

# [ma sélection gastronomie ]

## DAME L'OIE, un savant équilibre entre originalité et tradition.

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<sup>e</sup> 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](http://www.dameloie.fr) |



Février 2012

# L'EXPRESS



Avril 2011

# Sabayon

## 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, fragile 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 quelque 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<sup>e</sup> 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](http://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<sup>e</sup> 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](http://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](http://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-

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



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<sup>e</sup> 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

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 Sarriens. 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](http://www.dameloie.fr) |

17 novembre 2009



# 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](http://www.dameloie.com)**