



56 Rue du Troubadour Durand 84210 Pernes-les-Fontaines

Revue de Presse



Gault & Millau

RESTAURANT DAME L'OIE, les plaisirs du palais.

Marcel Pagnol aurait adoré Pernes et ses quarante fontaines. Peut-être aurait-il alors situé son œuvre *Manon des Sources* dans ce petit village médiéval qui s'étire sur les flancs du Luberon tel un vieux chat paresseux...

Durant des décennies « l'or blanc » fit la renommée de cet ancien fief des Comtes de Toulouse et, surtout, le bonheur de ses habitants qui pouvaient ainsi se désaltérer à satiété. Tout près du donjon du Château, Dame l'Oie se niche au rez-de-chaussée d'une très vieille bâtisse du XVIII^e, toute ridée de vigne vierge. À l'intérieur, une cohorte d'oies, silencieuses, figées par le temps, semble écouter les filets d'eau qui coulent de la fontaine centrale. C'est un endroit *cosy* dont la décoration plutôt *kitch* vous plonge instantanément dans une sérénité profonde. La cuisine se veut simple et sans prétention, une cuisine traditionnelle et provençale dont le but essentiel est

de régaler le client. Le restaurant a reçu tout récemment le titre de Maître Restaurateur qui

consacre une large notoriété régionale bien méritée. La recherche des arômes d'antan, les recettes de grands-mères revisitées, la fraîcheur des produits saisonniers, tels sont les secrets de ce lieu magique où tout est fait pour le plaisir du palais. Le chef Francky Shlosser a fait ses classes chez Fradet, dis-

et d'épinards, le gigot d'agneau à l'esprit d'herbes de Provence, la brochette de saint-jacques au chorizo et, pour finir, la charlotte aux fruits de saison.

La carte des vins* propose des vignobles du Ventoux et des Côtes-du-Rhône : le Terre de Solence de Mazan qui s'étend au pied du

Géant de Provence, un vin issu de l'agriculture biologique, un jus au nez intense de fruits rouges à noyaux, ou le Saint-Sidoine, Médaille d'Or Paris 2010, un fameux rosé couleur rose pâle dont la finesse des arômes vous enivrera. Dame l'Oie, un restaurant inso-

lite et raffiné qui vous accueille avec plaisir pour le bonheur de vos sens. À midi, formules à 14,50 € et 17,50 €. Menu Gourmet 28 €.

Ouvert tous les jours (sauf le lundi midi) de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30.



Infos : 56, rue Troubadour Durand, 84210 Pernes-les-Fontaines ■ Tél. : 04-90-61-62-43 ■ www.dameloie.fr ■ Et sur Facebook ■

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Franky, né en Saône-et-Loire, vient tout juste de fêter ses 39 ans. Un jour son prof de français lui dit qu'il ne réussirait pas. Si ce dernier se reconnaît qu'il admette aujourd'hui s'être largement trompé. Franky a non seulement réussi mais en plus il a effectué un parcours sans faute. Il commence par réussir son concours lui assurant son entrée au renommé lycée hôtelier de Nice où il passe un BTH. Tenace, il opte pour une mention complémentaire de traiteur. « Mes deux premiers cours de cuisine ont été une révélation. J'avais d'excellents professeurs. J'en garde un merveilleux souvenir ».

A peine âgé de 18 ans, on le retrouve en tant que commis de cuisine à l'Hôtel du Commerce dans les Alpes de Haute Provence pendant sept ans. Cette première expérience professionnelle le conduit au grade de second de M. Fradet, un chef de renom qui avait travaillé au côté d'Alain Ducasse. Toujours en tant que second, Franky rejoint pendant deux ans l'équipe de la Villa Borghèse à Gréoux-les-Bains. De ces belles maisons, Franky garde de bons souvenirs. A l'Hôtel des Quintrans à Manosque, Franky occupe le poste de chef pendant un an. Une promotion bien méritée que Franky gère avec aisance.

