



L'Orée du bois, une histoire d'amour et de cuisine

NEWS

Monday, february 2, 2026

L'Orée du bois, une histoire d'amour et de cuisine

La cuisine, ça se vit et ça se partage. Alain et Florence l'ont bien compris. Dans leur restaurant L'Orée du bois, ils transmettent cette passion du goût et des saveurs pour que chaque repas devienne un moment rempli de souvenirs.



Il était une fois, un petit garçon prénommé Alain qui fit la rencontre d'une petite fille appelée Florence dans une école primaire de Pantin (93). Ils ne le savent pas encore mais leur destin est lié et une vie palpitante les attend. Alain est déjà amoureux des arts culinaires. À 14 ans, il se lance dans une école d'hôtellerie-restauration pour y découvrir le métier de cuisinier. Pris de passion, il travaille d'arrache-pied et poursuit son cursus professionnel jusqu'à l'obtention d'un bac pro. Son chemin croise celui de Florence qui, par amour, accepte de le suivre dans le monde de la restauration et en septembre 1992, ils ouvrent leur tout premier établissement à Pantin, ville dont ils sont originaires, intitulé La Planche. Florence prend naturellement la gestion de la salle et Alain, celle des cuisines. Pendant 9 ans, ils apprennent toutes les ficelles du métier. Leur credo ? Cuisiner et servir comme si c'était pour une personne de notre famille.

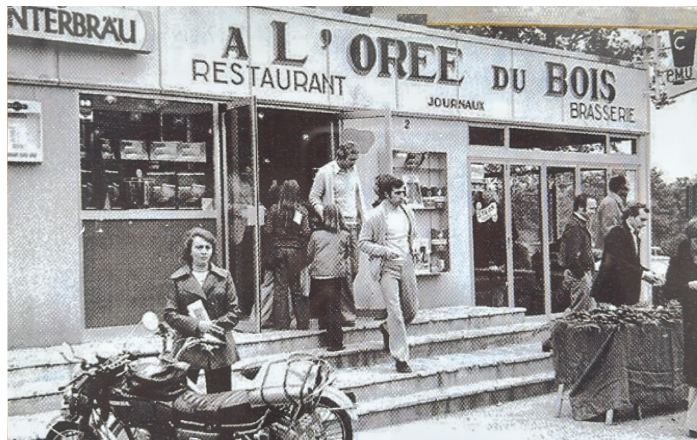
2001, le coup de cœur définitif pour Vélizy-Villacoublay

Si leur avenir professionnel semble prometteur, Florence et Alain s'épanouissent aussi dans leur vie personnelle. Après un mariage, ils accueillent leur premier enfant qui baigne dans le rythme soutenu de la restauration. Des mois plus tard, une seconde grossesse pointe le bout de son nez et l'envie d'espace et de verdure se fait ressentir. Après des semaines de recherche, Alain et Florence tombent sous le charme d'un restaurant vélizien, L'Orée du bois, idéalement situé en bordure de forêt. Ils décident d'en faire l'acquisition en 2001. Cette opportunité offre un meilleur cadre de vie pour leurs enfants. On s'y est vu tout de suite. Cette ville est accueillante, très propre et a un côté petit village. Nous avons été accueillis bras ouverts. Nous nous félicitons chaque



jour de ce choix expliquent-ils. Si ce déménagement est bénéfique leur vie de famille, il est surtout un tremplin professionnel pour le couple. Ils passent de 64 à 115 couverts ce qui leur permet d'élargir leurs rangs en accueillant 2 nouveaux cuisiniers et 1 nouveau serveur. Autre point fort, sa proximité avec le Marché International de Rungis. Une fois deux fois par semaine, Alain peut aller s'approvisionner en marchandises et établir une relation directe avec les fournisseurs.

Un restaurant intergénérationnel



L'Orée du bois on vient pour la cuisine, on revient par amour. C'est une cuisine sincère, des saveurs qui réchauffent et une atmosphère propice aux plus belles histoires. Ici, les produits sont frais et la carte change au fil des saisons. Il peut arriver qu'un produit ne soit plus disponible [cela a été le cas lors des épisodes neigeux en janvier dernier, ndlr] alors on trouve autre chose. Grâce à ma relation de confiance avec les fournisseurs, je peux bénéficier de produits similaires de haute qualité en priorité. Deux décennies plus tard, les clients restent les mêmes. L'Orée du bois, c'est une grande famille, un repère. Nous avons servi autrefois des enfants qui sont aujourd'hui parents et qui viennent leur tour avec leur famille. Ce sont les gens qui nous font vivre confie Florence. Même si la clientèle de L'Orée du bois est essentiellement composée d'habités, pour le couple, il est primordial d'offrir un service impeccable que ce soit pour un repas familial ou d'affaires. Alors quand des clients internationaux arrivent, Florence profite de sa maîtrise de l'anglais : il faut non seulement traduire mais aussi expliquer la carte, qui propose de la cuisine 100% française explique-t-elle. Vous l'aurez compris, ce conte de fées n'aurait pas été possible sans la passion, la rigueur et la patience. Florence et Alain le confient eux-mêmes, il ne faut jamais penser qu'on ne peut

pas réussir surtout quand on est passionné et qu'on respecte les gens. Et lorsqu'on leur demande si l'ouverture d'un second établissement est prévu, ils répondent sans détour il faut que le service et la cuisine soient parfaits et notre équipe actuelle est bien rodée, ce serait compliqué d'être partout ?