

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, 18/05

et 29/05

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 1/11-11 and 11/11

Closed on 25/12 and 01/01

APRIL MAY JUNE SEPTEMBER

9am-12.30pm & 2pm-6.30pm

Open on 08/05-18/05-29/05

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.*

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 découvrez 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) à partir d'UNE PERSONNE
et limitée à 25 PERSONNES par VISITE.

Réservation uniquement en ligne
sur notre site moulindupartegal.fr



FÉVRIER MARS OCTOBRE NOVEMBRE DÉCEMBRE

Visite guidée individuelle gratuite avec
dégustation, réservation **OBLIGATOIRE** selon
disponibilité proposée sur le site.

AVRIL MAI JUIN SEPTEMBRE

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

JUILLET AOÛT

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

Visite guidée individuelle gratuite avec
dégustation à horaires fixes, réservation
CONSEILLÉE et **NON OBLIGATOIRE** avec
priorité aux réservations.

VISITE GUIDÉE DE GROUPE PAYANTE

avec dégustation (durée 1h15) à l'année à partir de 15
PERSONNES et limitée à 25 PERSONNES par VISITE

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION par mail à

direction@moulindupartegal.fr

(4€/adulte-2€/enfant de -12 ans et gratuité pour
chauffeur et accompagnateur).

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

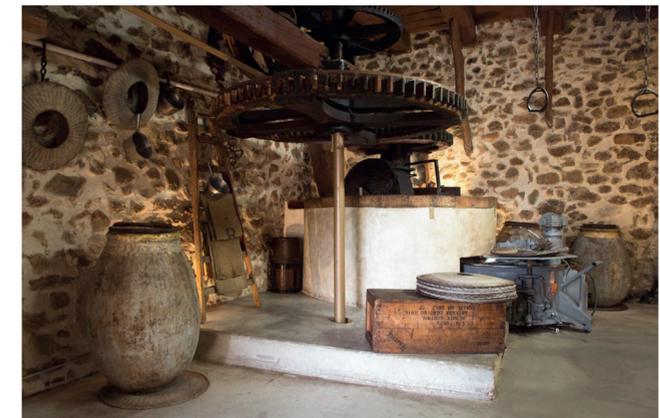
Individual english guided tours and olive oil tasting

(duration 1h)



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

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



Les Chefs & le vieux moulin The chefs & the old mill



Christophe Bacqué

Gilles Goujon

Michel Guérard

Pierre Gagnaire
Jean-Denis Le Bras

Christophe Pacheco

Frédéric Duca



Medias / Media

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

- 2 Journal de 13h et Télématin
- 3 Edition Provence de 19h
- La plus belle région de France
- Les Carnets de Julie
- Passion Provence



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 EVOOWR 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
- 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)
- 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

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

De Nice (1h30)

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

Au panneau LA FARLÈDE, sortir et prendre la D554

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

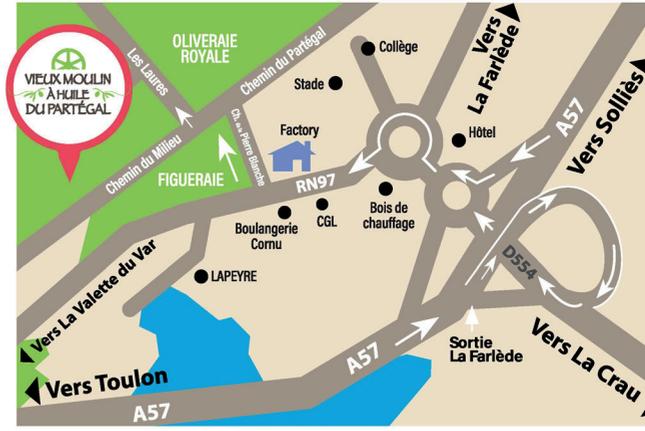
Ne pas entrer dans le village /
Contourner le rond-point en
totalité 3^{ème} sortie
Immédiatement après Le Factory,
tourner à droite sur le **chemin de
la Pierre Blanche**
et continuer sur 2 km.

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
 moulindupartegalhuileolive



VIEUX MOULIN À HUILE DU PARTÉGAL

RCS : 507 927 358 00014 À TOULON (VAR)



Visites guidées et Dégustations



Guided tour and olive oil tasting

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

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.