Au Mas de Cure Bourse (hôtel 3*) à l'Isle-sur-la-Sorgue, Franky conserve son poste de chef pendant quatre ans. Au Moulin à Huile, macaron Michelin, à Vaison-la-Romaine, Franky est second. « Encore une belle expérience, me confit-il, tant au niveau culinaire que qualité des produits. Les homards et langoustines arri-

vaient vivantes au restaurant. J'ai aussi appris, là, une cuisine à base d'épices. Robert Bardot, le chef, ne travaillait que des produits exceptionnels ». En 2008, Franky atterrit à la Dame l'oie : une belle opportunité qu'il sait saisir au vol. Là, il reprend tout en main et travaille quasi uniquement les produits frais. En fonction des légumes qu'il trouve sur le marché, il élabore son menu du jour.

Parmi ses autres passions, Franky aime le sport, le foot, le ping-pong, les voyages essentiellement l'Europe, les amis, partager mais aussi avoir des moments à lui en quête de tranquillité. « Mon métier me prend beaucoup de temps. La cuisine c'est plus qu'une profession, c'est un plaisir, une passion. Jusqu'à l'âge de 35 ans, mon travail passait avant tout. Ma famille en a certainement souffert mais je voulais progresser. Rien ne m'arrêterait. Je partais très tôt le matin et rentrais très tard le soir. Chef, c'est beaucoup de sacrifices. Aujourd'hui, je me rends plus disponible ». Très sociable, Franky aime aussi diriger. Dans un groupe, il préfère être en tête. Il a horreur de perdre et ne recule jamais. Il persévéra jusqu'à ce qu'il réussisse. Tout ce qu'il commence, il le termine. Son plat

Franky Schlosser

“Un sacré battant”

préférée est le foie gras dans toutes ses déclinaisons et cuissons.

Franky est papa de deux enfants Tiphaine et Noah qui est déjà passionné de cuisine. Le fait que son papa soit chef dans un restaurant, c'est important pour ce petit bonhomme de six ans.

Ses projets ? « Mon patron a ouvert un troisième restaurant. Je serai peut-être amené à m'occuper de ses différents établissements. Ce n'est pas pour autant que je ne retournerai pas derrière mes fourneaux de temps à autre. C'est un projet qui m'intéresse vraiment.

Son message ? Il voudrait l'adresser à la nouvelle génération. « C'est un métier difficile mais il ne faut pas lâcher. Il faut se battre et ne jamais baisser les bras. Il faut croire en soi ».

Notre message : Franky a décidé de se marier l'an prochain alors tous nos vœux de bonheur.

Franky Schlosser - Dame l'oie
56, rue Troubadour Durand
Pernes-Les-Fontaines
04 90 61 62 43



RESTOS D'ÉTÉ

Edition 2013

Magazine



Dame L'oie

6, rue Troubadour Durand
Pernes-les-Fontaines

Réservation

04 90 61 62 43
www.dameloie.fr
dameloie@orange.fr



Restaurant Dame l'Oie

Au cœur de la Provence Pernes les Fontaines s'étire sur les flancs du Luberon comme un chat paresseux. Ancien fief des comtes de Toulouse ce petit village avec ses rues étroites pavées à l'ancienne a su conserver une atmosphère étrange et passionnante qui nous replonge instantanément dans le passé médiéval du comtat Venaissin.

A deux pas de l'ancien Donjon du Château, installée confortablement dans une vieille bâtisse XVIIIème aux murs parcourus de vigne vierge, Dame L'oie vous accueille avec gourmandise.

Le promeneur s'arrête soudain, intrigué par cette décoration kitch et insolite, irrésistiblement l'œil pénètre à l'intérieur de la salle où trône des dizaines d'oies immobiles et silencieuses qui figées par le temps écoutent religieusement le filet d'eau qui ruisselle dans la fontaine.

La cuisine est gouteuse, subtile équilibre entre originalité et tradition. Saveurs malicieuses,

délicieuses caresses pour le palais en quête d'absolu. Le chef FRANCKY SCHLOSSER ancien de chez FRADET et DUCASSE ponctue sa carte comme le poète rythme ses vers, toujours fidèle aux produits du terroir choisis avec passion sur les marchés de Provence.

Au menu Gourmet, pithiviers de sardines en fondue d'oseille et d'épinards, brochette de Saint-jacques au chorizo et son risotto, sabayon de fruits frais... Un choix varié et éclectique.

La vigne du terroir est présente à la carte : Terre de Solence excellent vin issu de l'agriculture biologique un vin au nez intense de fruits rouges à noyaux, un vignoble tout près de Mazan au pied du géant de Provence. Dame L'oie une cuisine savoureuse dans un lieu insolite et atypique.

