



VIEUX MOULIN

À HUILE
DU PARTÉGAL

RCS : 507 927 358 00014 À TOULON (VAR)



**Depuis quatre générations, la passion de l'huile d'olive
A passion for olive oil passed down through four generations**

Chefs & Maisons d'exception

Chefs & Fine Dining

Références gastronomiques / Gastronomic references

La Table du Castellet *****	Fabien Ferré
Auberge du Vieux Puits ****	Gilles Goujon
Les Prés d'Eugénie ****	Michel Guérard
Le Mas Les Eydins ***	Christophe Bacqué
La Grande Maison (Bordeaux) **	Pierre Gagnaire / Jean-Denis Le Bras (Chef Exécutif)



*Étoiles Michelin des établissements/ Michelin stars are awarded to restaurants

UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE... ET D'IMAGES
A place rich in history... and on-screen moments.

À DÉCOUVRIR LORS DE LA VISITE GUIDÉE GRATUITE
Discover it on our free guided tour.



Filmé au Moulin du Partégal (1996) - scènes du film Surviving Picasso (James Ivory), avec Anthony Hopkins
Filming at Moulin du Partégal (1996) - scenes from Surviving Picasso (James Ivory), starring Anthony Hopkins.

Médias / Media

Ils parlent du Moulin du Partégal / Featured in the media



Le meilleur menu de France / JT de 13h & 20h

• 2

Journal de 13h et Télématin

• 3

Edition Provence de 19h



La plus belle région de France



Les Carnets de Julie



Passion Provence



Var Azur



TV5 Riviera Food Tour



Educational Broadcasting System

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

Click & Collect / Livraison

Paiement sécurisé : PayPal & carte bancaire

HIVER JAN • FÉV • MAR • OCT • NOV • DÉC

9h - 12h • 14h - 18h

Ouvert : 11/11

Fermé : 01/11 • 25/12 • 26/12 • 01/01 • 02/01

MI-SAISON AVR • MAI • JUIN • SEP

9h - 12h30 • 14h - 18h30

Ouvert : 08/05 • 14/05 • 25/05

ÉTÉ JUIL • AOÛT

9h - 12h30 • 14h - 19h30

Ouvert : 14/07 • 15/08

Mill shop – Opening hours

Closed on Sundays, May 1st and Easter Monday

Order online at moulindupartegal.fr

Click & Collect / Delivery

Secure payment: PayPal & credit card

WINTER JAN • FEB • MAR • OCT • NOV • DEC

9am - 12pm • 2pm - 6pm

Open: 11/11

Closed: 01/11 • 25/12 • 26/12 • 01/01 • 02/01

MID-SEASON APR • MAY • JUN • SEP

9am - 12:30pm • 2pm - 6:30pm

Open: 08/05 • 14/05 • 25/05

SUMMER (JUL • AUG)

9am - 12:30pm • 2pm - 7:30pm

Open: 14/07 • 15/08

L'histoire du Moulin

Au cœur d'un domaine oléicole familial, le Moulin du Partégal transmet son savoir-faire depuis quatre générations. Dans notre moulin du XIV^e siècle, découvrez un lieu authentique où cohabitent moulin artisanal et outil moderne, au service de la qualité.

- 4 générations d'artisans mouliniers
- Moulin artisanal dans un moulin du XIV^e siècle
- Première pression à froid (moulin ancien) & extraction à froid (moulin moderne) + dégustation



Aqueduc gallo-romain – un patrimoine unique à découvrir lors de la visite.

Gallo-Roman aqueduct – a unique heritage to discover during the tour.

Mill's story

In the heart of our family olive estate, Moulin du Partégal has been passing down its know-how for four generations. In our 14th-century mill, discover an authentic place where an artisanal mill and modern production come together, always focused on quality.

- 4 generations of mill artisans
- Artisanal mill in a 14th-century mill
- First cold press (artisanal mill) & old extraction (modern mill) + tasting



Visites guidées

Entrez dans un lieu hors du temps : un moulin du XIV^e siècle où l'eau, la pierre et l'olive racontent une histoire de famille depuis quatre générations. Une visite vivante, des gestes authentiques... la visite guidée individuelle est gratuite, et se termine par une dégustation de nos huiles et produits artisanaux.

