LE PETIT PRINCE DE LA STREET FOOD FÊTE SES 30 ANS !

ZOOM SUR UNE SUCCESS STORY AUDACIEUSE BY MOISE SFEZ

Le 10 avril prochain, **Moise Sfez**, celui qu'on appelle affectueusement le **petit prince de la street food**, fêtera ses 30 ans. Un anniversaire qui résonne avec d'autant plus d'intensité au regard de tout ce qu'il a accompli en **8 ans à travers le Homer Food Group qu'il a créé**, rassemblant **Homer Lobster, Janet et Maurice Café**.

HOMER LOBSTER

JANET BY HOMER

MAURICE SFEZ
CAFÉ

Avant tout le monde, il a **révolutionné le marché de la street food** en comprenant que l'offre de l'époque, alors cantonnée à de la junk food peu qualitative, ne correspondait plus aux attentes de nombreux consommateurs en quête d'un comptoir take-away. Il a alors **repensé les sandwichs**, sans burgers, avec plus de saveurs et surtout, **des ingrédients de haute qualité**. **Moise conçoit lui-même toutes ses recettes**, les travaillant parfois durant des mois afin de concrétiser sa vision et **proposer à ses clients l'expérience parfaite**.

GENÈSE D'UN EMPIRE STREET FOOD

C'est **à 15 ans**, au cours d'un **voyage à New York en famille**, que la **découverte du lobster roll** intervient, et dessinera le parcours de vie d'un **autodidact passionné**. Celui qui, alors adolescent, rêvait de cette street food *from the US*, s'est donné pour **mission d'importer cette culture gastronomique encore méconnue en France**.

À 21 ans, alors **étudiant au sein de la prestigieuse école hotellière Vatel**, Moise Sfez lance en 2017 **Homer Lobster, son concept dédié au lobster roll**, ces fameux sandwichs au homard populaires sur la East Coast américaine. Il teste son idée au BHV où il installe un corner dans le food court de l'établissement. L'engouement est instantané. Après une halte au Food Market, ce food court qui prend vie chaque mois à Belleville, **il ouvre le premier Homer Lobster en janvier 2018**, au **21 de la rue Rambuteau dans le 4e arrondissement de Paris**. Sa maman en salle pour servir les clients, lui en cuisine, l'aventure débutait tout juste.

Moise voit les choses en grand. En juillet de la même année, il décide de **participer au championnat du monde de lobster roll à Portland**. Le petit Frenchie débarque avec sa recette et affronte les Américains sur leur propre terrain. La consécration est retentissante quand ce dernier est **sacré champion du monde de lobster roll**, obtenant le prix du jury dans la catégorie :

« CELEBRITY FAVORITE »

DE JANET À MAURICE, LA CRÉATION DU HOMER FOOD GROUP

Si l'épidémie de Covid 19 prend de court le pays, **Moise transforme cette période d'incertitude en opportunité en développant la livraison** via la plateforme Deliveroo.

D'un restaurant, **Homer Lobster passe à trois en 2021**, par des **ouvertures successives à Saint-Tropez en mai** puis **à Marseille en novembre**. La volonté de développer sa marque s'intensifie, tout comme la diversification de ses concepts.

Pour soutenir la diversification de ses marques, **Moise a fondé en mars 2022 le Homer Food Group**, vaisseau amiral **rassemblant les différents concepts**, avec pour **objectif affirmé de les développer rapidement en France comme à l'international**.

JANET BY HOMER

En janvier 2022, **Janet voit le jour**. **Rue Rambuteau** également, ce nouveau concept s'inspire des meilleurs déli si populaires outre-Atlantique. Si **Homer Lobster se distingue par sa *Seafood touch***, chez **Janet, c'est la viande qui séduit** ! Au menu, **un pastrami de bœuf wagyu** dont Moise a le secret, de décadents **club sandwichs**, des **rolls de bœuf effiloché** ou encore **d'incroyables hot dogs** qui feraient rougir ceux de Time Square.

MAURICE SFEZ
CAFÉ

Hyperactif débordant d'idées, **Moise a récidivé en juin 2024** en **lançant cette fois un coffee shop singulier : Maurice Café**. Au **14 de la rue Rambuteau** se pressent désormais les coffee & tea addicts qui trouvent en Maurice des saveurs gourmandes qui parviennent avec brio à convaincre les curieux et réconcilier les sceptiques. Si les **cafés et thés de spécialité** sont incontournables, les **gaufres de Liège et les MacMaurice** (English muffin sandwichs) se distinguent également pour une **pause Maurice tout au long de la journée**.

LE DÉVELOPPEMENT DU GROUPE, UN ENJEU STRATÉGIQUE POUR MOISE SFEZ

L'ambition de Moise est simple : **propulser le Homer Food Group au rang de leader** sur le **segment de la street food haut de gamme**. Un pari osé mais qui n'est pas sans rappeler l'audace dont Moise a fait preuve tout au long de son jeune parcours.

Fin 2024, le groupe affichait **11 restaurants en France** (8 Homer Lobster, 2 Janet et 1 Maurice Café). Le succès international a commencé à s'écrire en octobre 2023 par l'ouverture du premier **Homer Lobster à l'étranger, à Dubaï**. Depuis, il en compte pas moins de quatre dans cette ville de tous les possibles. **L'aventure à l'étranger ne fait que commencer** et de nouvelles adresses devraient ouvrir cette année, à Dubaï mais également dans un autre pays européen.

D'UN EMPLACEMENT DANS UN FOOD COURT AUX HÔTELS 5 ÉTOILES

D'année en année, Moise parvient à convaincre, notamment les établissements les plus sélectifs : les hôtels 5 étoiles et les palaces. **Dès 2018**, Moise installe un **premier comptoir Homer Lobster au cœur du Royal Monceau dans le 8e arrondissement de Paris**. Suivront les **implantations d'espaces dédiés au lobster roll au Carlton Cannes**, **au Peninsula Paris**, **au Christopher à Saint-Barthelémy** et **au Negresco à Nice**.

Figure de proue de cette street food haut de gamme, **Moise réalise également du consulting auprès de acteurs de l'hôtellerie** pour justement les accompagner dans l'élaboration de leurs cartes finger food, répondant aux attentes d'une clientèle internationale toujours plus exigeante et attentive aux tendances.

En 8 ans, **Moise Sfez** a prouvé la résilience de son modèle, affichant un **CA de plus de 10 millions d'euros sur l'exercice 2024**. Il a su, avant tout le monde, **valoriser la street food en la rendant cool, sexy, fun** mais avant tout, **savoureuse et gastronomique**. Il est **passé de 2 restaurants en 2020 à 15 fin 2024** (et de nouvelles ouvertures sont à venir), **a ouvert 5 corners Homer Lobster dans des hôtels de prestige** (d'autres à venir dans les prochains mois), et est parvenu à fédérer une équipe soudée d'une soixantaine de salariés (vs 9 en 2020).

Récompensé en fin d'année dernière par le mythique classement **Forbes France 30 under 30, Moise Sfez a créé une entreprise en forte croissance,** portée par une **vision claire** et un **modèle économique solide**. En anticipant les attentes du marché, il a réussi à **se démarquer dans un secteur sans cesse plus concurrentiel**, en **offrant une expérience culinaire unique**.

FORBES FRANCE 30 UNDER 30

HOMER
LOBSTER

JANET
BY HOMER

MAURICE
CAFÉ
MAURICE SFEZ
CAFÉ