Formule du midi à 14,50€ et 17,50€.
Menu Gourmand midi et soir à 24,50€ et 27,50€



Mai 2013

DAME L'OIE

RESTAURANT - DAME L'OIE

56 rue Troubadour Durand - 84210 PERNES-LES-FONTAINES

Tél. : 04 90 61 62 43

dameloie@orange.fr / www.dameloie.fr



Dame l'Oie, au cœur du village médiéval de Pernes-les-Fontaines, se tient majestueusement rue Troubadour Durand et vous raconte dans un décor de conte de fées une cuisine aux senteurs méridionales relevées d'épices fines.

La jolie vitrine décorée avec goût, comme un heureux présage, vous invite à pousser délicatement la porte du restaurant et à découvrir la maison de Dame l'Oie...

Alors, se dévoile à vos yeux ébahis un décor de charme aux oies souveraines, on en compte des centaines, délicatement choisies, posées à l'emplacement tout simplement juste et précis : le détail est de mise dans cette ambiance "cosy"! Poules, coqs, paniers, chapeaux se côtoient et vous font la révérence au rythme de la fontaine aux oies!

TARIFS

Formule du midi
sauf dimanche et fériés

Entrée + plat
ou plat + dessert
ou entrée + dessert
14,50€

Entrée + plat
+ dessert 17,50€

Menu Gourmand
midi et soir
24,50€ / 27,50€

À SAVOIR

Ouvert toute l'année
midi et soir sauf
le lundi midi

Salle climatisée
Accueil de groupes
jusqu'à 50 personnes



Une lumière soleil, des guirlandes d'étoiles, des murs de bois et de pierres, des tables dressées accueillantes où chaque verre porte une serviette aux allures de rose, où chaque assiette illustrée d'oies vous invite aux plaisirs gourmands d'une cuisine haute en couleurs et en saveurs.

Déguster le Pithiviers de sardines en fondue d'oseille et d'épinards ou encore La cuisse de lapin rôti au four saveur lavande... est un délice! Chaque merveille se présente à vous avec délicatesse, un service plein de fraîcheur qui apporte à la qualité d'accueil une discrétion certaine : le charme règne.

Un secret : au coucher du soleil, le restaurant Dame l'Oie brille de mille feux, émerveillement et enchantement sont à la clef! Surprise...

Gault & Millau



L'EXPRESS

Février 2012

[**ma** sélection ]
gastronomie

DAME L'OIE, un savant équilibre entre originalité e

Tout près du donjon du château des comtes de Toulouse, Dame l'Oie vous accueille pour le plus grand plaisir de votre palais. L'œil du promeneur est irrésistiblement attiré par des vitrines kitch mais originales : des dizaines d'oies immobiles semblent écouter religieusement le ruissellement de l'eau. La salle est confortable, l'atmosphère reposante. La cuisine, goûteuse, est un savant équilibre entre originalité et tradition. Le chef, Francky Schlosser, a fait ses classes chez Christophe Fradet. Désormais, il apporte sa touche personnelle, remettant au goût du jour des recettes de grand-mères. Fidèles aux produits de saisons, les achats du marché ponctuent sa carte comme le poète rythme son vers. Saveurs malicieuses, sauces subtiles et parfumées, divines épices, sont

autant de caresses. Au menu gourmet : lapin rôti à la lavande, brochettes de saint-jacques au chorizo, figues pochées aux épices, délice aux cerises. Le terroir figure à la carte avec les Trois Pères domaine de Solence, un excellent vin* rouge issu de l'agriculture biologique, ou le château de Val Joanis de Pertuis, à la robe pourpre et aux accents de cassis. Nichée dans une somptueuse bâtisse du XVIII^e siècle parcourue de vignes vierges, Dame l'Oie demeure un restaurant insolite et remarquable. Formule du midi : 14,50 € - 17,50 €. Le soir, menu Gourmet : 25 €. *Ouvert toute l'année.*

Infos : 56, rue du Troubadour Durand,
84210 Pernes-les-Fontaines |
Tél. : 04-90-61-62-43 | www.dameloie.fr |





Avril 2011

Saboyon

Restaurant Dame l'Oie

une cuisine savoureuse dans un décor insolite



Couché sur les flancs du Lubéron, Pernes les fontaines est un petit village médiéval situé entre Carpentras et L'Isle sur Sorgue.. L'œil du promeneur semble irrésistiblement attiré par les vitrines et la déco plutôt kitch. A l'intérieur des dizaines d'oies immobiles et silencieuses écoutent religieusement le bruit de l'eau qui ruisselle offrant un univers insolite.

