



## Table de matière

Généralités.....	2
Animaux de mer.....	2
Boissons.....	2
Collations.....	2
Cuisine et cuisinière.....	3
Desserts.....	3
Epices.....	3
Fruits.....	4
Légumes.....	4
Plat de prédilection.....	4
Plat principal : Riz.....	4
Plats nationaux.....	5
Poissons.....	5
Produits laitiers.....	5
Ragoûts.....	6
Riz.....	6
Salade.....	6
Viandes.....	7
Volailles.....	7
Dictionnaire de la cuisine malgache.....	8

Consultez toujours le même chapitre en Allemand, puisque celui-ci est en général plus avancé – cliquez sur le drapeau de l'Allemagne →

## Indications importantes pour les touristes

On apprend souvent par nos clients qu'ils n'attendent rien ou seulement peu de la cuisine malgache, et qu'ils n'espèrent pas une bonne restauration.

Après leur séjour, ils sont toujours étonnés que les mets fussent délicieux.

C'est un peu difficile pour les clients qui ne mangent ni poissons ni fruits de mer ou pour les **végétariens**. On en a déjà eu des clients mais on trouvait toujours des solutions.

Veuillez consulter le chapitre „**Nourriture pour touristes**“.

► Voir aussi sous les chapitres suivants: [Agriculture](#), [Animaux – Poissons et animaux de mer](#), [Animaux d'élevage et animaux domestiques](#), [Tenrek](#), [Pourboire](#), [Art et culture](#), [Données de référence du pays](#), [Feuilles d'information](#) – toutes dans les tableaux sous le chapitre Restaurants, [Fruits](#), [Habitants](#), [Hommes et visages](#), [Hospitalité](#), [Hôtel](#) – tous, [Hotely](#), [Industrie](#), [Informations médicales](#), [Itinéraires de voyage](#) – [Tour chemin de fer](#), [Grand tour Ouest](#), [Petit tour Ouest](#), [Tour Est](#), [Localités](#) – [Antsohihy](#), [Marovoay](#), [Marchés](#), [Nourriture pour touristes](#), [Petites et très petites entreprises](#), [Plats nationaux](#), [Prix](#) – manger et boire, [Restaurant](#), [Travaux](#), [Vignobles](#), [Villa Mamisoa](#), [Villes](#) – [Antsiranana](#).

[Quoi de neuf?](#)

[Table des matières](#)

[Mots clefs](#) (Disponible seulement en Allemand)

[NAVIGUER](#)

[Télécharger](#)

[Notre Site Web](#)

[Prospectus de voyage](#)

[Newsletter](#)

[Contact](#)

# Produits alimentaires

## Généralités

Bien que la [population](#) malgache soit vraiment multiculturelle et que les origines soient les pays comme l'Afrique, l'Asie, l'Inde et l'Arabie, l'aliment de base le plus dominant est le [riz](#). Pour un malgache, un repas sans un plat de riz est inimaginable.

On doit clairement distinguer entre les possibilités suivantes en ce qui concerne les [habitudes en nourriture](#) :

- Les habitudes des gens simples et [pauvres](#) – environ 95% des malgaches – mais logiquement il y a une différence régionale
- Les [repas](#) de la couche moyenne et les riches qui sont imprégnés par la cuisine française et
- Les menus des [restaurants](#) et [hôtels](#) pour les touristes et les étrangers.

Les sous chapitres suivants sont développés par ordre alphabétique :

## Animaux de mer

Surtout dans les régions côtières mais aussi parfois dans les hautes terres, on sert au repas du :

- |                     |              |          |
|---------------------|--------------|----------|
| ➤ Concombres de mer | ➤ Homard     | ➤ Oursin |
| ➤ Crabes            | ➤ Huîtres    | ➤ Seiche |
| ➤ Crevettes         | ➤ Langoustes |          |
| ➤ Ecrevisses        | ➤ Moule      |          |

## Boissons

Comme on cite dans le sous chapitre riz, la boisson journalière de la [population](#) locale est l'[eau de riz](#) cuite (Ranovola). Mais on peut aussi avoir du / de la :

- [Betsabetsa](#) – un genre de cidre alcoolique qu'on obtient avec la fermentation de la canne à sucre
- [Bière](#) – comme celle de la brasserie à Antsirabe T.H.B. „Three Horses Beer“, lu : té-ache-be
- [Boisson sucré](#) comme le Coca Cola, Orangina, Swaps, Tonic, etc.
- [Café](#), plutôt mauvais pour le goût d'un européen. Certains hôtels et restaurants possèdent de bonnes machines à café
- [Eau minérale](#) gazéifiée (Cristal de STAR) et non gazéifiée (Eau Vive)
- [Jus de fruits](#) – obtenu grâce aux fruits existants aux marchés comme l'ananas, corossol, mandarine, orange, tamarin...
- [Lait et boisson laitier](#) – on ne peut les boire qu'avant de l'avoir bouilli ou que s'il s'agit de produit pasteurisé qui vient de la firme TIKO, l'entreprise du président actuel.
- [Rhum](#) – le schnaps le plus répandu sur le marché qui est obtenu grâce à la canne à sucre est servi sous différentes qualités, sous différents prix et souvent on les sert comme un cocktail avec des fruits et / ou autres ingrédients comme la vanille, le gingembre, le café, le coco, les épices (rhum arrangé)
- [Schnaps](#) – Schnaps très alcoolisé obtenu grâce à la distillation des fruits – souvent du tamarin - ou cannes à sucre avec des moyens simples
- [Thé](#) comme le thé noir, le thé vert, le thé noir avec de la vanille, camomille, cynorhodon, fleur de tilleul
- [Vin de palme](#) (trembo), une boisson fermentée issu du jus de jeune noix de coco
- [Vins](#) – locaux et importés. On fabrique du vin rouge, du vin blanc, du rosé, du vin gris. Voir sous le chapitre „Vignoble“

## Collations

On vend quelque chose à manger et à boire presque dans tous les coins. On les appelle tsakitsaky ( du nom mit-sako = mâcher). On propose de bons plats „exotiques“ comme :

