



DOSSIER DE PRESSE

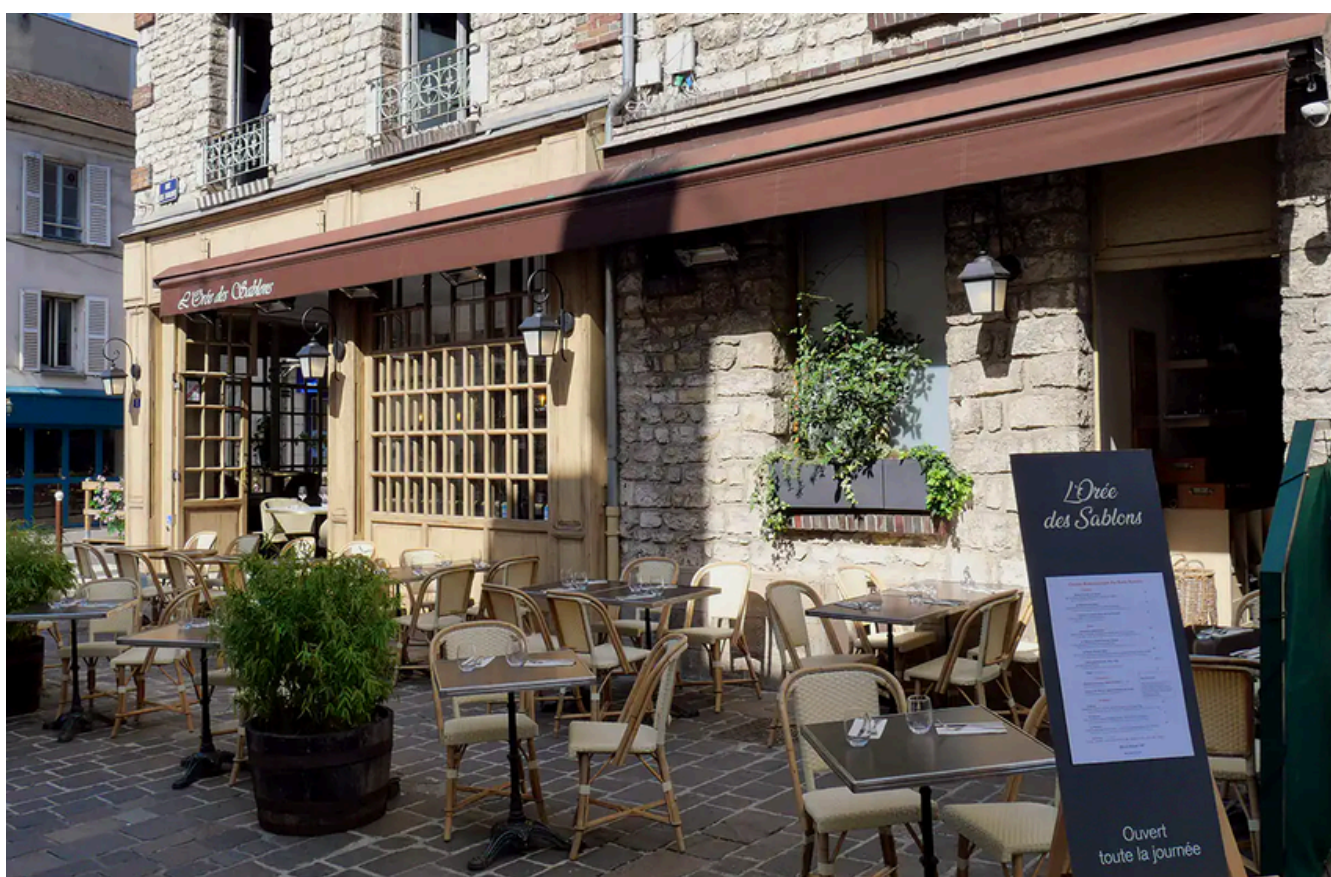
# L'ORÉE DES SABLONS

— Un souffle poétique et engagé  
sur la gastronomie bellifontaine

— Mars 2026 —

**MICHELIN**  
2026

Niché entre nature et histoire, dans le cœur de Fontainebleau à deux pas du château, L'Orée des Sablons renaît depuis début 2025 sous l'impulsion de Sylvain Bouscarat, entrepreneur passionné, épicurien et amoureux de l'authenticité. Il reprend cette adresse emblématique avec une ambition claire : faire vibrer les sens sans jamais trahir la simplicité. Avec ses 40 places assises en intérieur et 50 en terrasse ensoleillée, le restaurant accueille une clientèle curieuse, raffinée, en quête de sincérité culinaire.





