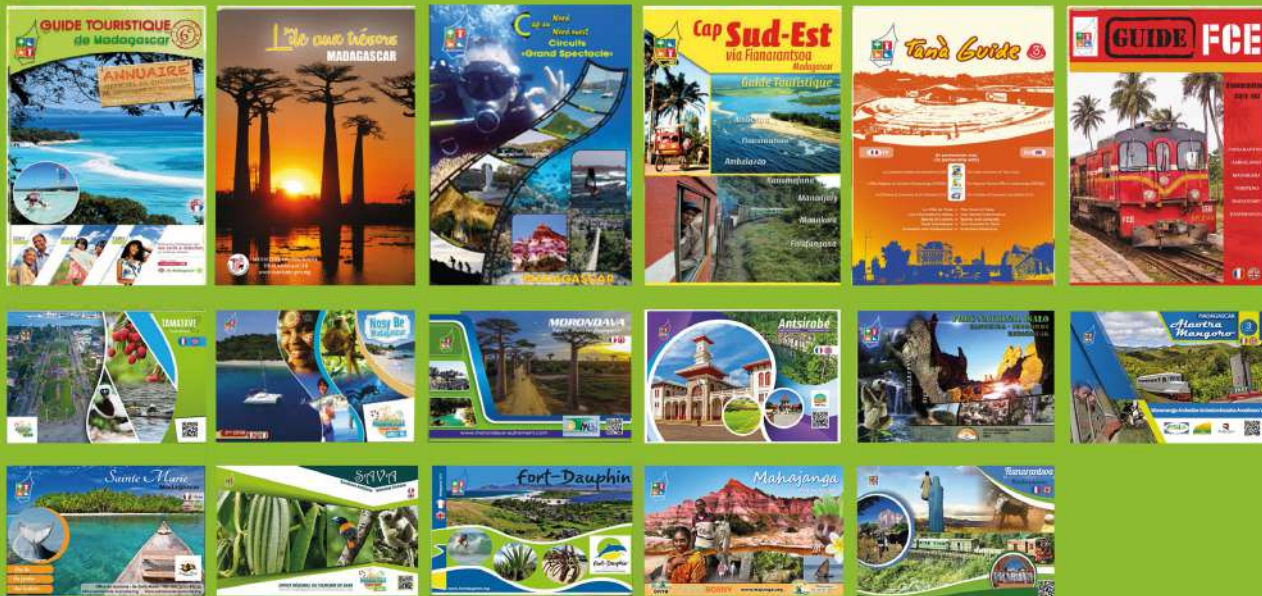
SOAMAF CLOS MALAZA
Société
Fianarantsoa
(+261)34 17 257 70
clsomalaza.amhc@gmail.com

SOAMAF CLOS MALAZA
Société
Fianarantsoa
(+261)34 17 257 70
clsomalaza.amhc@gmail.com



Office Régional du Tourisme de Fianarantsoa
Immeuble Tranompokonolona
Taloaha Tsianolondra
FIANARANTSOA 301
034 08 570 84 / 034 16 087 81
ortfanara@yahoo.fr

REMERCIEMENTS

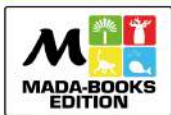


Nous remercions toutes les annonceurs présents dans cette 1ère Edition de la Brochure du FIANARANTSOA. Nous remercions également tous ceux qui de près ou de loin ont contribué à la réalisation de cette Brochure et plus particulièrement: L'Office Régional du tourisme de FIANARANTSOA (ORTF) et la FCE

Credit photos:

Pierrot MEN
Gilles GAUTIER
ORTF
MNP

Tous droit de reproduction ne recueillant l'autorisation de la Sté Mianjaika s'expose à des sanction pénales
Dépôt l'égal à parution



MADA-BOOKS EDITION
+261 34 22 246 56
www.madabooks.com

Scannez ce QR code ou allez sur www.mada-books.com
pour télécharger gratuitement tous ces ouvrages
dont cette Brochure de Menabe



VIVEZ UNE AVENTURE EXCEPTIONNELLE AVEC UN TRAIN DE LEGENDE



Efa Ela Nitaterana . . .

. . . Sady Mbola Hianteherana



TRANSPORT VOYAGEURS EN TRAIN



Tél
00 261 34 55 499 17
accueil.fce@moov.mg

Horaire
Fianarantsoa Manankara départ 7h Mardi et Samedi
Manakara Fianarantsoa départ 6h45 Mercredi et Dimanche
Possible de jouer Micheline Draisine
1 avenue Général Leclerc, Ampasambazaha Fianarantsoa