La salle est confortable l'atmosphère reposante, la cuisine gouteuse, la recherche des arômes oubliés, équilibre harmonieux entre originalité et tradition.

Le chef Francky SCHLOSSER a fait ses classes chez Christophe FRADET un ancien de chez DUCASSE. Fidèle aux produits du terroir, les achats du marché ponctuent sa carte comme le poète rythme sa phrase.

Saveurs malicieuses, délicieuses caresses pour un palais en quête d'absolu. Dégustez donc la brochette de St Jacques au chorizo ou



le lapin rôti saveur lavande, puis laissez-vous séduire par la Dame blanche ou le Sabayon aux fruits de saison.

Dame l'Oie vous propose la vigne du terroir, "les trois Pères" un excellent vin rouge issu de l'agriculture biologique, un vin au nez intense de fruits rouges à noyaux, c'est le domaine de Terre de Solence, tout près de Mazan au pied du Ventoux.

"Château Val Joanis" figure à la carte il provient d'un magnifique vignoble à quelques lieues de Pertuis vous apprécierez sa robe pourpre et ses accents de cassis.

Si vous désirez rester plutôt classique choisissez le "Vacqueyras" de Sarrians, un vin de la vallée du Rhône complexe et puissant



mais fort bien équilibré. Tout récemment "Château la Calisse" est venu compléter la carte. Patricia Ortelli propose un vin sublime aux arômes de framboise, mûre et réglisse. Sa Cuvée Etoiles est servie à Matignon.

Tout près du donjon de l'ancien château des comtes de Toulouse, nichée dans une bâtisse du XVI^e siècle dont les murs sont parcourus de vigne vierge, Dame l'Oie demeure un petit restaurant surprenant et raffiné.

56, rue troubadour Durand
84210 Pernes les Fontaines
04.90.61.62.43 - www.dameloie.fr
Formule du Midi 14.50€ / menu 17.50€
Menu Gourmet Midi et soir 25.00€

L'EXPRESS

Dame l'Oie, à Pernes-les-Fontaines Délices aux portes du Lubéron...

Dans les collines du Lubéron, Pernes et ses quarante fontaines est un village médiéval qui sent bon la Provence. Niché au cœur de la vieille ville, à deux pas du château, Véronique Delas, la propriétaire de Dame l'Oie, vous accueille dans une maison



du XVI^e siècle aux murs recouverts de vigne vierge. Ici, la cuisine ancestrale, aux mille senteurs méridionales, est reine. Goûtez donc le pithiviers d'effiloché de sardines en fondue d'oseille et d'épinards, il aiguïsera vos papilles. Le gigot d'agneau rôti à l'esprit d'herbes de Provence apaisera votre appétit tandis que le délice glacé ou le gâteau exotique au coulis de framboise enchantera votre palais. La carte des vins* vous présentera un Val de Joanis, un Syrrah du Lubéron, ou le Terre de Solence, remarquable vin biologique du Ventoux.

Dame l'Oie, lieu de charme incontournable où trône une adorable collection d'oies en pierre, porcelaine et peinture, est recommandée par plusieurs guides prestigieux et largement plébiscité par les maisons d'hôtes de la région. Formule de midi : 14, 50 €. Le soir, menu gourmet : 25 €.

Infos → 56, rue Troubadour Durand, 84210 Pernes-les-Fontaines
| Tél. : 04-90-61-62-43 | www.dameloie.fr |

Dimanche 13 juin 2010



SE RESTAURER ● Dame l'Oie. Il y a d'abord le cadre avec cette ambiance, un peu kitsch peut-être mais si originale pour ne pas écrire inattendue (car jamais vue), engendrée par ces oies trônant dans la salle. Il y a ensuite la savoureuse cuisine mitonnée par Franck Schlosser qui associe saveurs et déco, tout en faisant la part belle aux produits du marché, qui conditionnent d'ailleurs l'entrée et le plat du jour.