À l'intérieur du restaurant, la décoration **élégante et apaisante**, mêle teintes minérales, matériaux naturels et touches végétales pour créer un cocon chaleureux, **raffiné mais jamais ostentatoire**. Une atmosphère propice à la dégustation comme à la conversation.



## Kevin Pernette

Un chef poète, entre forêt, mer et fleurs

Aux fourneaux, Kevin Pernette, jeune chef talentueux, passé notamment par la prestigieuse brigade d'Alexandre Mazzia à Marseille, insuffle une véritable signature à la carte. Passé par la boulangerie, il a appris à maîtriser le levain naturel, et propose à L'Orée des Sablons, un pain fait maison.



Sa cuisine est **audacieuse, locavore, engagée, et surtout sensorielle.** Chaque plat explore les mariages inattendus – terre/mer, iodé/fruité, chaud/froid – dans un jeu maîtrisé de textures (fondant, croquant, aérien...). Fidèle à ses inspirations (Alain Passard, Pierre Gagnaire), le chef fait de **chaque assiette une véritable composition, où les fleurs comestibles jouent un rôle majeur.** Il connaît les singularités organoleptiques de plus d'une centaine d'entre elles, les sélectionne avec soin, et les utilise non pour leur effet décoratif, mais pour leur pouvoir aromatique et leur fonction gustative.

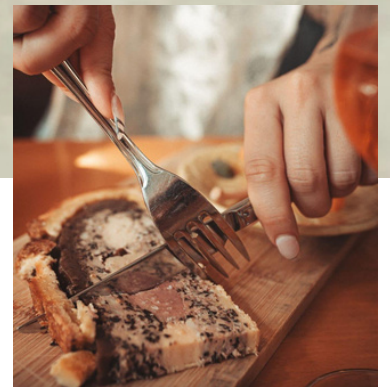
# Une carte vivante et généreuse

La carte, renouvelée tous les mois, se compose de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts, afin de rester fidèle aux produits de saison et coller à une promesse de fraîcheur, tout en minimisant le gaspillage.

Le plat signature, “l’Oreiller de la Belle Aurore”, se partage comme une promesse de convivialité (photo ci-contre).

Côté salle, la citronnade, le thé glacé et autres infusions sont eux aussi préparés sur place.

Même les huiles (aux agrumes, aux herbes...) et les vinaigres (coquilles d’huîtres, sureau, sapin...) sont fabriqués par le chef et son équipe, forte de trois cuisiniers.



Le tout à des prix accessibles : la Formule Découverte est proposée à 30 € (entrée/plat ou plat/dessert) et la formule gourmande (entrée/plat/dessert) s’affiche à 39€. Les enfants peuvent se régaler d’un menu à 12 €.



# Des engagements forts : local, durable, vivant

À L'Orée des Sablons, l'engagement n'est pas un slogan. Le chef travaille en grande majorité avec des **produits locaux, de saison, en relation directe avec des producteurs**. A l'image des fromages qui proviennent du fromager Laurent Beaufort installé à Moret-sur-Loing.

Les vins, choisis avec soin, proviennent pour certains de domaines bio ou en biodynamie, à des tarifs qui invitent à la découverte sans risque. Le chef veille également à réduire le gaspillage en optimisant chaque partie du produit et en valorisant toutes parties dans des bouillons, fonds ou vinaigres.



# Une invitation à la curiosité

L'Orée des Sablons s'adresse à une clientèle épicurienne, curieuse, ouverte à de nouvelles expériences gustatives. On y vient pour déjeuner entre collègues, pour dîner en amoureux, ou pour faire découvrir à des amis une table résolument à part, où l'on se sent bien, surpris, et écouté.



Sylvain Bouscarat (en photo) souhaite faire de cette maison un lieu de rencontres et de fidélité, où la gastronomie devient prétexte à la rencontre, au partage et à l'émotion. Son ambition : faire rayonner L'Orée des Sablons comme un repère incontournable à Fontainebleau.

Le cadre, la cuisine et les choix éthiques font de L'Orée des Sablons une table qui raconte une histoire, ancrée dans son territoire tout en étant ouverte sur le monde. Une adresse confidentielle qui ne demande qu'à être révélée.

## Informations pratiques

📍 1 rue des Sablons, 77300 Fontainebleau

☎️ 01 60 74 07 48

🖱️ <https://loreedessablons.fr>

## Contacts presse

Sylvain Bouscarat – Propriétaire  
loreedessablons@gmail.com

Réservation en ligne disponible

Accès PMR

Ouvert midi et soir

Horaires à consulter sur notre site Internet