

junk

JUNK BURGER ouvre enfin sa première adresse à Paris L'original smash burger par INMYBELLY

C'est officiel ! **JUNK BURGER** ouvre enfin ses portes en plein cœur de Paris. L'enseigne de smash burger qui s'est fait connaître (et cartonne) en **livraison sur Deliveroo** s'installe dans une première adresse 100% dédiée à la vente à emporter. Let's smash it !



Le véritable smash burger, du S au XXL

Exit la salade, les tomates et tout le superflu. JUNK propose un minimum d'ingrédients - choisis avec soin - pour un maximum de plaisir. Cette approche résolument puriste, voire minimaliste, se concentre sur la quintessence des saveurs et textures en présence : le pain, la viande, le fromage, et la sauce secrète maison pour lier le tout. Ni plus, ni moins. Un retour à l'essentiel qui offre un équilibre parfait et une expérience gustative inégalée dès la première bouchée. Less is more.

Résultat, la carte de JUNK se résume à un burger unique, qui se décline du S au XXL selon la taille de votre appétit, de un à cinq steaks pour les plus affamés !

En option, il est possible d'ajouter du piment jalapeño pour le côté piquant et des oignons confits pour la touche sucré-salé. Pimp my burger.

Le smash burger, c'est quoi ?

À la différence d'un burger classique, le steak (ou patty) n'est pas servi épais, mais écrasé froid sur la plaque de cuisson brûlante à l'aide d'une presse. Ce choc thermique, appelé réaction de Maillard, forme une croûte croustillante à l'extérieur, tout en préservant le côté juteux de la viande à l'intérieur. Véritable religion aux Etats-Unis, le phénomène s'installe pour de bon à Paris.



Des ingrédients minutieusement sélectionnés

Fidèle à sa philosophie, le **groupe INMYBELLY** conjugue street-food et qualité. À travers ses six enseignes (**JUNK** bien sûr, mais aussi **GRAINE**, **JALAPEÑO**, **GRIKO**, **MEATPACKING** et **PHOEBES**), le laboratoire culinaire spécialiste de la livraison et de la vente à emporter prouve que la **street-food n'est pas nécessairement synonyme de mal-bouffe**, bien au contraire.

Si **JUNK** affiche clairement son esprit « food porn » avec ses burgers ultra réconfortants, il n'est pas question de faire l'impasse sur le sourcing pour autant. Le groupe met un point d'honneur à **dénicher des ingrédients de qualité auprès de fournisseurs partageant les mêmes valeurs**.

Entre les mains, vous avez un **bun brioché** incroyablement léger et aérien, qui semble s'évanouir en bouche. À l'intérieur, le steak de bœuf résulte d'un **mélange de viandes réalisé spécialement pour JUNK**. Il est surmonté d'irrésistible **American cheese fondant**. Last but not least, la **sauce secrète au goût subtilement relevé** vient remarquablement twister le tout avec sa saveur absolument addictive. Inutile d'insister, vous n'aurez pas la recette. Tout ce que l'on peut vous dire, c'est qu'elle contient des épices et des condiments, et que son élaboration a nécessité de nombreux essais et ajustements pour parvenir à **l'équilibre parfait**.



Les sides et les desserts

Qui dit burger, dit forcément frites. Chez **JUNK**, les **frites crunchy-fondantes** sont **réalisées maison** avec des pommes de terre agria et bénéficient d'une **triple cuisson**, la technique ultime pour obtenir des **frites parfaites**. Les amateurs de **poulet frit** ne sont pas en reste avec les **Panko chicken bites**, de délicieux nuggets parsemés d'une chapelure en dentelle archi craquante, à partager ou pas !

Côté dessert, le **cookie mi-cuit chocolat noisettes** est un must de gourmandise qui se déguste à la cuillère. Et parce qu'on a tous bavé devant les casse-croûtes de nos héros préférés, **JUNK** revisite le **sandwich au beurre de cacahuètes et confiture de framboise** dans son bun signature.

Régressif à souhait.

Une première adresse IN REAL LIFE

La livraison, c'est bien, mais rien ne remplace le contact humain. Moins d'un an après son lancement en livraison sur Deliveroo, **JUNK** inaugure un **premier écrin sur rue dans un quartier animé**, entre Bourse et Sentier. Ici, on commande directement au comptoir et on repart quelques minutes plus tard avec son **smash burger préparé minute**.

L'espace aux allures de vaisseau spatial a été designé par **l'architecte d'intérieur et designer Will McGrath** (à qui l'on doit le pop-up OTOTO, Paris, 3^e) avec la complicité de Zahra Mechergui. En pénétrant au **114 rue Montmartre**, on découvre un univers singulier à l'esprit space-age avec des **murs recouverts de tôles en inox**, un **plafond miroir (à vos selfies)** et des **néons lumineux** qui changent de couleur dans une chorégraphie psychédélique ! Une ouverture en triangle permet d'observer la cuisine et les burgers en préparation.



CHAUD DEVANT !

Pas question d'arriver à la maison avec un burger froid. **La préservation de la chaleur représente un défi de taille pour la vente à emporter.** À l'issue de nombreux tests, l'équipe de **JUNK** a retenu les **emballages les plus performants du marché.** **JUNK** utilise des conditionnements conçus dans des **matériaux spécialement adaptés** afin d'assurer une expérience de dégustation optimale à ses clients, même après 20 minutes de transport.



À propos de INMYBELLY

Derrière INMYBELLY, il y a **Majed Mansour** et **Wissem Ben Ammar**, deux amis aux talents complémentaires. Le premier est entrepreneur dans l'âme, le second est un chef autodidacte passionné. Il faut dire que Wissem est issu d'une grande famille de restaurateurs. Après des études de finances, il s'est orienté vers l'hôtellerie avant que la cuisine ne le rattrape et qu'il en fasse son métier.

Depuis 2013, le duo bouscule le marché de la restauration rapide à Paris.

Aujourd'hui, **INMYBELLY** est un groupe culinaire qui compte six enseignes destinées à la vente à emporter et à la livraison : **Graine** (couscous), **JALAPEÑO** (cuisine mexicaine), **GRIKO** (plats méditerranéens), **MEATPACKING** (burgers gourmets), **PHOEBES** (healthy) et **JUNK** (smash burgers). L'aventure continue avec de **nouvelles ouvertures de points physiques prévues prochainement**. À suivre...

INFOS PRATIQUES

JUNK – Burger à partir de
5,90€ 114, rue Montmartre
75002 Paris 01 71 20 68 20

Ouvert 7j/7
12h à 14h30 et de 18h30 à 22h30

www.inmybelly.fr

www.junkburgers.com

 [@junksmashburgers](https://www.instagram.com/junksmashburgers)