



VIEUX MOULIN À HUILE DU PARTÉGAL



RCS : 507 927 358 00014 À TOULON (VAR)



*Visites guidées
et Dégustations*



*Guided tour
and olive oil tasting*



L'histoire du Moulin

Le moulin du XIV^{ème} siècle, situé au pied du Coudon, riche en découverte et surprenant par son authenticité, jouxte **la plus ancienne oliveraie de Provence** où chaque arbre raconte l'histoire d'un passé ancestral varois. Tenu par notre famille **depuis 4 générations**, ce moulin perpétue aujourd'hui la tradition du partage durant la récolte des olives et accueille le public tout au long de l'année lors de **visites guidées**. Conciliant savoir-faire ancestraux et dernières technologies, notre moulin permet de fabriquer artisanalement via le **broyage à la meule et la première pression à froid** (à laquelle vous pouvez assister au mois de novembre) ou via des équipements plus modernes, nos différentes huiles qu'il est possible de déguster sur place ou auprès de grands chefs gastronomiques français.

Mill's story

Built in the 14th century our mill is located at the foot of the Coudon, near to **the oldest olive grove of Provence** where each tree tells the story of an ancestral past. Held by our family **for 4 generations** this mill perpetuates the tradition of sharing during the harvest of olives and welcomes the public throughout the year during **guided tours**. In this place two different manufacturings coexist ; oldmade thanks to the **grinding wheel and the first cold pressure** (which it is possible to watch in November) and new process thanks to modern equipments. So actually we are able to make you taste different oils in our shop which have conquered some great cooking chiefs.

LES CHEFS & LE MOULIN DU PARTÉGAL

THE CHEFS & THE PARTEGAL MILL

Fabien Ferré  MICHELIN

Christophe Bacquié  MICHELIN

Gilles Goujon  MICHELIN

Michel Guérard  MICHELIN

Pierre Gagnaire
Jean-Denis Le Bras  MICHELIN

Christophe Pacheco  MICHELIN

José Bailly  MICHELIN



Medias / Media

TF1 LCI Le meilleur menu de France / JT de 13h et 20h

-  Journal de 13h et Télématin
-  Edition Provence de 19h
-  La plus belle région de France
-  Les Carnets de Julie
-  Passion Provence
-  Var Azur
- tv5 Riviera Food Tour



Lieu de tournage en 1996 de scènes du film "Surviving Picasso" réalisé par James Ivory avec Anthony Hopkins

Médailles d'Or Gold medals

1^{er} au classement mondial
pour la France par EVOOVR en 2017

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS : 2000-2002-2014(2)-2015-2016

CONCOURS RÉGIONAL DES HUILES D'OLIVE DE LA RÉGION SUD : 2007-2008-2018-2019-2021-2022-2023-2024

CONCOURS INTERNATIONAL DE DUBAÏ HUILES PRÉCOCES : 2021(2)-2022

CONCOURS INTERNATIONAL SCANDINAVE SIOOC (STOCKHOLM) 2022

CONCOURS DES PRODUITS OLÉICOLES (BRIGNOLES) : 2002-2011-2012-2017-2018(3)-2019-2020-2021(2)-2022(2)-2023(2)

CONCOURS INTERNATIONAL TERRA OLIVO (ISRAËL) : 2012 (4)-2013-2015 (3)-2016 (2)-2017 (2)-2019-2022

CONCOURS INTERNATIONAL DES HUILES DU MONDE (AVPA - PARIS) : 2012-2013-2016-2021(3)

CONCOURS INTERNATIONAL DES HUILES - LOS ANGELES : 2012-2016

CONCOURS NATIONAL DE LA DRACENIE : 2003-2006-2012

CONCOURS GÉNÉRAL EUROPÉEN : 2005

GRAND PRIX DES CONSOMMATEURS EN AVIGNON : 2003-2004-2005

CONCOURS MASTER EUROPÉEN : 2004-2005

CONCOURS DE LA MEILLEURE HUILE VAROISE

PRIX DES CONSOMMATEURS (PLAN DE LA TOUR) : 1999-2000-2001-2003

ÉPICURE D'OR CONCOURS PROFESSIONNEL DES EPICURES DU MONDE DE L'ÉPICERIE FINE : 2015

Horaires de la boutique du Moulin

Fermé le dimanche, le 1^{er} mai et le Lundi de Pâques

Commandez en ligne sur www.moulindupartegal.fr
Vente en ligne avec livraison à domicile ou relais colis et système Click and collect avec paiement sécurisé paypal et carte bancaire.