- Larves d'insecte
- Foie de bœuf
- Pénis de bœuf
- Patte de porc
- Oreilles de porc
- Brochette de locuste

# Produits alimentaires

Les collations les plus préférées des [touristes](#) sont :

- **Kitoza**, bande de viande séchée au vend et un peu fumée, on le met un peu dans une graisse bouillante ou même cuite avant de la manger
- **Koba** (Kobo ravina), grand gâteau cylindrique fait avec de la farine du riz et du sucre, avec des arachides enroulé dans des feuilles de banane, on les vend au bord de la route tranche par tranche.
- **Lasao sy patsa**, on cuit des crevettes sèches avec de tomates et on obtient une sauce très épaisse.
- **Mokary**, petits gâteaux ronds – avec de la farine du riz – qu'on cuit avec l'huile, on les mange au petit déjeuner.
- **Mosakiky** (Masikita). Des petits cubes de viandes avec une sauce piquante qu'on vend devant les grils de cuisson (fatapera) dès que le soleil se couche.
- **Romangazafy**, une bouillon de viande de bœuf assaisonnée de tomate, ail et gingembre.
- **Romatsatso**, une julienne sans goût et cuit sans sel. On le mange souvent avec le riz et de la viande ou du poulet.
- **Romazafa**. Le Romazafa le plus souvent servi est un type de sauce ou une soupe d'herbes, ou de légume, et parfois aussi de viande qu'on mange avec du riz. La recette de base classique utilise comme base la viande de bosse de bœuf très grasse et aussi très délicieuse.
- **Ron'akoho sy sakamalaho**, une soupe de poulet épicé avec du gingembre ( ma soupe préférée) appartenant aux soupes les plus consommées et c'est vraiment bon même si la viande du poulet est un peu dure
- **Ron-kena sy patsa maina**, petits poissons séchés (patsa) cuit avec de la viande pour avoir un bouillon qu'on mange avec du riz.
- **Samboisy** (Samosa), une petite poche de pâte de riz en triangle, farci avec de la viande hachée et d'herbes, frites avec de l'huile et mangée avec de la sauce verte un peu piquante (sakay). Si on le mange encore frais, c'est un délice.
- **Saosisy**, la saucisse malgache est un peu mal préparé et il y a un morceau de lard, mais c'est très recommandée à cause de a bonne qualité de la viande.
- **Soupes et sauces**. Les soupes (ro) sont très dominantes, du bouillon clair et d'un goût neutre (romatsatso), du bouillon de viande ou de la soupe d'haricots très épaisse. Chez les gens simples, on mange la soupe comme le seul accompagnement du riz.

## Cuisine et cuisinière

La plupart des maisons ne possèdent pas de vraie cuisine comme il existe en Europe. On fait la cuisine devant la maison en plein air, ou dans une petite cabine au rez-de-chaussée ou même au balcon ou sur la terrasse. Les [cuisinières à gaz et / ou électriques](#) forment une exception, mais dans les villes il y en a beaucoup. Dommage qu'on n'utilise l'énergie solaire que très rarement bien que les conditions nécessaires soient à disposition. Voir aussi sous le chapitre [„Aides au développement“](#)

## Desserts

Les malgaches mangent rarement du dessert en dépit de la multitude des possibilités. En général on sert les desserts suivants dans les hôtels et les restaurants :

- Ananas
- Ananas fumé
- Bananes
- Bananes fumées
- Crêpes
- Papaye
- Vanille-Crème

## Epices

Même si Madagascar est connu dans le monde entier comme une „île aux épices“, les malgaches n'utilisent que très peu des différents types d'épices existant dans le pays. A part le sel (sira), on sert dans chaque restaurant un ou plusieurs petits bols avec un [mélange d'épices](#) plus ou moins piquantes qu'on assaisonne à tout.

Les principales épices produites et en partie exportées par le pays sont :

- Cannelle
- Coriandre
- Curry
- Gingembre
- Girofles
- Gousse de pigment
- Muscat
- Poivre
- Poivre (vert, rouge et noir)
- Safran
- [Vanille](#)

[Quoi de neuf?](#)

[Table des matières](#)

[Mots clefs](#) (Disponible seulement en Allemand)

[NAVIGUER](#)

[Télécharger](#)

[Notre Site Web](#)

[Prospectus de voyage](#)

[Newsletter](#)

[Contact](#)

## Produits alimentaires

En ce qui concerne les recettes d'exportation, le [produit d'exportation](#) de Madagascar est la [vanille](#).

On peut acheter des sets de mélanges d'épices au marché, avec un bon prix. On peut aussi acheter des emballages plus décoratifs aux marchés et on peut commander des coffrets en palissandre l'hôtel [La Plantation](#) pour mettre les bouteilles en verre.

### Fruits

Tous les [fruits](#) qui existent chez nous et aussi des autres [fruits du Sud](#) sont vendus dans les marchés suivant les saisons. Les plus importants fruits sont :

- |                     |                          |                      |
|---------------------|--------------------------|----------------------|
| ➤ Ananas (toujours) | ➤ Dattes                 | ➤ Melons             |
| ➤ Pomme             | ➤ Fraise (toute l'année) | ➤ Orange             |
| ➤ Avocats           | ➤ Grenade                | ➤ Papayes (toujours) |
| ➤ Banane (toujours) | ➤ Framboise              | ➤ Fruits de passions |
| ➤ Nèfles du Japon   | ➤ Kakis                  | ➤ Prunes             |
| ➤ Poire             | ➤ Noix de coco           | ➤ Pommes cannelles   |
| ➤ Mûron             | ➤ Letchis                | ➤ Tamarins           |
| ➤ Jaquier (Jaque)   | ➤ Mandarine              | ➤ Raisins            |
| ➤ Corossol          | ➤ Mangue                 | ➤ Citrons            |

### Légumes

On cuisine plusieurs fois la semaine de la soupe d'herbes et de la soupe d'herbes à feuillages la quelle on verse sur le [riz](#) non salé. Mais il y a toutes les légumes qu'on connaît en Europe comme :

- |  |                                  |                   |
|--|----------------------------------|-------------------|
| ➤ Ails   | ➤ Choux (blanc et rouge)         | ➤ Oignons         |
| ➤ Arachide                                       | ➤ Choux fleures                  | ➤ Olive           |
| ➤ Asperges                                       | ➤ Citrouille                     | ➤ Patate douce    |
| ➤ Aubergines                                     | ➤ Haricots                       | ➤ Poireau         |
| ➤ Carotte  | ➤ Légumineuse de tous les genres | ➤ Pois            |
| ➤ <a href="#">Champi-gnon</a> (asséché et frais) | ➤ Manioc                         | ➤ Pommes de terre |
|  |                                  | ➤ Radis           |
|  |                                  | ➤ Tomate          |

La [population](#) prépare différentes légumes mais aussi des [fruits](#) en les trempant dans du vinaigre, épicé et puis mis en bouteille pour être vendu au bord des routes. Ces [achards](#) – appelés "[Lasary](#)" à Madagascar – sont mangés avec de la salade, de légumes ou du riz.

