



**STREET FOOD À LA FRANÇAISE,
SUCCÈS À L'INTERNATIONAL**



Du lobster roll au freddo espresso, Moïse Sfez bouscule le monde de la street food avec ses trois concepts : Homer Lobster, Janet et Maurice Sfez Café. Pourtant, personne n'aurait misé une pincette sur cet adolescent de 15 ans rentré d'un voyage à New York sous le charme des délicatessens. Depuis son titre au championnat du monde de Lobster Roll à l'ouverture de sa quinzième adresse et son expansion à l'international, Moïse Sfez improvise un style bien à lui – sincère et incarné. Sandwichs généreux, ingrédients irréprochables, branding soigné... Une success story bien toastée, et toujours avec son sourire légendaire !

MOÏSE SFEZ,

**ITINÉRAIRE
D'UN ENFANT
DU BUN**



MOÏSE SFEZ

Né il y a trente ans en région parisienne, **Moïse Sfez** nourrit depuis son plus jeune âge une admiration pour les États-Unis. C'est à Brooklyn qu'il goûte pour la première fois au lobster roll, le hot-dog de la mer : **« Je me suis dit waouh, on avait le pain au lait beurré et toasté, et une montagne de homard mayonnaise, j'ai adoré »**, raconte-t-il.

Profondément attaché à sa famille, c'est dans la cuisine de sa mère que l'autodidacte fait ses premiers essais. Une **R&D artisanale et sans artifice**, au plus près de ses valeurs. La graine est plantée : ce **self-made man à l'américaine** choisira la voie du ventre pour entreprendre.

Pour y arriver, il suit des **études à l'école hôtelière Vatel** – il touche à tout, la cuisine, la salle, la gestion, le marketing. **« Je pensais déjà créer ma propre entreprise**, explique-t-il. **Il était donc important que j'ai une vue d'ensemble »**. Il découvre les cuisines étoilées du Peninsula à Paris, du Dorchester d'Alain Ducasse à Londres, ou encore du Meurice auprès de Jocelyn Herland à Paris. Il travaille 5 jours sur 7 et vient au restaurant pendant le week-end pour apprendre la gestion et le management. Passionné et obsessionnel, **Moïse Sfez** décortique le homard de la queue aux antennes jusqu'à dompter à la perfection ce produit d'exception. **« J'ai voulu apprendre à faire du trois étoiles et de la restauration gastronomique pour l'adapter en street food »**, explique-t-il. **Véritable révolutionnaire, il est le premier à faire descendre le homard dans la rue !**

Emporté par la fougue, il passe de la formation à l'entrepreneuriat en un coup d'ébullition. À peine diplômé, il obtient un stand (au culot !) au Food Market de Belleville. Il investit toutes ses économies et affiche sold out en moins d'une heure, sous une pluie battante. Malgré des galères de fournisseurs, ce petit jeune attise la curiosité et se voit offrir une cabane dans la cour du BHV. Habitué de l'école de la débrouille, il gère tout de A à Z, entraînant sa famille dans ses premières pêches. Et c'est carton plein : files d'attente spectaculaires, ruptures de stock, le public est au rendez-vous chaque jour pendant des mois. Paris est sous le charme, c'est une affaire qui roll !





Toujours sans investisseurs, cap vers le Marais, où Moïse décide de s'amarrer : c'est l'inauguration du tout premier Homer Lobster. La presse en raffole, les clients aussi, et les collaborations prestigieuses se multiplient, notamment avec Le Royal Monceau. Le homard fait des vagues, c'est la première fois que la cuisine de rue pose ses valises dans un hôtel de luxe ! En 2018, seulement un an après les débuts, ce téméraire se frotte aux grands noms du championnat du monde de Lobster Roll dans le Maine (Nord-Est des États-Unis). Il part avec son père et son meilleur ami, sans intention de gagner – juste pour le plaisir. Les trois compères ont l'idée de dissimuler les petits pains briochés dans des caisses de vêtements pour passer la douane... 700 rolls plus tard, il remporte haut la main le titre de Celebrity Favorite. Une consécration pour ce Frenchie au rêve américain.

Plus rien n'arrête **Moïse Sfez**, qui a plus d'un tour dans son bun : à peine rentré, il mijote un **nouveau projet baptisé Janet**. Pendant deux ans, il écume le meilleur du corned-beef, de la East Coast au Canada, jusqu'à ouvrir en **2020** un **delicatessen à la parisienne**. Pastrami à tomber, hot-dog de compétition ou encore club sandwich primé... De quoi faire gémir Meg Ryan dans Quand Harry rencontre Sally.

Mais le visionnaire ne veut pas s'en tenir à cette image du sandwich guy. C'est encore au cours d'un voyage que lui vient **l'idée d'un coffee shop hors du commun** : de passage à Londres, il réalise qu'il est le seul dans la rue à ne pas avoir une coffee cup à la main. Ni une ni deux, il décide de tout apprendre « from scratch » et se lance dans le sourcing des meilleurs grains de café, chaï et matcha – avec la même obsession des ingrédients de qualité que pour ses autres adresses. En **2024**, il inaugure **Maurice Sfez Café**, qui devient immédiatement culte avec sa devanture rayée et ses canettes estampillées. Sa touche signature ? Des **gaufres de Liège préparées minute** qui embaument la rue et font tourner les têtes.

