VIEUX MOULIN À HUILE DU PARTÉGAL

RCS : 507 927 358 00014 À TOULON (VAR)

Huile d'Olive 100% France

Visites guidées et Dégustations

Guided tour and olive oil tasting

L'histoire du Moulin

Ce moulin du XIV^{ème} siècle, situé au pied du Coudon, est adjacent à l**a plus ancienne oliveraie de Provence**. Tenu par notre famille **depuis quatre générations**, il perpétue la tradition de la récolte des olives et propose des **visites guidées gratuites** tout au long de l'année. Alliant savoir-faire traditionnel et technologies modernes, le moulin produit artisanalement des huiles d'olive d'exception issue du broyage pierre contre pierre **(1ère pression à froid)** ou de la chaine en continue **(extraction à froid)**, que les visiteurs peuvent déguster sur place ou retrouver chez des chefs gastronomiques français.

Mill's story

This 14th-century mill, located at the foot of Coudon, is adjacent to **the oldest olive grove in Provence**. Run by our family **for four generations**, it perpetuates the tradition of olive harvesting and **offers free guided tours** throughout the year. Combining traditional know-how with modern technologies, the mill artisanally produces exceptional olive oils from stone-to-stone grinding **(first cold pressing)** or continuous chain extraction **(cold extraction)**, which visitors can taste on-site or find with French gourmet chefs.

Visites guidées

La quatrième génération d'Artisans Mouliniers, accompagnée de son équipe dont les services sont certifiés **QUALITÉ TOURISME**, propose **une visite guidée** gratuite de leur site exceptionnel suivie d'une **dégustation gratuite** de leurs huiles régulièrement primées et de produits artisanaux.

-**À l'extérieur**, les visiteurs peuvent **admirer** un **aqueduc** ainsi qu'une **roue à auget** de 8,50 mètres de diamètre.

-**À l'intérieur**, **la découverte du vieux moulin** avec sa meule et sa presse, fonctionnant encore en novembre pour la première pression à froid, ainsi qu'un **moulin moderne** conforme aux normes européennes, alliant les dernières technologies et avancées en matière d'extraction d'huile d'olive.

Une présentation **ludique** sur les **codes d'étiquetage** est également proposée.

En dehors des visites guidées, un film de 13 mn de présentation du **Moulin** est disponible.

Individual english guided tours

The fourth generation of Artisans Mouliniers, along with their team certified by **QUALITÉ TOURISME**, offers a **free guided tour** of their exceptional site, followed by a complimentary **tasting** of their regularly awarded oils and artisanal products.

-**Outside**, visitors can **admire** an **aqueduct** as well as a 8.50-meter diameter **waterwheel**.

-**Inside**, they can explore the **old mill** with its millstone and press, which still operate in November for the first cold pressing, as well as **a modern mill** that meets European standards, showcasing the latest technologies and advancements in olive oil extraction.

In addition to the guided tours, a 13-minute introductory film about **the Mill** is available.

VISITE GUIDÉE INDIVIDUELLE GRATUITE

avec dégustation (durée 1h15)

Réservation uniquement en ligne sur notre site moulindupartegal.fr (pas de réservation par téléphone)

Conditions générales

- Tout enfant doit être obligatoirement accompagné d'un adulte
- La visite est annulée si aucun visiteur ne se présente jusqu'à 10 mn après l'heure de visite prévue
- Chaque visite débutant à une heure précise, et en attendant l'arrivée du guide, merci de patienter devant la porte du moulin et ne pas entrer dans la boutique.
- Toutes les réservations en doublon seront automatiquement annulées
- En cas de retard, vous pourrez rejoindre la visite en cours, sauf si elle est annulée en l'absence de participants.
- En cas de pluie ou de vent, la réservation est obligatoire pour toutes les visites de l'année.

En assistant à la visite, vous acceptez les conditions mentionnées ci-dessus.

FÉVRIER MARS OCTOBRE NOVEMBRE DÉCEMBRE

Réservation OBLIGATOIRE selon planning proposé sur le site.

AVRIL MAI JUIN JUILLET* AOUT* SEPTEMBRE

Réservation à horaires fixes CONSEILLEE et NON OBLIGATOIRE
avec priorité aux réservations (limitée à 25 pers./ visite)

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

*** visite supplémentaire à 18h (JUILLET / AOUT)**

RÉSERVEZ VOTRE VISITE ICI

INDIVIDUAL ENGLISH GUIDED TOURS

and olive oil tasting (duration 1h)

Free individual guided tour booking only on the website upon availability

Général Conditions

- Every child must be accompanied by an adult.
- The visit will be canceled if no visitors show up within 10 minutes after the scheduled time.
- Each visit starts at a specific time, and while waiting for the guide's arrival, please wait in front of the mill door and do not enter the shop.
- All duplicate reservations will be automatically canceled.
- In case of delay, you may join the ongoing visit, unless it is canceled due to a lack of participants.

By attending the visit, you accept the conditions mentioned above. Free individual guided tour booking only on the website upon availability.