### Plat de prédilection

Les plats que beaucoup de malgaches dit comme plat préféré remonte aux mets préférés des [rois et reines](#), comme ::

- |  |
|--|
| ➤ <a href="#">Anguille et viande de porc</a> (amalona sy henakisoa)  |
| ➤ <a href="#">Bande de viande de bœuf</a> et lentilles (varanga sy tsiasisa)                               |
| ➤ <a href="#">Bouillon de légume</a> romazava comme plat unique avec de la viande (romazava royal)         |
| ➤ <a href="#">Oie et gingembre</a> (gana ritra sy sakamalao)   |
| ➤ <a href="#">Poulet</a> avec du coco (akoho voanio :)   |
| ➤ Tilapia ( <a href="#">Perche</a> ) daubé dans une casserole sans mettre de l'eau (tilapia nahandro gasy) |
| ➤ <a href="#">Viande de porc</a> avec de feuillage de manioc égrugé (henakisoa sy ravitoto)                |

[Quoi de neuf?](#)

[Table des matières](#)

[Mots clefs](#) (Disponible seulement en Allemand)

[NAVIGUER](#)

[Télécharger](#)

[Notre Site Web](#)

[Prospectus de voyage](#)

[Newsletter](#)

[Contact](#)

# Produits alimentaires

## Plat principal : Riz

Dans les petits restaurants locaux – appelé **Hotely** – existent les repas suivants :

- Akoho sy voanio, **Poulet** cuit au lait de coco est une recette qui vient des voisins comoriens. Poulet coupé en petits cubes avec du lait de coco, quelques cubes de gingembre, oignons et tomates
- Amalona sy hena-kisoa, **Anguille** et viande de porc. 1 Kg d'anguille et 500 g de viande de porc avec oignon, gingembre, tomates et ails.
- Foza sy henakisoa, Grand **crabe** (foza) cuit avec de la viande de porc (henakisoa) et puis mangé avec du riz
- Gisa ritra, **Oie** morcelé (gisa) cuit pendant des heures avec des cubes de gingembre et d'oignon jusqu'à ce qu'il n'y a plus de bouillon.
- Henakisoa sy anatsonga, **viande de porc** (henakisoa) préparé avec une herbacé (anatsonga) et des oignons pour avoir une sorte de ragoût. Avec 1 Kg de viande, on ajoute 600 g d'herbage. Cette recette est composée en général d'herbacés de tous les types et de tous les goûts, mais souvent on utilise l'anamadinka (plante aux petits feuillages), anamafaitra, anamalaho (herbacé piquante et ayant des boutons jaunes), anamamy (feuille amer), anandrano (cresson), anaran'anana (asperge), anatsinginta (herbacé amer), anatsonga (comme un petit chou chinois).
- Hena-kisoa sy ravitoto, **feuille de manioc** (Ravitoto) avec **viande de porc** (hena-kisoa) est considéré comme le plat national malgache. Feuilles de manioc égrugées cuit avec de la viande de porc très gras en rapport 1 :1, cuit pour avoir un plat unique et mangé avec du riz et salade de tomate. On peut aussi ajouter du lait de coco pendant la cuisson.

## Plats nationaux

Les plats nationaux ci-après représentent les trois couleurs du drapeau malgache : rouge (tomate), blanc (riz), vert (feuille de manioc) :

- Hen'omby sy voatavo, **viande de bœuf** (hen'omby) avec **melon** (voatavo)
- Papaye sy tongolo gasy, papaye comme légume avec de l'ail et tomate (**végétarien**).
- Rambon' omby, **queue de bœuf** préparée à la façon malgache avec tomate, oignon et arachide
- Ravitoto amin'ny voanjo, **feuille de manioc** préparé avec des arachides et de l'ail, mangé avec du riz
- Vary amin'ny voanio, **riz au coco** ; copeau de coco cuit dans de l'eau salée, et après l'avoir égoutté, on le mélange avec du riz déjà cuit.
- Vary amin'anana, riz cuit avec de l'herbacé et des cubes de viandes

## Poissons

On aime bien préparer aussi bien les **poissons d'eau douce** que les **fruits de mer**. Beaucoup de malgaches vont eux même pêcher et ainsi ils peuvent enrichir leur alimentation. Ce qui aime les poissons frais est bien satisfait à Madagascar surtout dans les régions côtières. Les plus grands types de poissons sont :

- |             |              |            |
|-------------|--------------|------------|
| ➤ Anguille  | ➤ Maquereaux | ➤ Requins  |
| ➤ Crevettes | ➤ Perche     | ➤ Sardines |
| ➤ Espadons  | ➤ Raies      | ➤ Thons    |

On vend les poissons encore frais – pas encore congelés – au marché. Il y en a aussi aux poissonneries. Souvent on les assaisonne, puis on les sèche ou les tartine avec de l'huile t on les vend.

[Quoi de neuf?](#)

[Table des matières](#)

[Mots clefs](#) (Disponible seulement en Allemand)

[NAVIGUER](#)

[Télécharger](#)

[Notre Site Web](#)

[Prospectus de voyage](#)

[Newsletter](#)

[Contact](#)

# Produits alimentaires

## Produits laitiers

Tous les produits laitiers connus en Europe existe aussi à Madagascar, comme :

- Beurre (sucré et salé)
- Crème
- Crème de fromage
- Fromage à pâte molle
- Fromage dure
- Lait
- Yaourt

Malheureusement que les malgaches ne mangent que très peu de produits laitiers – à part le lait maternel – que beaucoup souffre de manque de calcium et perdent trop tôt leurs dents.

