



**Matsuri lance
sa nouvelle carte
printemps/été et dévoile
une collection de sando
avec Homer Lobster**

刺身

Communiqué de presse – avril 2025

MATSURI



UNE COLLABORATION UNIQUE

MATSURI X HOMER LOBSTER : 3 RECETTES EXCLUSIVES

À l'occasion du lancement de sa carte Printemps/Été 2025, Matsuri dévoile la collaboration la plus attendue de la saison : une collection exclusive de sandwiches japonais ou "sando" **crée par Moise Sfez, prince de la street food et fondateur d'Homer Lobster**. Au programme : un mariage explosif de saveurs, alliant tradition japonaise et influences streetfood, pour une expérience gustative inédite, **à découvrir dans tous les restaurants Matsuri**.

> **Homer Lobster, sacré Meilleur Lobster Roll du monde en 2018 à Portland** dans la catégorie "Celebrity Favorite", revisite pour Matsuri le traditionnel Sando japonais avec une touche audacieuse et super savoureuse. Le pain, **spécialement conçu pour cette collab'**, combine l'aspect classique du sando et la texture moelleuse typique des créations californiennes de Homer Lobster.

LE SOUCI DU DÉTAIL

Ces sando, déjà célèbres pour leur moelleux, sont ici présentés dans des emballages ultra pop imaginés par le talentueux illustrateur Lu.men-San, avec des influences manga pop qui ne passent pas inaperçues.



TAMAGO SANDO :
brioche signature Homer Lobster, oeuf tamago avec mayo japonaise au yuzu et piments piquillos

FRIED CHICKEN SANDO :
brioche signature Homer Lobster, poulet frit glacé au miso yuzu, salade de chou confit et huile de sésame, cébette et pickles de cornichon.

GAMBAS SANDO :
brioche signature Homer Lobster, gambas juste saisies avec sauce chili garlic, laitue iceberg et pickles



LA NOUVELLE CARTE PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

DE LA FRAÎCHEUR POUR LES BEAUX JOURS

En parallèle de cette collaboration, Matsuri dévoile **plusieurs nouveautés plus alléchantes les unes que les autres** en faisant la part belle aux agrumes, aux poissons blancs ou encore aux fruits exotiques avec notamment :

Une nouvelle gamme "crudo" où l'on retrouve les classiques sashimi mais aussi de toutes nouvelles recettes tels que le sashimi newstyle noix de St Jacques japonaise, huile de ponzu à l'orange et masago ou encore le tartare de hamachi (sérieole japonais), sobatcha, edamame, oeufs de saumon, fleurs de bleuet et sauce goma.

Des twists printanniers dans ses gammes iconiques avec notamment un crispy sushi tartare de hamachi, ciboulette, huile de sésame et zestes d'oranges, un taco nori St Jacques, fleurs de bleuet, ciboulette et zestes de lime ou encore une sashizza signature tarama au caviar.

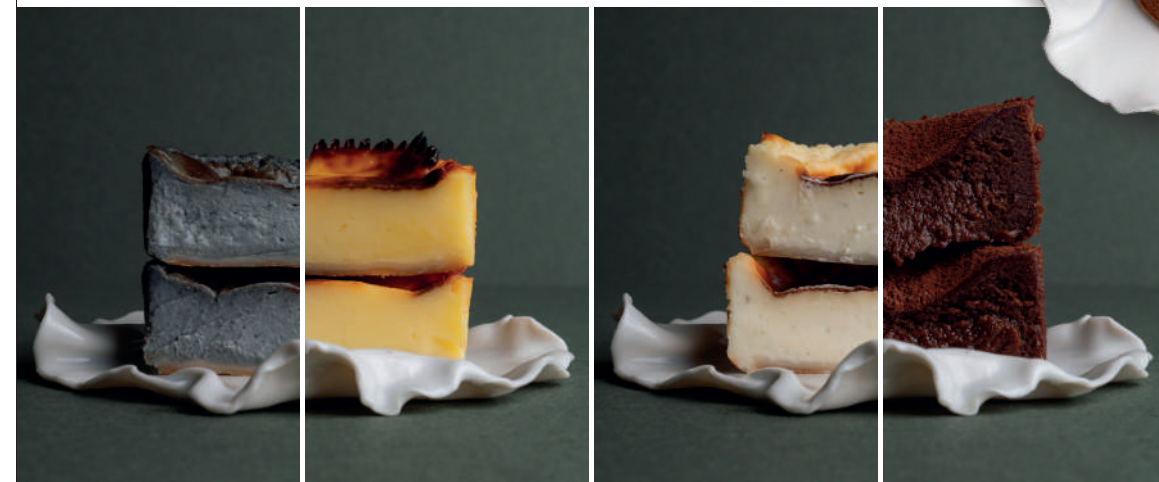
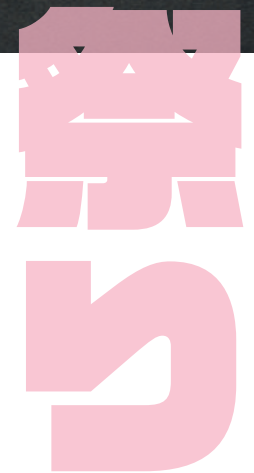
Le retour du best of des recettes initialement imaginées à l'occasion de Veganuary 2025 pour le plus grand bonheur des amateurs de recettes veggies.

