

Avec JUNK et PUFFY, la rentrée food à Paris s'annonce (très) gourmande

Paris le 23 juillet - Après une success story lancée il y a 3 ans, le groupe JUNK, leader français du smash burger, annonce l'ouverture de trois nouveaux restaurants à Bercy Village (12e), rue Legendre et rue de Sèvres (6e) et 3 nouveaux points de vente PUFFY dès la rentrée, renforçant ainsi sa présence dans la capitale.

Déjà bien implanté à Paris, JUNK, l'enseigne française de smash burgers leader sur le marché, **poursuit son expansion** avec l'ouverture de **trois nouvelles adresses stratégiques dès septembre** :

- **Rue de Sèvres, Paris 6e**
- **Bercy Village, Paris 12e**
- **Rue Legendre, Paris 17e**

Ces nouvelles adresses marquent une étape importante dans le développement de la marque, qui vise à devenir **la référence du smash burger en France**, avec un positionnement assumé : celui de conquérir le monde avec ses smashes burgers iconiques.

JUNK, un phénomène street food made in France

Lancée en 2022, JUNK a conquis les foodies en remettant au goût du jour le smash burger, ce burger cuit sur plaque, croustillant et juteux à la fois, avec une identité visuelle forte et une exigence produit affirmée. Avec ces deux nouvelles ouvertures à Paris, **JUNK comptera 9 restaurants dans la capitale**, et **17 à l'échelle nationale** (Bordeaux, Lille, Lyon, Nantes, Neuilly, Nice, Strasbourg, Toulouse). Présente depuis cette année à Londres, la marque prépare également une ouverture à Dubaï prévue pour la rentrée.

Pourquoi ça smash ?

- **Cuisson signature** : le « smash » crée une croûte caramélisée unique, croustillante à l'extérieur, juteuse à cœur.
- **Sourcing rigoureux** : viande française, pain brioché français, frites bien croustillantes, sauce maison secrète.
- **Une expérience augmentée, entre playlists intégrées, ambiance léchée et service rapide** : une expérience sensorielle pensée dans les moindres détails, sur place comme en livraison avec une playlist récupérable via QR code sur les packaging.

En 2024, JUNK a franchi le cap du **million de smash burgers vendus**. La marque emploie aujourd'hui plus de **250 personnes** en France.



Et côté sucré, place à PUFFY ! Le phénomène sucré PUFFY renforce également sa présence dans la capitale avec l'ouverture de 3 nouveaux points de vente.



Côté sucré, PUFFY, la marque de cookies née dans les cuisines JUNK en 2023, suit la même trajectoire fulgurante que sa grande sœur. **Déjà forte de 4 adresses parisiennes**, PUFFY s'installe dans trois nouveaux quartiers à la rentrée, pour **atteindre 7 établissements à Paris à la rentrée** :

- Rue Legendre (17e)
- Rue Danielle Casanova (2e)
- Rue de Bretagne (3e)

Après avoir séduit Paris et vendu plus de 1 millions de cookies en 2024, PUFFY a ouvert son premier point de vente à Londres cette année au cœur du quartier de Soho.

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 16 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