## Ragoûts

On aime bien le ragoût de **légumineuses** de toutes les sortes (lentilles, haricots, pois etc.), qui est accompagné de viande ou de poulet si le budget le permet. Au **marché** on a vu plus de deux douzaines de types de légumineuses.

## Riz

En malgache on appelle le riz „vary“ et manger c'est „misakafo“. On appelle aussi le riz „sakafyo“. Considéré comme **alimentation de base principale** pour la grande partie de la population.

On en cultive dans beaucoup de régions du pays, mais logiquement seulement là où il y a de l'eau. L'ethnie Merina et Betsileo sont les spécialistes pour les rizières en terrasses.

On cuit le riz dans une grande marmite en aluminium ou en fonte grise (vilany) – produits par des **petites entreprises** à **Ambatolampy** – sur un feu de charbon (afo). On prépare pour chaque personne 150 à 200 g de riz. On dit que ce sont les malgaches qui consomment le plus de riz par personne dans le monde entier.

On vend différents types de riz avec de différents prix au marché. La vente se fait souvent en plein air, c'est-à-dire dans un sac ou un panier. On mesure avec une **boîte de conserve**.

La préparation varie encore selon surtout la quantité d'eau ajoutée, le type de riz, la durée de la cuisson.

Le matin on mange de la **soupe du riz** (vary sosoa). Pour les autres repas on cuit le riz un peu plus longtemps jusqu'à ce qu'il n'y a plus d'eau et que le riz comme ce à ce calciné. Après qu'on a enlevé le riz de la casserole, on verse de l'eau dans celui-ci et on le laisse bouillir. On obtient après une boisson de couleur brun (ranovola). Les malgaches aiment bien cette boisson et dans les hotely on en sert à chaque repas et c'est gratuit.

Le soir on sert du riz un peu plus humide avec beaucoup de feuilles d'herbage versé dessus, on cuit séparément. Au marché, on trouve des types d'herbage que les gens d'ici appelle „Brède“.

Mais on peut aussi faire des **petits gâteaux** (mofo gasy) avec du riz, on les rôtit avec de l'huile. Il y a qui sont un sucré et d'autre qui sont salé.

C'est très rare qu'on sert du **riz au lait** sucré avec du miel.

## Salade

Il y a différents types de salades. En tout, ce sont les salades qu'on connaît en Europe, comme :

- Mâche (appelé Nüssli en Suisse)
- Concombre
- Laitue
- Betteraves
- Radis
- Tomates

[Quoi de neuf?](#)

[Table des matières](#)

[Mots clefs](#) (Disponible seulement en Allemand)

[NAVIGUER](#)

[Télécharger](#)

[Notre Site Web](#)

[Prospectus de voyage](#)

[Newsletter](#)

[Contact](#)

# Produits alimentaires

## Viandes

On ne sert pas de la viande à chaque repas car le moyen financier ne le permet pas. Les malgaches aiment plutôt la viande grasse. La viande de la [bosse du zébu](#) (trafo-kena) est considérée comme de la friandise car c'est toute une graisse. Mais on déguste aussi bien les lards de la viande de porc. Mais c'est seulement pour les groupes ethniques qui ne partagent pas l'idéologie islamique.

On cuit ou grille la viande pendant des heures jusqu'à ce que la sauce soit totalement épaissie. On peut acheter les types de viandes suivantes :

- |                   |  |                    |
|-------------------|--|--------------------|
| ➤ Lapins          | ➤ Viande de chèvre                     | ➤ Viande de mouton |
| ➤ Veaux           | ➤ Viande de crocodile<br>(de la ferme) | ➤ Viande de porc   |
| ➤ Viande de bœufs |  |                    |

La viande est en général très bon parce que ce sont des [animaux](#) qui sont élevés en plein air – en réalité il s'agit de „ porcs heureux “. Ils ne connaissent des alimentations chimiques et médicamenteuses parce que c'est cher. Parfois on reçoit un [steak](#) ou un [filet](#) un peu coriace

Il est mieux de ne pas regarder les abattoirs et boucherie, sinon on perd l'appétit. Aucune boucherie ne dispose de [chambre froide](#) ou de [réfrigérateur](#). Toutes les viandes sont vendues sans couverture aère ou parfois en plein air sous un parasol.

## Volailles

On peut acheter au marché tous les types de volailles, vivantes ou abattues, comme :

- |           |            |             |
|-----------|------------|-------------|
| ➤ Cailles | ➤ Oies     | ➤ Poulardes |
| ➤ Canards | ➤ Pigeons  | ➤ Poulets   |
| ➤ Dindes  | ➤ Pintades |             |

# Produits alimentaires

## Dictionnaire de la cuisine malgache

Source : on a pris ces vocabulaire du site Web madainfo, voir aussi sous :