TROIS CONCEPTS

Trois concepts aux identités aussi fortes que différentes : **Moïse Sfez** bâtit l'empire **Homer Food Group**, toujours avec rigueur et bonne humeur. Charismatique, il incarne la marque aussi bien au comptoir de son **fief du Marais** que dans un **pop-up au Festival de Cannes**. Du classement **Forbes 30 Under 30** à son rôle de **juge dans Top Chef 2025**, il jongle habilement entre cuisine et entrepreneuriat, entre spicy mayo et réseaux sociaux. Il possède 100 % des parts de la société, garde les deux pieds sur terre mais surtout les deux mains dans le cambouis : « J'adore ça, c'est la vie que j'aime ». **Sa force réside dans sa capacité à démocratiser le luxe ou à gastronomiser le casse-croûte...** Conjuguant **street food et savoir-faire à la française**, il fait monter la sauce d'une recette au goût de succès international.



HOMER LOBSTER,

**LE HOMARD QUI
S'ENCANAILLE**





Carrelage bleu et blanc, murs tapissés d'articles de journaux et de photos de célébrités, **Homer Lobster** nous plonge dans l'ambiance pop d'une **échope sur le port de Boston**. Accoudé au comptoir, on y déguste la deli-quintessence du sandwich de la mer : un pain brioché maison légèrement toasté, généreusement garni de homard frais, avec une touche de beurre à la pipette et une mayonnaise aux épices secrètes. Bouquet final, un zeste de citron vert et de la ciboulette ciselée pour la fraîcheur... **Croustillant à l'extérieur, ultra fondant à l'intérieur**, on le dévore avidement sans en laisser une miette pour les mouettes.

Pour le reste, on plonge sous l'océan avec un menu sublimant les produits d'exception : un tuna melt à la ventrèche de thon, un salmon pastrami au saumon de Norvège fumé maison, ou un supplément caviar de Sologne pour pimper sa recette préférée. Fidèle aux classiques, **Moïse Sfez** s'amuse avec les saveurs et continue de **surprendre ses habitués avec des « off menu » secrets**. Comme cette version 2.0 du Connecticut, le best-seller relevé à base de piment péruvien pour un résultat hot hot hot !



Informations pratiques

21 rue Rambuteau, 75004 Paris
15 rue de l'Ancienne Comédie, 75006 Paris
42 rue Linois, 75015 Paris
32 rue des Martyrs, 75009 Paris
106 avenue Victor Hugo, 75116 Paris
13 rue du midi, 94300 Vincennes
9 quai Jean Jaurès, 83990 Saint-Tropez

Tous les jours
de 12h à 22h et 22h30 vendredi et samedi

JANET,

**LE FLAGRANT
DELI PARISIEN**



NEW YORK DES ANNÉES 50

Avec Janet, on **voyage direction le New York des années 50** : véritable dwich-aficionado, **Moïse Sfez** remonte à la source pour ouvrir sa propre version du délicatessen. En tête d'affiche, un décadent sandwich au pastrami dont il a perfectionné la technique pendant plus de deux ans, entre Montréal, New York et Los Angeles. « J'ai tout goûté, en quadrillant l'Amérique du Nord pour maîtriser l'art du smoked meat », confie le jeune chef insatiable. Pas étonnant qu'il **remporte le titre de Meilleur Pastrami de Paris !** Dans cette ambiance deli-délicieuse, on savoure d'abord avec les yeux : un pain au seigle garni généreusement d'une viande finement découpée minute, l'odeur des oignons caramélisés et la sauce qui dégouline de gourmandise... **Plaisir garanti, du show à la dégustation.**

Si le pastrami a la côte, les autres recettes jouent des coudes : on se régale d'un **Croq Janet** à la dinde dans une onctueuse brioche badigeonnée de beurre et pimpée d'une touche de fleur de sel avant d'être toastée. Ou alors d'un wrap Chicken Caesar au poulet rôti maison, garni de piquillos, breadcrumbs et d'une montagne de parmesan. Le célèbre **Club sandwich** n'a quant à lui rien à envier à ceux des grands palaces, bien au contraire : dinde, œufs bio, tomates, Swiss cheese, laitue et mayo, dans cette brioche fondante et légèrement fumante. Bref, Janet a pensé à tout, en imaginant un **menu pour tous les goûts**, toujours avec la signature Homer.