BOOK YOUR TOUR HERE

PALMARES-REWARDS

AU 07/02/2025

PREMIER AU CLASSEMENT MONDIAL POUR LA FRANCE PAR EVOOWR EN 2017

MÉDAILLE D'OR / GOLD MEDAL

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 DES PRODUITS OLÉICOLES (BRIGNOLES) : 2002-2011-2012-2017-2018(3)-2019-2020-2021(2)-2022 (2)-2023 (2)-2024(2)

CONCOURS INTERNATIONAL DES HUILES DU MONDE (AVPA-PARIS) : 2012-2013-2016-2021(3)-2024

CONCOURS OLIO NUOVO DAYS PARIS 2024

CONCOURS OLIVES KIDS AWARDS PARIS 2024

CONCOURS INTERNATIONAL DE DUBAÏ HUILES PRÉCOCES : 2021(2)-2022-2024

CONCOURS INTERNATIONAL SCANDINAVE SIOOC (STOCKHOLM) : 2022

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

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'EPICERIE FINE : 2015

MÉDAILLE D'ARGENT / SILVER MEDAL

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS : 2003-2006-2018-2020-2022-2024

CONCOURS DES PRODUITS OLÉICOLES (BRIGNOLES) : 2021(2)-2023-2024(2)

CONCOURS OLIO NUOVO DAY PARIS 2024

CONCOURS INTERNATIONAL DES HUILES DU MONDE (AVPA - PARIS) : 2014-2020-2021(3)-2022 (2)

CONCOURS INTERNATIONAL AFRO ASIATIQUE AAIOOC DOHA : 2022

CONCOURS EUROPÉEN INTERNATIONAL EIOOC BRUXELLES : 2022

CONCOURS MONDIAL HUILE D'OLIVE NYOCC (NEW YORK) : 2021

CONCOURS RÉGIONAL DES HUILES D'OLIVES DE LA RÉGION SUD - PACA : 2006-2015-2020

CONCOURS INTERRÉGIONAL DES PRODUITS AGRICOLES MÉDITERRANÉENS : 2005-2013-2018(2)

CONCOURS INTERNATIONAL DES HUILES - LOS ANGELES : 2012-2013(2)-2015-2016-2017

CONCOURS NATIONAL DE LA DRACENIE : 2000-2009-2010-2014-2017

CONCOURS INTERNATIONAL TERRA OLIVO (ISRAËL) : 2012

CONCOURS MASTER EUROPÉEN : 2004-2005

CONCOURS INTERRÉGIONAL DES PRODUITS AGRICOLES MÉDITERRANÉENS : 2005-2013

COMMANDERIE DU RAMEAU D'ARGENT OLIVADES VAROISES : 1994

MÉDAILLE DE BRONZE / BRONZE MEDAL

CONCOURS INTERNATIONAL DES HUILES DU MONDE (AVPA-PARIS) : 2017-2018(3)-2019(3)-2020(3)-2021-2023(2)

CONCOURS DES PRODUITS OLÉICOLES (BRIGNOLES) : 2021

CONCOURS RÉGIONAL DES HUILES D'OLIVES PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR : 2018

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS : 2017

CONCOURS INTERNATIONAL TERRA OLIVO (ISRAËL) : 2017

CONCOURS INTERRÉGIONAL DES PRODUITS AGRICOLES MÉDITERRANÉENS : 2009-2016

CONCOURS INTERNATIONAL DES HUILES - LOS ANGELES : 2012

CONCOURS INTERRÉGIONAL DES HUILES D'OLIVES DE BRIGNOLES : 2011

CONCOURS NATIONAL DE DRAGUIGNAN : 2008

LES CHEFS & LE MOULIN DU PARTÉGAL
THE CHEFS & THE PARTEGAL MILL

Fabien Férré MICHELIN
Christophe Bacquié MICHELIN
Gilles Goujon MICHELIN
Michel Guérard MICHELIN
Pierre Gagnaire
Jean-Denis Le Bras MICHELIN
Christophe Pacheco MICHELIN
José Bailly MICHELIN

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

MEDIAS / MEDIA

TF1 LCI Le meilleur menu de France / JT de 13h & 20h
France 2 Journal de 13h et Télématin
France 3 Edition Provence de 19h
M6 La plus belle région de France
Les Carnets de Julie
BFM Passion Provence
AZUR TV Var Azur
TV5 TV5 Riviera Food Tour

Horaires de la boutique du Moulin

Fermé le dimanche, le 1er 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 2ème 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, 29/05 et 9/06

JUILLET AOÛT

9h-12h30 & 14h-19h30
Ouvert les 14/07 et 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 and 11/11
Closed on 25/12 and 1/01

APRIL MAY JUNE SEPTEMBER

9am-12.30pm & 2pm-6.30pm
Open on 08/05-29/05-9/06

JULY AUGUST

9am-12.30pm & 2pm-7.30pm
Open on 14/07 and 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.

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 **Hyères-Nice.**
*From Toulon take the motorway **A57** following the signs **Hyères-Nice**.*

DE NICE (1H30)

Prendre la **N98** et continuer sur la **N202**, au panneau **HYÈRES-LE LUC-TOULON**, rejoindre l'**A57**.
*Take the **N98** and continue on the **N202**. At the sign for **HYÈRES-LE LUC-TOULON**, join the **A57**.*

Au panneau **La Farlède**, sortir et prendre la **D554**.
*At the sign **La Farlède**, exit and take the **D554**.*
Au **rond-point**, faire le tour et prendre la **N97 (3è sortie)**,
⚠ **Ne pas prendre la 1ère sortie vers le village.**
*At **the roundabout**, go aroud and take the **N97 (3rd exit)**,*
⚠ ***Do not take the 1st exit towards the village.***
Immédiatement après **LE FACTORY**, tourner à droite sur le **chemin de la pierre blanche** et continuer sur 2 km.
*Immediately after **LE FACTORY**, turn right onto **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 - contact@moulindupartegal.fr
www.moulindupartegal.fr

2 parkings à disposition accessibles aux voitures
2 parking spaces accessible to cars
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

PRIX D'EXCELLENCE Concours Général Agricole

Graphisme : phœnix communication 06 15 09 03 20 - Ne pas jeter sur la voie publique / Do not throw on the public highway