<http://www.madainfo.de/kochrezepte.htm>

➔ afintsa: banane, banane fumée ou asséchée au soleil
➔ ahana : herbacé, herbe verte (pour cuisiner)
➔ akoho : poulet • akoho mifahy ritra nasesika = poulet farci
➔ akoho : poulet, poularde • akoho sy voanio = poulet cuit avec de la noix de coco
➔ akondro : banane • banane asséchée = fintsa
➔ alovo, lovo : mérou
➔ amalona : anguille • amàlona sy henakisoa = anguille et viande de porc (un des sept plats du roi)
➔ amalona maina : anguille sec
➔ amalona sy hena kisoa : anguille et viande de porc • l'un des sept plats du roi
➔ ampalibe : jaquier, jaque • le jaque est couvert de petit épine peut peser jusqu'à 15 kilogrammes
➔ ampango : riz calciné au fond de la marmite après la cuisson du riz
➔ anamadinika : feuille, herbe, herbacé • anamadinika est une plante à des petits feuillages qu'on utilise pour la cuisine
➔ anamafaitra : herbe, feuille, herbacé • anamafaitra est utilisé pour la préparation d'une soupe
➔ anamalaho : herbe piquante • herbe à feuillage avec des boutons jaunes, elle donne un goût piquant au repas
➔ anamamy : feuille, herbe • anamamy (solanum nigrium) est une herbe qu'on utilise pour la cuisine
➔ anambazaha, anana : légume
➔ anana : herbe, légume
➔ anandrano : feuille, herbe • anandrano est une plante qui se ressemble au cresson et on l'utilise pour la cuisine
➔ anandrano : cresson
➔ anaran'anana : asperge
➔ anatsinginta : feuille, herbe, herbacé, • anatsinginta ce sont des herbes amères qu'on utilise pour la cuisine
➔ anatsonga : feuille, herbe, herbacé, ressemblant à un chou chinois • feuille qui a un goût neutre, on le cuit avec du bouillon
➔ andrahôina : cuit • forme passive de handro
➔ angoho : type de poisson de mer
➔ atody : œuf
➔ atono : griller • atono ny nofon-kena = griller du steak
➔ aty : foie
➔ baranjely : Aubergine
➔ betsabetsa : cidre de canne à sucre
➔ bitro : lapin, lièvre
➔ café misy ronono : café au lait • boire du café - misotro kafe
➔ Capitaine : type de poisson
➔ Cigale de mer : crustacé en forme de crabe
➔ dipaovatra : poivre • dipoavatra voatoto = poivre égrugé
➔ dite : thé • Avez-vous du thé ? - Misy dite ?
➔ divay : vin • divay mena = vin rouge
➔ epinara : épinard
➔ fanokafambavony : entrée
➔ fanonga : levain, levure, lie
➔ fary : canne à sucre
➔ fintsa : banane séchée
➔ fivarotana hena-kisoa : boucherie
➔ fivarotana mofo mamy : boulangerie - pâtisserie
➔ fivarotan-kena : boucherie
➔ fony : type de poisson (sec)
➔ foza : crabe • foza sy hena-kisoa = crabe et viande de porc
➔ froamazy : fromage
➔ gana : canne, canard • migaka toy ny ganagana = caqueter comme une canne
➔ gisa, vorombe : oie • gisa ritra = oie grillée
➔ goavy : goyave
➔ habobo : yaourt

[Quoi de neuf?](#)

[Table des matières](#)

[Mots clefs](#) (Disponible seulement en Allemand)

[NAVIGUER](#)

[Télécharger](#)

[Notre Site Web](#)

[Prospectus de voyage](#)

[Newsletter](#)

[Contact](#)

## Produits alimentaires

➔ hangibe : pamplemousse
➔ hazandrano : poisson et crustacé
➔ hena : viande • Mafy ny hena ! = la viande est un peu dure !
➔ hena baolina : balle de viande, boulette de viande
➔ hena kisoa : viande de porc • henakisoa sy voanemba = viande de porc et haricot ; hena kisoa sy anat-songa = viande de porc et choux chinois ; hena kisoa ritra = viande de porc cuite avec son propre jus et sa propre graisse
➔ hena ritra : viande cuite
➔ hen'omby : viande de bœuf
➔ holatra : champignon • les „champignons d'eucalyptus" serait très bon ; hen'omby sy
➔ holatra = viande de porc et champignon
➔ horitra : seiche • on utilise les bras de la seiche à la cuisson
➔ ilo : huile • osorana ilo = enduire avec de l'huile
➔ jirofo : girofles
➔ kabaro : gros pois ; pois du cap • botanique : Phaseolus lunatus ; le pois du cap pousse bien dans la partie OPuest de Madagascar entre Toliara et Morondava
➔ kafe : café, caféier, grain de café • mitoto kafe iray tanana = piler une poignée de grains de café
➔ kakao : cacao, cacaoyer • kakao iray tasy = une tasse de cacao
➔ kaky : kaki
➔ kamarao : camaron
➔ kanakana, ganagana: canard, canne
➔ kanelina: cannelle (Cinnamomum zeylanicum) • vary amin-dronono misy siramamy sy kanelina = riz avec du lait, du sucre et de la cannelle
➔ karafoy: œillet
➔ karaoty: carotte
➔ karpa amin'ny fomba fahandron'ny andriana: carpe cuite à la façon du roi
➔ katsaka: maïs
➔ kdaka mamy: confiture
➔ kibobo: caille
➔ kiriminy: type de riz (indica); planté depuis des lustre dans la partie Nord Ouest
➔ kitoza: de la viande salée et tranchée en bande • le Kitoza est grillé et dégusté en tant que snack
➔ koba akondro: gâteau de banane • gâteau à base de farine de riz et de banane égrugée
➔ koba, koba ravina: gâteau cylindrique • grand gâteau cylindrique à base de farine de riz et de sucre, enroulé dans de feuilles de bananier avec de l'arachide broyé, on les vend tranche par tranche au bord de la route
➔ koko: noix de coco
➔ kokombra: concombre
➔ labiera: bière • misotro labiera iray vera = boire un verre de bière
➔ ladobo: poulet rôti
➔ laisoa: chou
➔ lamatra: thon
➔ lambosira: jambon (der)
➔ lamoria: morue, cabillaud
➔ laodivy: eau de vie
➔ lapoaly: poêle
➔ lasopy: soupe
➔ lasosy: sauce
➔ lavanila: vanille
➔ Lazan'i Betsileo: marque de vin; produit par une coopérative d'agriculteurs
➔ letisia: fruit de letchis
➔ maina: sec
➔ malandy: gâteau de riz frit dans de l'huile (salé)
➔ manendy: rôti
➔ manga: mangue (fruit, arbre)
➔ mangahazo: manioc • hen'omby sy mangahazo = viande de bœuf et manioc
➔ manta: cru • hena manta = viande crue
➔ masaka: cuit,
➔ menakely: gâteau de riz très sucré
➔ mihinana: manger • mangé = passe.: est mangé

