

# La Farlède

2.81.90 — Fax 04.94.12.81.99 — PUBLICITÉ : Eurosud, 15, avenue Joseph-Clotis - 83400 HY

**La Farlède**  
Nouvelle  
consécration  
pour le moulin  
à huile du  
Partégal, lauréat  
du grand prix des  
consommateurs



# Moulin à huile du Partégal : nouvelle consécration

*La famille Ricca vient de recevoir le grand prix des consommateurs du Var  
décerné à l'huile d'olive obtenue grâce à une fabrication traditionnelle*



moulin à huile du Partégal, un lieu chargé d'histoire



Secondine Ricca une nouvelle fois honorée

(Photo D. B.)

**J**NE fois de plus, le vieux moulin à huile du Partégal vient d'atteindre les sommets à l'occasion de cinquième édition du grand prix des consommateurs d'huile d'olive organisée de concert par le journal «La Provence» et le Crédit Agricole» en Avignon.

En effet, lors de ce grand prix auquel participaient de nombreux amateurs éclairés dont certains chefs cuisiniers toujours à la recherche d'un produit exceptionnel, Secondine Ricca, propriétaire du moulin à huile du Partégal, s'est vue décerner le grand prix d'excellence des

consommateurs pour le département du Var dans la catégorie «Fruité noir».

Le goût de cette dernière ayant par ailleurs été plébiscité par l'ensemble des observateurs avertis.

« Je suis très heureuse de cette consécration qui met en valeur la fabrication traditionnelle à laquelle je suis particulièrement attachée. En toute modestie, je crois que cette nouvelle récompense (la troisième) vient couronner un travail de longue haleine basé sur le respect de certaines valeurs qui nous sont chères » souligne Secondine

Ricca qui recevra son diplôme lors de la prochaine foire de printemps en Avignon qui se tiendra du 30 avril au 8 mai prochains.

## Le poids de l'histoire

Rappelons pour mémoire que le moulin à huile du Partégal est un site authentique datant du XIV<sup>e</sup> siècle entouré d'une oliveiraie plusieurs fois centenaire (800 arbres) où la fabrication de l'huile se fait encore à l'ancienne.

Il est possible d'y apporter les olives de son jardin pour les faire triturer et, en saison, assister à la production d'autrefois, huile

douce et fruitée, noire ou mure, et non amère.

« Nous sommes maîtres moulinsiers depuis quatre générations et nous souhaitons faire partager la passion de notre métier et le savoir-faire de nos anciens » conclut Secondine Ricca qui vous attend dans son moulin pour des visites guidées gratuites les mardi, jeudi et samedi à 10 h 15, 11 h 15, 15 h 15, 16 h 15 et 17 h 15.

Renseignements :  
04.94.48.48.85.

Didier BEZARD.