BOUTIQUE CLIMATISÉE • PURIFICATEUR D'AIR

Fermeture annuelle 2^{ème} quinzaine de janvier

JANVIER FÉVRIER MARS OCTOBRE NOVEMBRE DÉCEMBRE

9h-12h & 14h-18h • Ouvert les 1/11 et 11/11

Fermé le 25/12 et le 1/01

AVRIL MAI JUIN SEPTEMBRE

9h-12h30 & 14h-18h30 • Ouvert les 8/05, 9/05 et 20/05

JUILLET AOÛT

9h-12h30 & 14h-19h30 • Ouvert le 15/08

Hors période ou jour de visite guidée, projection du film de présentation du moulin (durée 13 mn) suivie d'une dégustation gratuite de nos huiles et produits artisanaux.

Shop openings

Closed on sunday and Easter Monday

Place an order on our website www.moulindupartegal.fr
Online sales with home delivery or parcel relay and system Click and collect with secure payment paypal and credit card.

AIR-CONDITIONED SHOP • AIR PURIFIER

Annual closing 2nd half of January

JANUARY FEBRUARY MARCH OCTOBER NOVEMBER DECEMBER

9am-12am & 2pm-6pm

Open on 1/11-11 and 11/11

Closed on 25/12 and 01/01

APRIL MAY JUNE SEPTEMBER

9am-12.30pm & 2pm-6.30pm

Open on 8/05, 9/05 and 20/05

JULY AUGUST

9am-12.30pm & 2pm-7.30pm

Open on 15/08

When guided tours are not available, a small video of the Mill subtitled in English (duration 13 mn) is offered to you, followed by a free tasting of olive oil and artisanal.

Visites guidées



La 4^{ème} génération d'Artisans Mouliniers et son équipe, dont les services sont reconnus **QUALITÉ TOURISME**, vous proposent **une visite guidée gratuite de ce site unique suivie d'une dégustation de nos huiles (régulièrement médaillées) et produits artisanaux de qualité.** Vous découvrirez les extérieurs avec son aqueduc gallo-romain, sa roue à auget de 8.50 m de diamètre.

A l'intérieur, **le vieux moulin** avec sa meule et sa presse toujours en activité au mois de novembre "la fameuse **1^{ère} pression à froid**" et aussi le moulin moderne équipé suivant les exigences des normes européennes, dernier né de la technologie pour l'extraction de l'huile vous sont présentés et commentés avec pour la chaîne en continue la diffusion d'un film de 13 mn. Une information ludique sur les codes étiquetages vous est ensuite proposée.



Individual english guided tours

Here our team, whose services are recognized **QUALITY TOURISM**, offers you a **free guided tour of this unique site followed by a tasting of our oils (regularly medalist) and artisanal quality products.**

During the tour you will first discover the exteriors with a Gallo-Roman aqueduct and water wheel of 8.50 m of diameter.

Inside, **the old mill** you will have the opportunity to watch a grinding wheel and a old press still active in November "for the famous **1st cold pressure**" and also the modern mill equipment according to the requirements of European standards, which correspond to the latest technology for the extraction of the oil.

VISITE GUIDÉE INDIVIDUELLE GRATUITE*

avec dégustation (durée 1h15)

Réservation uniquement en ligne
sur notre site moulindupartegal.fr



Visite annulée si aucun visiteur ne se présente jusqu'à 10 mn après l'heure de visite prévue.

