



JUNK x CHARLES NEYERS
LA SMASH COLLAB DE LA RENTRÉE

En édition éphémère du 15 septembre au 15 octobre

Chef de la table gastronomique en vue Le Boréal, Paris 18^{ème}, et candidat émérite de la saison 2025 de Top Chef, Charles Neyers signe la pépite street food la plus excitante de la rentrée. Lui-même adepte de très bons burgers, il dédie son talent culinaire à une recette exclusive de smash dont les condiments vifs et addictifs sont à se damner. Celui qui aime « les choses simples et bien faites », ce passionné de confort food assumé, n'a pas hésité à créer une recette sur-mesure pour Junk afin de rendre son univers, pointu et savoureux, accessible au plus grand nombre. De Paris à Bordeaux, en passant par Toulouse, Lyon, Nantes, Strasbourg, ou Nice, on pourra déguster sa création dans un excellent smash burger réalisé à partir de bons produits sourcés avec soin. Pleine de pep's, cette recette en édition limitée nous fait attendre la rentrée avec un infinie gourmandise...



Sorti aux portes du carré final de Top Chef, candidat remarqué de la brigade du chef étoilé Philippe Etchebest, Charles Neyers a aussi brillé dans la fameuse épreuve de la street food qu'il a remportée avec les honneurs. Ce que l'on sait moins c'est qu'avant d'ouvrir le restaurant gastronomique Le Boréal avec sa compagne Philippine Jaillet, il avait aussi son propre spot de burgers, Ramey's Burger. Autant dire que sa rencontre avec Majed Mansour et Wissem Ben Ammar, les fondateurs de Junk, était prédestinée.



“ 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. Adeptes du sweet & sour, Charles livre son interprétation gastronomique du relish américain. Peu répandue chez nous, c'est une sauce de pickles qui agrmente à la perfection les hot dogs de NYC. Un must aux US. Légèrement croquant, avec une acidité balancée 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 !



INFORMATIONS PRATIQUES



junkburgers.com

@junksmashburgers

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

Dans tous les Junk à Paris et en Province
Voir les adresses sur junkburgers.com
En livraison sur Deliveroo

