

JANET BY HOMER

Le nouveau temple du Corned Beef Sandwich



Moïse Sfez, Champion du Monde de Lobster Roll en 2018, présente la petite sœur de Homer : Janet, la nouvelle EAT-place dédiée à l'icône Corned Beef Sandwich.

Après l'immense succès de Homer Lobster lancé en 2017, Moïse relève un nouveau défi : révolutionner encore une fois le monde de la street food avec des recettes débarquant tout droit de New York et faire vibrer les parisiens avec un vrai corned beef sandwich, encore mal connu en France.

Inspiré du savoir-faire des Jewish Deli des années 50, Janet by Homer remet au goût du jour le corned beef sandwich (ou sandwich au pastrami pour les francophones) : une viande de bœuf préparée dans une saumure d'épices, bouillie puis fumée dans les règles de l'art. Avec son bœuf Wagyu soigneusement sélectionné, référencé en Europe et préparé avec amour, le résultat est sans appel : un gros morceau de viande servit chaud ou tiède, coupé minute avec une brioche de seigle et de la moutarde, à dévorer sans modération.

BEST CORNED





JANET
BY HOMER

Et comme on ne change pas une équipe qui gagne, la brioche signature de Homer Lobster se décline sur les trois recettes de chez Janet. Le défi de Moïse était donc d'élaborer de nouvelles recettes de corned beef sandwich qui s'accordent à merveille avec sa brioche signature.

Chose faite ! L'inimitable brioche qu'avait mis au point Moïse est devenue aujourd'hui la signature et l'identité de ses restaurants.



BEEF ROLL BBQ OG LANGERS

Bien plus qu'un restaurant, Janet by Homer c'est une expérience à part entière : se téléporter dans la petite cuisine d'un déli new-yorkais et assister, en direct du comptoir, au spectacle de préparation de la viande et déguster minute.

Moïse a imaginé plusieurs recettes faites maison et inspirées des classiques des Delicatessen :

- ◆ LE CLASSIC CORNED BEEF, décliné en plusieurs versions dans une rye brioche à base de seigle et graines de cumin
- ◆ LE DOGGY, un hot dog comme on le trouve dans les rues de NYC
- ◆ LE BBQ BEEF ROLL, confit et caramélisé dans une sauce BBQ maison



Pour les amoureux de la street food, les curieux à la recherche de nouvelles découvertes, les amoureux de New York ou les nostalgiques des Déli 50', rendez-vous à partir du 10 janvier 2022 à Paris pour découvrir *Janet by Homer*.



INFORMATIONS PRATIQUES :

10 Janvier 2022

13 rue Rambuteau 75004 PARIS