De nouvelles recettes de handroll & onigiri toujours aussi crispy mais avec le retour de grands classiques de la cuisine japonaise tels que ikura ou tamagoyaki, cette omelette japonaise sucrée-salée plus communément appelée tamago que raffolent les grands comme les petits !

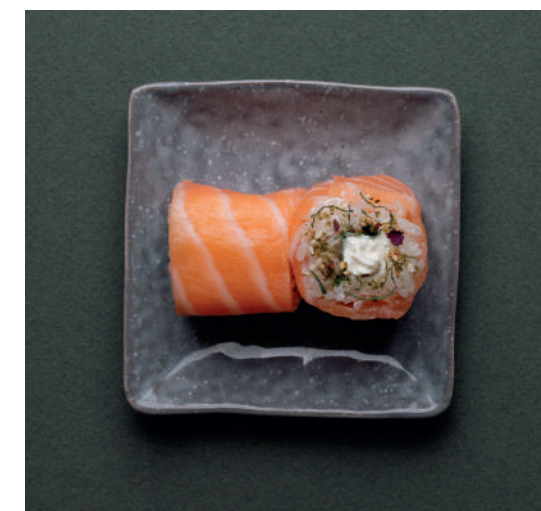


Sans oublier **la succulente nouvelle collaboration sucrée du matsu café** avec Maison Savary et son fameux flan vanille, mais aussi des créations spécialement élaborées pour Matsuri comme le flan sésame noir, le flan pandan & vanille ou le délicieux fondant au chocolat 72% origine Venezuela. Impossible également de passer à côté du Yuki Fraise by Yamazaki, un retour très attendu ou encore le tout nouveau format de fluffy cheesecake japonais by Takumi qui débarque désormais en version individuelle, avec des parfums inédits : matcha, framboise, vanille et chocolat.

Bref, de quoi satisfaire toutes les envies gourmandes !



日本食



À PROPOS DE MATSURI

Matsuri est une enseigne de restauration japonaise fondée en 1986 à Paris. Son parc est composé de 12 restaurants, répartis entre l'Île de France, Lyon et Bordeaux. Ses restaurants sont **tous équipés d'un comptoir tournant**, sur lequel défilent des plats sains et traditionnels, aux influences contemporaines.

Reprise fin 2023, **l'enseigne entame une refonte totale de son concept**, afin de proposer une offre unique de "Sushi & Cocktails".



À PROPOS DE HOMER LOBSTER

Homer Lobster a été fondé en 2017 par Moïse Sfez, qu'on appelle affectueusement **"le petit prince de la street food"**. Avec l'ouverture en 2018 d'une première adresse rue Rambuteau, il a su en seulement quelques mois séduire le tout Paris avec ses décadents sandwiches au homard (lobster rolls).

La même année, **il remporte le championnat du monde de Lobster Roll dans la catégorie "Celebrity Favorite"**. Depuis, l'offre s'est diversifiée, proposant d'autres créations mais toujours avec cette seafood touch qui fait la singularité d'Homer Lobster. Aujourd'hui, Homer Lobster compte 8 restaurants en France et 4 à Dubaï, installés dans les lieux les plus stratégiques de la ville.

COLLECTION MATSURI x HOMER LOBSTER

disponible **du 15 mai au 30 septembre 2025**
en exclusivité dans les 12 restaurants Matsuri
sur place, à emporter et en livraison

NOUVELLE COLLECTION SPRING SUMMER 25

disponible **à partir du 15 mai 2025**
sur place, à emporter et en livraison

