

SHO

Révolutionner l'industrie alimentaire avec des solutions durables, innovantes.

Pensé par des chefs, pour les chefs, SHO révolutionne l'univers des bouillons et bases culinaires concentrés grâce à un procédé unique de fermentation naturelle. Fondée par Yair Yosefi (ancien chef et expert en innovation culinaire) et BZ Goldberg (entrepreneur passionné d'innovation), The Mediterranean Food Lab est une entreprise pionnière dans la création de saveurs fermentées naturelles.



Finance et stratégie

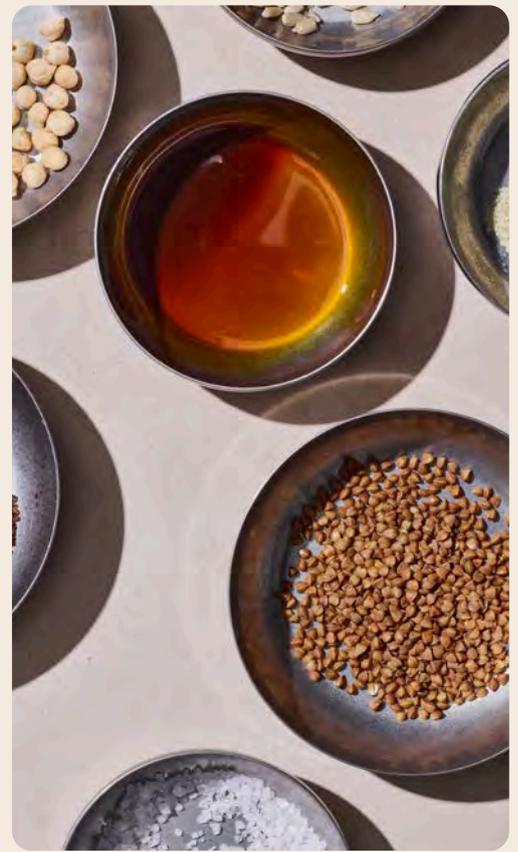
Levée de fonds : 17 millions d'euros pour une expansion stratégique

En 2023, The Mediterranean Food Lab a bouclé une levée de fonds de 17 millions d'euros lors d'un tour de série A. Cette opération a été dirigée par Gullspång Re:food et PeakBridge (membre d'Edmond de Rothschild Private Equity), avec la participation de Arancia International et FoodBridge.

Cette levée de fonds témoigne d'un fort intérêt pour les solutions alimentaires innovantes et durables, mettant l'accent sur les technologies de fermentation avancées et les alternatives clean label.

Objectifs de cette levée de fonds :

- **Capacité de production :** Développer une infrastructure industrielle pour soutenir une demande de volume conséquentes.
- **Développement commercial :** Création d'une équipe dédiée pour promouvoir SHO auprès des chefs et des entreprises agroalimentaires.
- **Expansion géographique :** Développer la présence sur le marché européen, avant d'étendre les activités vers les États-Unis et l'Asie.



SHO : Une nouvelle référence sur le marché de l'agroalimentaire

The Mediterranean Food Lab met l'accent sur la distribution de sa gamme SHO auprès des chefs et des professionnels de la restauration, offrant une alternative clean label et haut de gamme aux bouillons industriels.

En parallèle, l'entreprise ambitionne de transformer l'industrie agroalimentaire en proposant des solutions aromatiques plus authentiques et naturelles, idéales pour les plats préparés, les sauces et les soupes.

Au-delà de l'Europe : l'expansion mondiale de SHO s'accélère

Basée en France à Paris, The Mediterranean Food Lab démarre sa production aux Pays-Bas, où elle bénéficie d'une infrastructure industrielle performante pour garantir une qualité constante et un processus de fabrication maîtrisé.

Cette implantation stratégique lui permet de répondre efficacement aux besoins des chefs et des professionnels de la restauration à travers l'Europe et au-delà.

Actuellement, The Mediterranean Food Lab met donc l'accent sur l'industrialisation et l'établissement d'une forte présence sur le marché européen. Mais sa stratégie de croissance future comprend une expansion géographique aux États-Unis et en Asie.



SHO : La fermentation au service du goût et de la durabilité

La fermentation est au cœur de l'innovation de The Mediterranean Food Lab.

En utilisant la fermentation en milieu solide, l'entreprise transforme des ingrédients simples comme les céréales et les légumineuses en bouillons et arômes riches, naturels et complexes.

Ce procédé reproduit les saveurs profondes habituellement associées aux plats mijotés à base de viande, tout en étant durable et sans additifs.