À l'extérieur

- Aqueduc gallo-romain
- Roue à augets en fer forgé (8.50 m)

À l'intérieur

- Le vieux moulin : meule & presse (en novembre)
- Le moulin moderne : extraction à froid et savoir-faire d'aujourd'hui
- Vidéo de présentation (3 min du moulin moderne)
- Information ludique sur les mentions d'étiquetage

+ Dégustation

- Huiles d'olive & produits artisanaux
- Hors visites guidées : film (13 min) + dégustation gratuite

Individual english guided tours

Step into a timeless place : a 14th-century mill where water, stone and olives tell a family story passed down for four generations. A lively visit with authentic gestures... the individual guided tour is free of charge and ends with a tasting of our olive oils and local artisan products.

Outside

- Gallo-Roman aqueduct
- Wrought-iron bucket waterwheel (8.50 m)

Inside

- The old mill: millstone & press (operating in November)
- The modern mill: cold extraction and today's know-how
- Short presentation video (3 min)

+ Tasting

- Olive oils & local artisan products
- Outside guided tour time : short film (13 min) + free tasting

Visite guidée **individuelle** gratuite

Avec dégustation (durée 1h15)

Réservation recommandée en ligne sur moulindupartegal.fr
(selon disponibilité)

TOUTE L'ANNÉE RÉSERVATION OBLIGATOIRE

selon le planning en ligne sauf juillet et août



RÉSERVEZ VOTRE VISITE ICI

JUILLET • AOÛT

Réservation conseillée (horaires fixes), mais non obligatoire

Priorité aux réservations (25 pers./visite)

⚠ Pluie ou vent : réservation obligatoire

Horaires

10h • 11h • 15h • 16h • 17h • 18h

À retenir

- Merci de patienter devant la porte d'entrée du moulin : la visite commence à l'heure précise (ne pas entrer dans la boutique).
- En cas de retard, vous pouvez rejoindre la visite en cours (sans rattrapage).
- Visite annulée si aucun visiteur ne se présente dans les 10 minutes suivant l'heure de visite prévue.

Individual english guided tours

And olive oil tasting (duration 1h15)

Free individual guided tour

booking recommended online, subject to availability.



BOOK YOUR TOUR HERE

Please note

- Please wait at the mill's entrance door
the tour starts exactly on time (please do not enter the shop).
- If you are late, you may join the tour in progress (no catch-up).
- The tour will be cancelled if no visitors arrive within 10 minutes of the scheduled start time.

Facilité d'accès / Accessibility



À 10 min. de Toulon - 20 min. de Hyères / 10 min from Toulon - 20 min from Hyères
Latitude: 43.1633828 / Longitude: 6.027347599999985

À 5 min de l'autoroute

Depuis Toulon : Autoroute → Sortie La Farlède → Direction N97 → Moulin du Partégal

Depuis Nice : Autoroute → Sortie La Farlède → Direction N97 → Moulin du Partégal

Ne pas entrer dans le village de La Farlède : au rond-point, 3^e sortie.

Juste après le Factory, tournez à droite sur le chemin de la Pierre Blanche et continuez sur 2 km jusqu'au Moulin du Partégal.

5 minutes from the motorway

From Toulon: Motorway → Exit La Farlède → N97 direction → Moulin du Partégal

From Nice: Motorway → Exit La Farlède → N97 direction → Moulin du Partégal

Do not enter the village of La Farlède: at the roundabout, take the 3rd exit.

Just after the Factory, turn right onto Chemin de la Pierre Blanche and continue for 2 km to Moulin du Partégal.

MOULIN CLIMATISE - EQUIPE 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 personnes à mobilité réduite / Access for people with reduced mobility

Brumisateur / Fontaine à eau / Purificateur d'air / Change bébé

Paiements acceptés : espèce - CB (à partir de 15 €) - PayPal

Payments accepted: Cash - Credit card (from 15 €) - PayPal

vieux moulin à huile du partegal - huile d'olive

moulindupartegal moulindupartegal