 Les retardataires peuvent prendre la visite en cours sauf si la visite n'a pas eu lieu faute de participants. A défaut, en accord avec le(s) visiteur(s), la visite est remplacée par une vidéo et suivie de la dégustation habituelle.

* Réservation non destinée aux visites de groupes (association, CE, etc.) et/ou pour les visites aménageables (scolaires, etc.).

 Les réservations de groupes enregistrées en visite individuelle sont automatiquement annulées par nos soins.

FÉVRIER MARS OCTOBRE NOVEMBRE DÉCEMBRE

Réservation **OBLIGATOIRE** selon planning proposé sur le site.

AVRIL MAI JUIN SEPTEMBRE

Réservation à horaires fixes **CONSEILLÉE** et **NON OBLIGATOIRE** avec priorité aux réservations (limitée à 25 personnes par visite).

10h - 11h - 15h - 16h - 17h



RÉSERVEZ VOTRE VISITE ICI

JUILLET AOÛT

Réservation à horaires fixes **CONSEILLÉE** et **NON OBLIGATOIRE** avec priorité aux réservations (limitée à 25 personnes par visite).

10h - 11h - 15h - 16h - 17h - 18h

VISITE GUIDÉE DE GROUPE PAYANTE

avec dégustation (durée 1h15) **UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION**

JANVIER FÉVRIER MARS OCTOBRE NOVEMBRE DÉCEMBRE

Réservation obligatoire par mail à direction@mouлиндupartegal.fr suivant disponibilité 4€/adulte - 2€/enfant de -12 ans et gratuité pour chauffeur et accompagnateur (visite limitée à 25 personnes par groupe).

Chèque cadeau type Wonderbox réservez uniquement par mail à direction@mouлиндupartegal.fr en indiquant le numéro du coffret et la date souhaitée, avec un délai minimal d'une semaine entre la réservation et la prestation.

Individual english guided tours and olive oil tasting (duration 1h)

Free individual guided tour booking only on the website upon availability.



BOOK YOUR TOUR HERE

Paid group visit by appointment (from 15 people and maximum 25 people) only by e-mail direction@mouлиндupartegal.fr

Facilité d'accès / Accessibility



5 mn après la sortie d'Autoroute / 5 minutes after motorway exit

Latitude : 43.1633828 / Longitude : 6.027347599999985

De Toulon (15 min)

Prendre l'autoroute **A57**
en suivant :

Fréjus - Hyères - Draguignan - Nice

Au panneau LA FARLÈDE, sortir et prendre la D554

Au rond-point, faire le tour et
prendre la **N97**

Ne pas entrer dans le village /
Contourner le rond-point en
totalité 3^{ème} sortie

Immédiatement après Le Factory,
tourner à droite sur le **chemin de
la Pierre Blanche**
et continuer sur 2 km.

De Nice (1h30)

Prendre la **N98** et continuer sur
la N202, Au panneau Hyères -
Le Luc - Toulon, rejoindre l'**A57**

At the sign La Farlède, exit and take the D554

At the roundabout, go around
and take the **N97**

Do not enter the village and
bypass the whole roundabout
in full and take the 3rd exit.

Immediately after Le Factory,
turn right on the **chemin
de la Pierre Blanche** and
continue for 2 km.

MOULIN CLIMATISÉ - ÉQUIPÉ PURIFICATEUR D'AIR



159 chemin des Laures - 83210 La Farlède
Tél. 04 94 48 48 85 - Fax 04 94 33 05 98
contact@moulindupartegal.fr - www.moulindupartegal.fr

2 parkings à disposition accessibles aux voitures et aux bus

2 parking spaces accessible to cars and buses

Accès personne à mobilité réduite / **Access Person with reduced mobility**

Paiement accepté : Espèce - CB (à partir de 15€) - Paypal

Payment accepted : Species - CB (from 15€) - Paypal



vieux moulin à huile du partegal - huile d'olive



moulindupartegal



moulindupartegal