Informations pratiques

13 rue Rambuteau, 75004 Paris
106 avenue Victor Hugo, 75006 Paris

Tous les jours
de 12h à 22h et 22h30 vendredi et samedi

**MAURICE
SFEZ CAFÉ,**

**LE COFFEE SHOP
« PARISIEN-STYLE »**





Petit dernier de la bande, **Maurice Sfez Café** sait se faire remarquer : des allures de **coffee shop des Fifties**, avec un store strié blanc et vert devenu cultissime. Un coin de Manhattan en plein Paris, à fréquenter dès le saut du lit. Et la véritable star de **Maurice Sfez Café**, c'est la **gaufre de Liège** ! Sa recette a été perfectionnée par **Moïse Sfez** pendant plus d'un an (nuits blanches incluses) pour atteindre le juste équilibre crousti-fondant. Guilty pleasure assuré, on retrouve bien ici la pâte du Homer Food Group : **loin du conventionnel, c'est la gourmandise qui dicte les codes.**

Chaque gaufre est réalisée avec un gaufrier artisanal dans la plus pure tradition liégeoise : vanillée à cœur, et parfaitement caramélisée à l'extérieur. Cuite à la minute et saupoudrée de sucre perlé alors que la pâte est encore chaude, elle fond en bouche tout en conservant une texture moelleuse – signe d'un grand savoir-faire. On peut enfin se vanter d'avoir goûté à une gaufre d'initiés : **numéro 1 sur le Waffle of Fame** !

On ne serait pas vraiment à New York sans une offre sur le pouce pour accompagner le fameux freddo cappuccino. Les becs salés tomberont amoureux du **Mac Maurice**, un muffin maison sur la base de l'emblématique brioche de Janet, œuf bio au cœur mollet orange vif, de l'American cheese... et parfois agrémenté d'un bacon de veau glacé au sirop d'érable.

La carte des boissons est volontairement courte pour ne proposer que le meilleur : café issu d'un blend colombien, matcha directement importé du Sud du Japon, mélange d'épices maison côté chaï, et chocolat Valrhona terriblement onctueux. Du brut irrésistible que **Moïse Sfez** twisté avec fantaisie : **« J'aime raconter des histoires à travers mes recettes... »**. Comme ce latte infusé aux grains de vanille, ou un café à la fleur d'oranger, la saveur de son enfance. Le rituel des **Maurice Sfez Café** addicts ? Ouvrir languette de la canette transparente, et se délecter de la généreuse mousse de lait, à toute heure de la journée.



Informations pratiques

14 rue Rambuteau, 75003 Paris
237 rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris

Tous les jours de 9h30 à 19h
et de 10h à 19h30 vendredi et samedi

HOMER FOOD GROUP,

UNE ENTREPRISE À L'EXPANSION DÉVORANTE





En seulement huit ans, Moïse Sfez est à la tête d'une quinzaine de restaurants avec ses établissements à Paris, Saint-Tropez et Dubaï. Chouchou des grands hôtels, il multiplie aussi les collaborations : au Royal Monceau à Paris, au Carlton à Cannes, et à la plage Nespresso de Nice. Le groupe prévoit l'ouverture d'une dizaine de nouvelles adresses, en France comme à l'international — notamment l'arrivée d'Homer Lobster à Londres d'ici la fin de l'année. **Success story en V.O. !**

Et parce qu'ensemble on va plus loin, **Moïse Sfez** n'hésite pas à multiplier les collaborations de bon goût. Après le Dubaï Chocolate en collaboration avec Yann Couvreur, place au back to back avec le chef Zouhair à Casa Amor cet été à Saint-Tropez. Et dès novembre, le virtuose du lobster roll s'associe avec l'expert des viandes d'exception Riccardo Giraudi. Ça donne RICKY & MO et c'est parti pour le show direction Monaco ! Fluffy Egg Sandwich, Rainbow Avocado Toast, Wagyu Reuben ou Lobster Club au caviar, chaque plat est une réinvention audacieuse. Un concept vibrant et moderne, avec une cuisine cosmopolite qui bouscule les codes !

HOMER FOOD GROUP

Malgré l'expansion d'**Homer Food Group** et les récompenses, c'est dans ses restaurants que l'on a le plus de chances de croiser **Moïse Sfez**, derrière les fourneaux ou avec les clients. « **Je pars du principe que c'est quand ça marche qu'il faut se remettre en question** » avoue l'entrepreneur en pleine expansion. Avec **75 collaborateurs**, il gère le groupe comme s'il n'avait qu'un établissement, toujours heureux de mettre la main à la pâte. Hyperactif dans la vie comme sur Instagram, il régale le public avec des recettes gourmandes et atteint parfois jusqu'au million de vues, asseyant sa position de trendsetter dans le milieu de la restauration.

Et pourtant, **Moïse Sfez** l'a compris, ce qui compte, c'est le produit. « **Je pense que le plus dur, ce n'est pas de créer, mais de durer** ». Sa recette de la réussite ? D'abord, la brioche, sur laquelle il a planché pendant plus d'un an pour obtenir l'équilibre parfait. Ensuite, un **sourcing irréprochable**, sur lequel il travaille main dans la main avec son fournisseur et associé. Du homard au citron, il veille à approvisionner tous ses restaurants avec les mêmes ingrédients, offrant à ses clients une expérience gustative mémorable. Une **vision, trois concepts, zéro compromis**.

Pousser les portes de **Homer Lobster**, **Janet** ou **Maurice Sfez Café**, c'est retrouver ce goût caractéristique, de l'excellence et du réconfort. De Portland à Paname, de Londres à Dubaï, tout le monde en pince pour la street food de **Moïse Sfez** !





**HOMER
FOOD
GROUP**