## Produits alimentaires

➔ mitono: griller, rôtir
➔ mofo: pain
➔ mofo gasy: gâteau de riz cuit dans de l'huile
➔ mofo menakely: beignet
➔ mofo, dipaina: pain
➔ mofomamy: pâtisserie, gâteau • manao mofomamy = faire un gâteau
➔ mokary: gâteau de riz • petite galette ronde
➔ nasesika: farci • gisa mifahy ritra nasesika
➔ olatra: champignon
➔ ombilahy, omby: bœuf, zébu, vache • troupeau de boeufs - omby manao an-diany
➔ orambe: homard
➔ orambe: langouste
➔ orana: écrevisse d'eau douce • fahandro orana araka ny fomba betsimisaraka = salade d'écrevisse d'eau douce selon la façon Betsimisaraka
➔ ovy nendasina: Pommes frites
➔ ovy, ovimbazaha: pomme de terre
➔ paoma: pomme
➔ patsa fotsy: Petit poisson blanc, séché • séché grand de 0,5 cm préparé avec de la viande de bœuf
➔ patsa mena: Poisson rouge séché • sec, de taille 0,5 cm préparé avec de la viande de bœuf
➔ poara: poire
➔ pokpoka, voanantsindrana: fruit du type de fraise et de la taille d'une cerise • pokpoka sa confiture est très délicieux
➔ ramanonaka: petit gâteau en farine de riz (salé) cuit dans de l'huile
➔ rambon'omby: queue de bœuf
➔ ramorebaka: légume ressemblant au chou chinois
➔ rano: eau, jus
➔ rano: eau
➔ rano velona: eau vive – eau minérale
➔ ranom-boankazo : jus
➔ ranovola, ranon'ampango : Eau de riz • on ajoute de l'eau dans la marmite avec la quelle on a calciné le riz et on le laisse bouillir et puis on le boit au repas
➔ ravim-boatavo: feuilles, herbes • ravim-boatavo ce sont des feuilles de melons qu'on utilise à la cuisine
➔ ravim-bomanga: feuilles, herbes • ravim-bomanga ce sont les feuilles de la patate douce qu'on utilise à la cuisine
➔ ravitoto: plat avec des feuilles de manioc égrugés et de la viande de porc • ravitoto sy hena kisoa = feuille de manioc avec viande de porc; le plat national malgache
➔ rere: tortue d'eau douce
➔ ritra: méthode de préparation de viande • on cuit la viande - sans ajouter de l'eau – avec son propre jus et sa propre graisse jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore
➔ ro: Soupe, bouillie, bouillon
➔ romangazafy: bouillon de viande • bouillon de viande avec beaucoup de viande et de l'ail, mangé comme sauce avec le riz
➔ romatsatso: bouillon sans goût et clair à base d'herbacé
➔ romazava: bouillon de légume • souvent avec des morceaux de viande, mangé avec du riz
➔ rom-borona: Soupe de viande d'oie • rom-borona sy sakamalaho = bouillon de poulet et gingembre
➔ ron'akoho: bouillon de poulet • le bouillon de poulet malgache est cuit avec du gingembre (ron'akoho sy sakamalaho)
➔ ron-kena : bouillon de viande • ron-kena sy patsa maina = bouillon de viande de bœuf avec des petits crevettes sèches; ron-kena sy trondro maina = bouillon de viande avec du poisson sec – mangé avec du riz ou comme soupe
➔ ronono: lait
➔ sakafo: repas • Inona no sakafo tsara? = Quel met est-il délicieux?
➔ sakafo atoandro: déjeuner
➔ sakafo hariva: dîner
➔ sakafo maraina: petit déjeuner • le petit déjeuner typique dans les campagnes malgaches et le bouillon de riz

## Produits alimentaires

➔ sakamalao: gingembre
➔ sakay: Piment, poivre-Cayenne • botanique Capsicum frutescens (Famille Solanacées)
➔ salady: salade
➔ sambosy, samosa: pochette de patte farcie avec viande hachée et de l'ail, frite dans de l'huile bouillante
➔ samosa, sambosy: pochette de patte farcie avec de la viande hachée et de l'ail, frite dans de l'huile bouillante
➔ samosa (sambosy) un des mets favoris des malgaches et mangé à tout instant
➔ saonjo: tubercule
➔ saosisy: saucisse
➔ serizy: cerise
➔ sira: sel)
➔ siramamy: sucre
➔ sokola: chocolat
➔ sosisy malagasy: saucisse malgache • généralement mal préparé
➔ tantely: miel
➔ tapotsan'atody: blanc d'oeuf
➔ tatao: riz au lait • dans le passé le tatao était préparé lors du nouvel an du calendrier malgache et on y ajoute du sucre
➔ taviny: graisse
➔ tektek (phonétique): huître • ils ne sont pas très grands. Vendus par des marchands ambulants, ouvert après achat et dégusté avec une sauce aigre
➔ tilapia: Tilapia (type de poisson)
➔ toaka: Alcool
➔ toaka: schnaps • le toaka est brûlé dans un lieu secret
➔ toaka gasy, roma: rhum
➔ tongolo gasy: ail
➔ tongolo(-be): oignon
➔ trafo: bosse • la bosse des bœufs malgaches contient beaucoup de matière grasse et c'est la partie préférée
➔ trembo: vin de palme • lait de coco fermenté
➔ trévang: concombre de mer
➔ trondro: poisson • trondro gasy = poisson préparé à la malgache; trondro gasy sy hena-kisoa = poisson et viande de porc cuisiné à la malgache
➔ tsakitsaky: déjeuner, collation, goutté • abréviation de mitsako = mâcher, petits snacks de patte de porc, foie de bœuf, abats, viande hachée ou autres
➔ tsaramaso: haricot
➔ tsindrin-sakafo: dessert
➔ vanila: Vanille • une gousse sèche d'un type d'orchidée très parfumé
➔ vantotr'akoho: poulet
➔ varanga: bande de viande de bœuf frite dans de la graisse et conservée dans une graisse • Le Varanga est servi au jour du nouvel an auparavant, on le conserve dans de la graisse et un an plus tard on le mange à la fête du nouvel an, mais de nos jours c'est seulement de la bande de viande frite
➔ varimbazaha: farine
➔ varim-bazaha: blé, céréales • mamafy varimbazaha = semer du blé
➔ vary: riz
➔ vary aloha: premier riz de la saison
➔ vary amin'anana: Plat avec du riz préparé avec de l'herbacé • le vary aminanana un plat totalement végétarien est le plus simple de tous les plats malgaches et il comprend du riz cuit qu'on a mélangé avec des feuillages d'herbacé ( il faut assaisonner)
➔ vary fotsy: riz blanc, épluché
➔ vary hosy: riz de la première saison
➔ vary lava: riz de luxe, riz de qualité • une sorte de riz qui est principalement défini pour l'export
➔ vary maina: du riz, qu'on cuit avec peu d'eau • une des plusieurs variante de la préparation journalière
➔ vary sia: riz de l'entre saison
➔ vary sosoa: riz servi au petit déjeuner • vary sosoa est une sorte de bouillon de riz sans goût qui est généralement mangé au petit déjeuner ou par les malades
➔ vary vakiambiaty: riz de la seconde saison
➔ vato mamy: bonbon
➔ vavonin-kena sy hena kisoa: estomac de bœuf et viande de porc

