



## HOMER FOOD GROUP ELECTRISE LA STREET-FOOD



On le connaissait "Petit Prince de la Street Food". On le découvre aujourd'hui **empereur du taco revisité**. Moïse Sfez, fondateur du **Homer Food Group**, surprend une fois de plus en injectant son talent créatif et son amour du produit dans trois nouvelles recettes exclusives, déployées dans chacune de ses enseignes : **Maurice Café, Janet et Homer Lobster**. Une seule ligne directrice : **repenser le taco en respectant l'authentique tout en signant chaque version à la sauce Sfez**.



Chez **Maurice Café**, le breakfast taco devient un rituel joyeux : tortilla de maïs faite maison (ou de blé pour les puristes du burrito), **pico de gallo**, avocat, et tout ce qu'il faut pour faire du réveil le meilleur moment de la journée. C'est simple, frais, lumineux : une sorte de bonne humeur comestible.

Changement d'ambiance chez **Janet** avec un **birria taco** qui joue dans une autre cour. La tortilla est trempée dans le jus du bœuf avant de griller, un geste aussi parfumé que spectaculaire. À l'intérieur, un **boeuf effiloché** fondant, porté par herbes et oignons, avec l'option fromage pour les plus généreux. On croque : ça jute, ça fond, ça réchauffe. Bref, un taco qui a du caractère et n'a pas peur de le montrer.



Et puis, il y a **Homer**, fidèle à ses origines marines, qui envoie des **seafood tostadas** d'une fraîcheur insolente : galette de maïs croustillante, **crevette, crabe ou homard**, spicy mayo au piment amarillo, marinade citronnée et salsa aux tomates et crevettes. C'est croquant, iodé, acidulé.

Trois recettes, une même énergie : celle de Moïse Sfez qui ne cesse de s'amuser avec les codes, sans jamais sacrifier le goût. Et franchement... ça se sent dès la première bouchée.

## Informations pratiques

- Birria Taco - 13€
- Breakfast Taco - 11€
- Breakfast Burrito - 16€
- Tostada Homard - 22€
- Tostada Crabe - 16,5€
- Tosatada Crevette - 15€

