

Junk ouvre trois nouvelles adresses à Paris et dévoile une recette inédite pour le printemps

Paris le 20 avril 2026 – Junk continue de s'ancrer dans le paysage parisien avec l'ouverture de trois nouveaux restaurants, du 9^e arrondissement, jusqu'au Marais. Déjà bien implantée dans la capitale, la marque renforce sa présence dans des quartiers à forte vie locale, au plus près de ses clients.

Fondée en 2021 par Majed Mansour et Wissem Ben Ammar, Junk a relancé la tendance du smash burger en France et conquis une nouvelle génération avec un produit signature unique et une identité visuelle marquée.

Avec ces nouvelles adresses parisiennes :

- Junk Saint-Georges – 24 rue Saint-Lazare, 75009 Paris
- Junk Casanova, 9 rue Casanova 75001 Paris
- Junk Marais, 38 rue Saintonge 75003 Paris

Junk compte désormais 13 restaurants à Paris. La capitale s'impose aujourd'hui comme un moteur du développement de la marque et représente un terrain d'expérimentation pour le déploiement de Junk dans les capitales mondiales.

« Paris est une ville de micro-quartiers, chacun avec son énergie. Notre enjeu, c'est d'en faire partie, au plus proche de nos clients, tout en restant fidèles à l'ADN Junk. Depuis le premier jour, nous construisons la marque ici avec une ambition : la déployer dans les grandes capitales mondiales » expliquent Majed Mansour et Wissem Ben Ammar, cofondateurs de Junk.



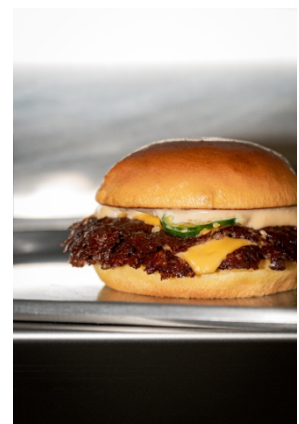
Lancée en 2021, Junk s'est rapidement imposée comme le leader du smash burger en France, avec un concept volontairement resserré : un smash burger iconique, une carte courte, un produit maîtrisé et une exécution pensée pour être constante, sur place comme en livraison.

À ce jour la marque est présente à travers 23 restaurants : 13 à Paris, 7 en province, 2 à Londres, 1 à Dubaï.

Une nouvelle recette en édition limitée pour le mois d'avril

Fidèle à son ADN, Junk continue d'innover et dévoile une nouvelle recette en édition limitée : le **Miso Smash Burger**. Pensé comme une variation autour de son produit signature, ce burger conserve l'approche simple et lisible de la marque tout en proposant un twist inédit sur ses fondamentaux : cuisson smash, texture, sauce et équilibre des saveurs. Le Miso Smash Burger associe une sauce mayo, miso, sriracha, miel et vinaigre de riz, accompagné de tsukemono, des pickles de concombre au vinaigre de riz et graines de sésame, pour un mariage subtil de douceur et de caractère.

Disponible du 9 avril au 9 mai au prix de 11,90€, cette création s'inscrit dans la volonté de Junk de réinventer le smash burger avec créativité tout en restant fidèle à la qualité et à l'authenticité de ses recettes.



À propos de Junk :

Fondée en 2021 par Majed Mansour et Wissem Ben Ammar, Junk est devenue la première marque de smash burger en France. Avec 20 restaurants partout en France, le groupe accélère sa conquête des capitales internationales depuis 2024 avec 2 restaurants à Londres et 1 à Dubaï, affichant l'ambition de devenir la référence du smash burger à l'échelle mondiale. En proposant des smash burgers de qualité, élaborés à partir d'ingrédients frais, savoureux et français, et un menu volontairement minimaliste axé sur des saveurs uniques, Junk offre une expérience conviviale et moderne. Plus qu'un simple restaurant, la marque s'impose comme un acteur créateur de valeur sur le marché du burger.

Pour en savoir plus : www.junkburgers.com