[Quoi de neuf?](#)

[Table des matières](#)

[Mots clefs](#) (Disponible seulement en Allemand)

[NAVIGUER](#)

[Télécharger](#)

[Notre Site Web](#)

[Prospectus de voyage](#)

[Newsletter](#)

[Contact](#)

## Produits alimentaires

➔ veromanitra: citronnelle
➔ vily vary: petits poissons • poissons de miniature qui est très utilisé dans la cuisine malgache
➔ vinaigitra: vinaigre
➔ voa: noix
➔ voaloboka: raisin
➔ voamadilo: tamarin • Tamarindus indica
➔ voanantsindrana, pokpoka: cerise d'hiver • un fruit à la taille d'une cerise et de couleur jaune avec lequel on prépare une bonne marmelade
➔ voanemba: type d'haricot
➔ voaniho: noix de coco
➔ voanjo: arachide • on l'utilise aussi comme additif au repas à Madagascar
➔ voanjobory: haricot bambaras • du genre voandzera subterranea
➔ voanjobory sy hena-kisoa = pois de bambaras et viande de porc
➔ voan-kafe: Café) • boire du café - misotro kafe
➔ voankazo: fruits
➔ voasarimakirana: citron
➔ voasary: orange
➔ voatabia: tomate
➔ voatango: citrouille - courge
➔ voatavo: melon - citrouille
➔ vomanga: patate douce
➔ vomanga: pomme de terre (douce)
➔ vorona: volaille
➔ vorotsiloza: dinde
➔ zoitra: huitre



[Riz](#), aliment de base



Stand à [Befotaka](#) avec poulet et fruit



Livraison de poisson au [Dunes-Hôtel](#)



Stand avec des épices à [Antsohihy](#)

[Quoi de neuf?](#)

[Table des matières](#)

[Mots clefs](#) (Disponible seulement en Allemand)

[NAVIGUER](#)

[Télécharger](#)

[Notre Site Web](#)

[Prospectus de voyage](#)

[Newsletter](#)

[Contact](#)

## Produits alimentaires



Achard – [Fruits](#) mis dans du vinaigre



[Manioc](#) – une patate douce



Légumineuses – Haricots secs



Collation enroulée dans une feuille de bananier



[Poissons](#) secs et fruits de mer



Manger et boire lors de la fête d'[exhumation](#)



Boucherie open-air à [Marovoay](#)



Produits frais

[Quoi de neuf?](#)

[Table des matières](#)

[Mots clefs](#) (Disponible seulement en Allemand)

[NAVIGUER](#)

[Télécharger](#)

[Notre Site Web](#)

[Prospectus de voyage](#)

[Newsletter](#)

[Contact](#)

## Produits alimentaires



**Pommes de terres** pas parmi les favorites et...



...arachides au **marché d'Antalaha**



Maman allaite l'enfant pendant 24 mois



On produit du savon et de l'huile à partir de **noix de coco**



Légumes au marché de **Tsiroanomandidy**

## Produits alimentaires



Extraction de sel à [Diego-Suarez](#)



Grillade de poissons à l'île Suarez



[Poissons](#) frais à [Sambava](#)



[Crustacés](#) à la [RN 5a](#)



[Légume](#) à Andranokoditra



Manger du [riz](#) et...



...cuire du riz pour les [travailleurs](#) du port à [Antalaha](#)

[Quoi de neuf?](#)

[Table des matières](#)

[Mots clefs](#) (Disponible seulement en Allemand)

[NAVIGUER](#)

[Télécharger](#)

[Notre Site Web](#)

[Prospectus de voyage](#)

[Newsletter](#)

[Contact](#)

## Produits alimentaires



Marché à [Sahambavy](#)



Pile de choux blancs à [Antsirabe](#)



Boucherie à [Anakao](#)



Patate douce sauvage au parc [Rianambo](#)

[Quoi de neuf?](#)

[Table des matières](#)

[Mots clefs](#) (Disponible seulement en Allemand)

[NAVIGUER](#)

[Télécharger](#)

[Notre Site Web](#)

[Prospectus de voyage](#)

[Newsletter](#)

[Contact](#)

## Produits alimentaires



Poisson sec à [Maromandia](#)



Pâte „Hörnli“ vendu sans emballage au marché de [Vohémar](#)

## Produits alimentaires

Le vary  
Le riz

Lorsqu'on évoque la cuisine malgache, il est impossible de ne pas citer en premier lieu son élément de base, le riz. Cette céréale est l'essence même de chaque plat dont les accompagnements, plus ou moins étoffés gravitent autour. Le "vary" marque son empreinte au plus profond de la société malgache. Tout d'abord, à travers le paysage où près de trois quarts des terres cultivées sont occupées par des rizières. Puis avec le travail, les fêtes, les repas, il rythme chaque jour. Le Malgache serait un des plus gros mangeur de riz de la planète ! (Il en consommerait près de 135 kg annuellement).

Les accompagnements d'un plat de riz

- "Akoho sy vary" (riz au poulet).
- "Hen'omby sy vary" (riz à la viande de zébu).
- "Henan-kisoa sy vary" (riz à la viande de porc).
- "Hazan-drano vary" (riz au poisson).