SHO : Réinventer les ingrédients culinaires grâce à l'innovation

The Mediterranean Food Lab se positionne comme un pionnier des ingrédients culinaires innovants, en combinant des techniques de fermentation traditionnelles avec des ingrédients et arômes naturels. Sa technologie de fermentation en milieu solide transforme des ingrédients simples et familiers (céréales, légumineuses) en saveurs riches et naturelles, sans additifs ni synthétiques.

Cette approche permet à The Mediterranean Food Lab d'offrir des solutions clean label, économiques et durables.

SHO : Une réponse à une demande croissante

SHO répond à une demande croissante en offrant des bouillons d'une richesse inégalée.

Il capture l'Umami et le Kokumi pour une intensité et une profondeur de goût incomparables. Élaboré à partir d'ingrédients locaux et de techniques durables, il réduit son empreinte écologique. Sa polyvalence en fait un allié précieux pour les chefs et les industriels dans la création de plats préparés, sauces et soupes. Des produits aux saveurs profondes et authentiques qui facilitent la vie des chefs.

Une gamme pensée pour la restauration moderne

Les produits SHO se distinguent par :

- **Un goût exceptionnel** et des notes gustatives profondes.
- **Des ingrédients simples et authentiques** sans protéines animales ni additifs.
- **Une facilité d'utilisation**, idéale pour toutes les cuisines exigeantes et professionnelles.



Le Fond Brun Concentré SHO

- Saveur intense et complexe, évoquant **les notes riches des plats mijotés**
- Notes umami et arômes grillés
- Idéal pour les sauces, ragoût et bases de plats carnés

Ingrédients : Eau, Ferments (Pois-Chiches, Sarrasin, Café, Sel), Levure cuite, Légumes Concentrés (oignon, carotte, pomme de terre), Sel, Arrow-root

Le Bouillon Clair Concentré SHO

- Saveurs robustes et riches en umami
- **Notes de poulet, d'herbes aromatiques et grillées**
- Parfait pour rehausser des plats ou déglacer des préparations

Ingrédients : Eau, ferments (Eau, pois-Chiche, graines de tournesol, sarrasin, sel), levure cuite, sel, arrow-root, Légumes concentrés (oignon, pomme de terre), herbes aromatiques et épices.



Trois questions à Yair Yosefi, co-fondateur de The Mediterranean Food Lab



Comment votre expérience personnelle en tant que chef a-t-elle influencé la création de SHO ?

"En tant que chef, j'ai toujours cherché à créer des plats qui allient intensité aromatique, authenticité et naturalité. Pourtant, dans la restauration, nous sommes souvent contraints de choisir entre praticité et qualité et c'est cette frustration qui a donné naissance à SHO. Nous avons travaillé pour offrir aux chefs des bases culinaires aussi riches en goût que celles faites maison, mais avec une simplicité d'utilisation et une cohérence adaptées aux exigences des cuisines professionnelles. J'ai toujours été obsédé par le délicieux, et par cette notion forcément difficile à mettre en mots : la complexité en bouche. C'est à la fois cette expérience et cette obsession qui m'ont amené à m'intéresser à la fermentation en milieu solide pour obtenir des saveurs très complexes, sans additifs ni artifices, et sans utiliser de produit d'origine animale. »

Quel est votre plat SHO préféré et pourquoi ?

"J'adore utiliser notre Fond Brun Concentré pour son intensité et sa profondeur. Il apporte une richesse umami exceptionnelle et peut transformer un plat en une expérience gastronomique en quelques secondes. Que ce soit pour un ragoût, une sauce ou même un simple bouillon, il recrée cette sensation de mijoté lentement, sans avoir besoin de longues heures de cuisson. C'est l'essence même de SHO : un goût authentique et puissant, accessible immédiatement."

Comment votre collaboration avec BZ Goldberg façonne-t-elle la vision et le développement stratégique de The Mediterranean Food Lab ?

"BZ et moi formons un duo complémentaire : issu du monde de la gastronomie et de l'innovation culinaire, j'apporte mon expertise créative, tandis que BZ excelle dans l'entrepreneuriat et le développement stratégique. Sa vision ambitieuse et sa capacité à structurer nous permettent de donner une direction claire à notre projet. Ensemble, nous avons fondé The Mediterranean Food Lab comme une entreprise qui allie excellence gastronomique et vision entrepreneuriale, avec une ambition forte : révolutionner l'industrie alimentaire en plaçant la naturalité et l'innovation au cœur de nos créations. Notre objectif ? Offrir une alimentation plus saine tout en réduisant notre impact environnemental."