→ 56 rue Troubadour Durand,
04 90 61 62 43 ou www.dameloie.fr

Dame l'Oie, à la recherche des arômes oubliés.

Couché sur les flancs du Lubéron, Pernes-les-Fontaines est un petit village médiéval situé entre Carpentras et l'Isle sur la Sorgue. Tout près du donjon de l'ancien château des

phère reposante, la cuisine goûteuse. Une cuisine à la fois inventive et épurée où règne un savant équilibre entre originalité et tradition. Le chef, Francky Schlosser, a fait ses clas-



Comtes de Toulouse, Dame l'Oie vous accueille pour le plus grand plaisir de votre palais. L'œil du promeneur est irrésistiblement attiré par des vitrines à la décoration kitch et originale : des dizaines d'oies immobiles et silencieuses semblent écouter religieusement le bruit de l'eau qui ruisselle... un univers insolite, presque irréel. Niché dans une somptueuse bâtisse du XVI^e siècle dont les murs sont parcourus de vigne vierge, Dame l'Oie est un petit restaurant surprenant et raffiné. Véronique Delas, séduisante propriétaire de ce lieu, vous accueille avec une gentillesse spontanée. La salle est confortable, l'atmos-

ses chez Christophe Fradet (lui-même formé auprès d'Alain Ducasse), puis a dirigé de main de maître les cuisines du Mas de Cure Bourse, à l'Isle sur la Sorgue. Il apporte désormais sa touche personnelle, remettant au goût du jour quelques vieilles recettes de grand-mère. Fidèle aux produits saisonniers, les achats du marché ponctuent sa carte comme le poète rythme sa phrase. Saveurs malicieuses, divines épices, sauces subtiles et parfumées sont autant de délicieuses caresses pour un palais en quête d'absolu. Dégustez donc la brochette de saint-jacques au chorizo ou le lapin rôti saveur lavande, puis laissez-vous séduire par

(Voir suite de l'article page suivante)

17 novembre 2009**(Suite de l'article)**

la « Dame blanche » ou le « Délice aux cerises ». Côté vins*, le terroir figure à la carte avec Les Trois Pères - excellent vin rouge de l'agriculture biologique, au nez intense de fruits



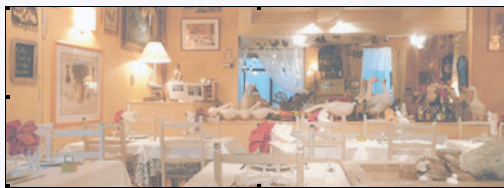
rouges à noyaux, issu du domaine de Terre de Solence, au pied du Ventoux - ou le Château Val Joanis, provenant d'un magnifique vignoble à quelques lieues de Pertuis dont vous apprécierez la robe pourpre et les accents de cassis. Dans un registre plus classique, préférez le Vacqueyras, un excellent Côtes du Rhône au nez complexe et puissant mais bien équilibré, produit au domaine des Ondines, à Sarrians. Formule midi entrée/plat ou plat/dessert : 14,50 €. Menu Gourmet midi et soir : 25 €.

Infos → 56, rue Troubadour Durand, 84210 Pernes-les-Fontaines | Tél. : 04-90-61-62-43 | www.dameloie.fr |

Le Point

Février 2009

Dame l'Oie



Nichée au cœur même du village médiéval à deux pas du château des Comtes de Toulouse, Dame l'Oie vous accueille dans une vieille bâtisse du XVIIème envahie par la vigne vierge, à l'intérieur le décor est insolite, presque kitsch. Le menu gourmet à 25€ vous propose une authentique cuisine méridionale dont le rapport qualité / prix est excellent : Pithiviers d'effiloche de sardine, gigot d'agneau rôti, délice glacé, gâteau exotique : le choix est très varié. A la carte la vigne du terroir, le Ventoux, le Lubéron et le Côtes du Rhône (Solence, Val Joanis)

Carte : 29 € / Menu : 25 €

Formule Midi 14,50 € et 17,50 €

A.P.

Restaurant Dame l'Oie
56 rue Troubadour Durand
84210 Pernes les Fontaines
Tel 04 90 61 62 43
www.dameloie.com