Le Romazava

On peut dire que c'est le plat typique malgache. Romazava signifie "bouillon clair". C'est en fait un bouillon composé de quelques légumes appelées "brèdes" et parfois d'un peu de viande qui forment l'accompagnement d'une grosse assiette de riz.

Le Ravitoto

C'est un plat à base de riz accompagné de feuilles de manioc pilées, de morceaux de viande (zébu ou porc) et quelquefois mélangé à du lait de noix de coco (sur la côte).

Les Brèdes

Mot d'origine portugaise (provenant de "Bredos ou Credos") employé dans les Mascareignes et désignant certaines plantes ou légumes. On peut distinguer deux catégories de brèdes suivant leur saveur. Les brèdes "mamy" sont des feuilles douces également appelées brèdes morelles par les Français. Les brèdes "anamalaho" apportent par contre une saveur chaude et piquante aux plats. Aussi nommées brèdes "mafana" (brèdes chaudes).

Le Koba ravina

À prononcer koubravine. Sur certains étals des marchés de la capitale, vous serez intrigué par des "blocs cylindriques" enveloppés de feuilles de bananier. Ce sont des gâteaux dont la pâte est préparée à partir de farine de riz, de sucre roux et de cacahuètes pilées. L'ensemble est alors cuit à l'eau dans de grandes marmites et forme un gâteau local apprécié des petits et grands.

Les Kitoza

Viande découpée en fines lamelles, fumée ou séchée au soleil. Elle est ensuite consommée grillée.

Les Mosakiky ou masakita

Dans la plupart des villes, à l'heure du repas du soir, on peut rencontrer de nombreuses "Mama" qui alimentent le "fatapera" (braséro) de petites brochettes appétissantes. En accompagnement, de l'achard mangue et une sauce pimentée, des patates douces, du manioc cuit et à Nosy Bé, les "bantams" qui sont des gâteaux salés au riz et au coco. Délicieux !

[Quoi de neuf?](#)

[Table des matières](#)

[Mots clefs](#) (Disponible seulement en Allemand)

[NAVIGUER](#)

[Télécharger](#)

[Notre Site Web](#)

[Prospectus de voyage](#)

[Newsletter](#)

[Contact](#)

## Produits alimentaires

### Les Mokary

Ce sont de petites galettes de riz cuites dans un moule rond que l'on consomme généralement le matin, avec le café. Excellentes lorsqu'elles sont bien chaudes et craquantes.

### Les Ranovola ou ranon'ampango

C'est "l'eau de riz" produite en faisant bouillir de l'eau avec le reste du riz brûlé et accroché au fond de la marmite. Efficace contre les problèmes de déshydratation et contre les diarrhées. C'est un bon moyen de boire une eau rendue salubre.

### Le Trembo

#### Vin de palme

Dans la plupart des villages de la côte, on trouve ce qu'on appelle du "Trembo" (prononcer tchemb') qui est en fait du vin de palme. Sa fabrication est tout à fait simple puisqu'il s'agit de recueillir un liquide, à partir des jeunes fruits des cocotiers et de le laisser fermenter. Il faut s'habituer à l'odeur de fermentation qui augmente très rapidement ainsi que l'alcoolémie avec la chaleur !

### Le Toaka gasy

#### Alcool artisanal

"Toaka gasy" signifie alcool malgache c'est-à-dire un alcool de fabrication locale et artisanale. Ce "tord boyaux" est souvent distillé clandestinement en brousse à partir de composants divers (fruits, canne, riz...).

### Le Betsabetsa

Boisson alcoolisée produite essentiellement sur la côte est et produite à partir de la canne à sucre et d'écorces. On en trouve dans la plupart des petites épiceries de brousse.

Boisson fortement consommée dans l'ensemble de l'île. Il existe d'ailleurs une multitude de petites marques à bon marché, aux noms évocateurs: "Turbo 2", "Cazanove", "Boum Boum", etc.

### Le rhum

Parmi les rhums classiques, on peut citer le rhum de Dzamanzary (Nosy-be), celui d'Ambilobe (Port Saint-Louis) et celui de la sucrerie de la Maromamy (Brickaville).

### Les vins

Quelques vignobles plantés, pour produire à l'origine du vin de messe, ont été plantés dès la fin du XIXe siècle. Une tradition perpétuée par les moines trappistes de Maromby. Aujourd'hui des vignobles se développent dans la région du Betsileo (essentiellement autour d'Antsirabe et d'Ambalavao). Plusieurs marques proposent du vin rouge, rosé, ou blanc parmi lesquelles on peut citer Lazan'ny Betsileo, Berger, Grand Cru d'Antsirabe, Clos Malaza...

### La THB « Three Horses Beer »

C'est la bière la plus consommée dans le pays. On la retrouve jusqu'au fin fond de la brousse à toutes les températures !

## Produits alimentaires

Quelques produits à savourer  
et à emporter

Sur les hautes terres

Cuisses de nymphes, truites, écrevisses. Foies gras et magrets de canard. Les fruits des pays au climat tempéré y poussent également hors saison, comme les pêches, abricots, raisin, poires, pommes, fraises !

Sur la côte

Les fruits de mer : petites huîtres sauvages, moules, langoustes de récif, crabes de palétuviers, crevettes, poissons et oursins.

Les fruits tropicaux (mangues, papayes, fruits de la passion ou grenadelles, corossol, litchis, bananes, etc). La liste est longue tant l'île regorge de richesses.

Du gibier peut être chassé lors de la saison (de mai à septembre) notamment le potamo-chère. Le miel naturel, au parfum prononcé est collecté en brousse sur des ruches sauvages durant la saison sèche.

Les épices nombreuses et variées: vanille, girofle, poivre, cannelle, gingembre, etc. Cultivées sur la côte est.

<http://www.madagascar-guide.com/fr/pages/culture/boisson.html> - haut

[Quoi de neuf?](#)

[Table des matières](#)

[Mots clefs](#) (Disponible seulement en Allemand)

[NAVIGUER](#)

[Télécharger](#)

[Notre Site Web](#)

[Prospectus de voyage](#)

[Newsletter](#)

[Contact](#)