S H O

Un an après sa levée de fonds, une success story en pleine expansion en France

Un an après une levée de fonds de 17 millions d'euros, SHO, la marque révolutionnaire de bouillons et bases culinaires fermentés, confirme son succès sur le marché français. Avec une adoption rapide par les professionnels de la restauration et une présence grandissante chez les plus grands distributeurs, SHO franchit une nouvelle étape de son développement en ouvrant début mars ses bureaux à Paris.

Une expansion fulgurante et une adoption massive

Depuis son lancement en France, SHO s'est imposée comme une alternative clean label aux bouillons industriels traditionnels. La marque a su conquérir le marché grâce à son procédé innovant de fermentation naturelle, offrant des saveurs profondes et authentiques sans additifs ni ingrédients d'origine animale.

Preuve de cet engouement, SHO est désormais référencée par plusieurs acteurs majeurs de la distribution, parmi lesquels Cercle Vert et d'autres enseignes de premier plan comme Maison Colom spécialiste de fruits et légumes. De grandes chaînes de restauration ont également intégré SHO à leurs cuisines comme Le Comptoir du Malt, témoignant d'un véritable plébiscite du secteur.

L'ouverture des bureaux parisiens : un tournant stratégique

Pour accompagner cette dynamique de croissance, The Mediterranean Food Lab, l'entreprise fondatrice de SHO, renforce sa présence en France avec l'ouverture à Paris depuis le 1er mars 2025 de nouveaux bureaux intégrant une cuisine professionnelle pour les démonstrations et tests. Cette implantation stratégique vise à accélérer le développement commercial de la marque et à renforcer les liens avec les chefs, restaurateurs et distributeurs.

Un succès qui dépasse les attentes
Selon Yair Yosefi, co-fondateur de The Mediterranean Food Lab :

"Le succès de SHO en France dépasse toutes nos attentes. Nous avons bâti une marque qui parle aux chefs et aux professionnels exigeants, en leur apportant une solution naturelle, savoureuse et innovante. L'enthousiasme du marché, les partenariats avec de grands distributeurs et l'essor rapide de notre production confirment que SHO répond à un besoin essentiel. L'ouverture de nos bureaux à Paris marque une nouvelle étape clé dans notre développement."

Un avenir prometteur

Avec une adoption croissante et une ambition internationale affirmée, SHO continue d'accélérer sa trajectoire. L'entreprise poursuit son objectif de révolutionner l'industrie agroalimentaire en proposant des alternatives saines et durables aux bases culinaires classiques.

À propos de The Mediterranean Food Lab

Fondée par Yair Yosefi et BZ Goldberg, The Mediterranean Food Lab est une entreprise pionnière dans la fermentation naturelle appliquée aux bases culinaires. SHO, sa marque phare, propose des solutions clean label pour les chefs et professionnels de la restauration, alliant intensité gustative et naturalité.