



JUNK x CHARLES NEYERS LA SMASH COLLAB DE LA RENTRÉE

Une collab gastronomique qui illustre la stratégie de croissance du leader français du smash burger

Paris le 20 août - Chef de la table gastronomique Le Boréal (Paris 18e) et candidat émérite de la saison 2025 de Top Chef, Charles Neyers signe la collab street food la plus attendue de la rentrée avec JUNK, leader français du smash burger. Passionné de confort food et lui-même adepte des burgers, Neyers dédie son talent à une recette exclusive qui mêle créativité gastronomique et accessibilité. **Disponible du 15 septembre au 15 octobre 2025 dans les restaurants JUNK de France**, son smash burger signature combine un relish maison façon US (pickles infusés, légumes croquants, vinaigre de cidre, curcuma et sucre cassonade) et une sauce BBQ-Mayo fumée et adoucie par une mayonnaise maison. Une création explosive qui illustre parfaitement l'ADN de JUNK : simplicité, qualité, plaisir immédiat.

Un partenariat stratégique qui s'inscrit dans l'expansion de JUNK

Fondée en 2021 par Majed Mansour et Wissem Ben Ammar, JUNK est devenue en seulement trois ans la première chaîne de smash burgers en France.

- Plus d'1 million de burgers vendus en 2024
- 20 M€ de chiffre d'affaires en 2024
- plus de 250 collaborateurs formés à la technique du « smashing »
- 17 restaurants en France, et une présence à l'international (Londres depuis 2024 et une ouverture prévue à Dubaï en cette rentrée 2025)

À travers cette collab, Junk illustre sa volonté de se réinventer en permanence, en s'ouvrant à l'univers de chefs inspirants et en enrichissant son offre, confortant ainsi sa position de référence du smash burger en France.



« En tant que chef, quand on sort du restaurant, on n'a pas envie de cuisiner. On veut quelque chose de réconfortant, gourmand, simple, mais surtout BIEN FAIT. Et Junk c'est le kiff idéal. »

Quand Majed et Wissem ont proposé à Charles de réaliser une recette exclusive et éphémère, la réponse était immédiate et surtout les idées ont fusé. Adepte du sweet & sour, Charles livre son interprétation gastronomique du relish américain. Peu répandue chez nous, c'est une sauce de pickles qui agrémente à la perfection les hot dogs de NYC. Un must aux US. Légèrement croquant, avec une acidité équilibrée de sucrosité, le relish se marie à merveille avec un bon smash burger. Bien évidemment, il ne se contente pas d'un relish traditionnel de cornichon. Un mix de légumes (poivron, concombre, oignon doux) est infusé dans du vinaigre de cidre au sucre cassonade et curcuma avant d'être travaillé en réduction et complété de pickles de cornichon.

Le chef a aussi créé une sauce « BBQ-Mayo » dont la saveur fumée de barbecue est adoucie par la rondeur de la mayonnaise maison. Le combo du relish – avec son amertume, son acidité et sa sucrosité – et de la sauce BBQ-Mayo offre une dégustation très umami au bœuf délicieusement smashé et à l'american cheese réconfortant, le tout lové dans le pain bun brioché et moelleux à souhait. On en salive déjà...



Un peu de patience !

Junk x Charles Neyers
Du 15 septembre au 15 octobre 2025
12,50€

Dans tous les Junk de France : Bordeaux, Lille, Lyon, Paris, Nantes, Neuilly, Nice, Strasbourg, Toulouse

À propos de Junk : Fondée en 2021 par Majed Mansour et Wissem Ben Ammar, Junk est devenue la première chaîne de smash burger en France.

Avec 17 restaurants partout en France, le groupe ne s'arrête pas là et s'internationalise (Londres, Dubaï). L'ambition de Junk est de réinventer la restauration rapide en proposant des smash burgers de qualité, élaborés à partir d'ingrédients frais, savoureux et français. Avec un menu minimaliste axé sur des saveurs uniques, Junk offre une expérience culinaire dans une ambiance conviviale et moderne. Plus qu'un simple restaurant, Junk est une destination où la street food est réinventée, alliant authenticité et innovation pour répondre aux attentes des amateurs de smash burgers et de saveurs authentiques en France et en Europe.

Pour en savoir plus : www.junkburgers.com