

Junk, le leader français du smash burger, poursuit sa conquête internationale en ouvrant son premier restaurant à Dubaï

Paris le 15 octobre 2025 - Après avoir conquis le marché français en moins de trois ans et ouvert deux restaurants à Londres, Junk poursuit son expansion internationale avec l'ouverture de son premier restaurant à Dubaï en septembre 2025. La marque affiche une croissance de près de 50 % en 2025 et confirme sa trajectoire fulgurante.

Une success story française fulgurante

Créé en 2021, d'abord en livraison, Junk a rapidement séduit les amateurs de street food en remettant au goût du jour le smash burger, ce steak cuit sur plaque, croustillant et juteux à la fois, soutenu par une identité visuelle forte et une exigence produit affirmée.

Fort de ce succès et leur passion commune pour la street food, les cofondateurs, Majed Mansour et Wissem Ben Ammar, ont ouvert leur premier restaurant à Montmartre en 2022. Cette première adresse a lancé le début d'une expansion fulgurante, en moins de 3 ans JUNK est devenue une référence incontournable de la street food en France :

- 17 restaurants ouverts dans les plus grandes villes de l'Hexagone (Bordeaux, Lille, Lyon, Nantes, Neuilly, Nice, Strasbourg, Toulouse),
- Plus d'un million de smash burgers vendus chaque année,
- 400 collaborateurs dans le monde,
- Une projection de 30 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2025, soit une croissance de +46,5 % en un an.

Junk exporte la recette de son succès à Dubaï

Après l'implantation de deux restaurants à Londres depuis 2024, Junk a inauguré son troisième restaurant international à Dubaï en septembre 2025, marquant une nouvelle étape dans l'expansion du groupe. Une ouverture qui rencontre déjà un franc succès, attirant une clientèle mixte entre expatriés, locaux et voyageurs internationaux.

Cette implantation à Dubaï, métropole cosmopolite en pleine croissance et valorisant les marques lifestyle et food, constitue une vitrine mondiale idéale pour Junk. Elle a également permis la création de 50 emplois, portant les effectifs globaux du groupe à 400 collaborateurs.

Une ambition claire : devenir une référence mondiale de la street food

Avec Londres et Dubaï, Junk entre dans une nouvelle étape de son développement. Le groupe envisage déjà de nouvelles implantations en 2026, notamment à New York, avant de viser, à horizon 2030, les plus grandes capitales mondiales : Berlin, Tokyo, Sydney, Los Angeles.

Cette internationalisation s'accompagne d'une stratégie maîtrisée :

- des implantations ciblées dans des métropoles emblématiques,
- une expérience client uniforme,
- et un ADN inchangé, centré sur le goût, la qualité, et une identité de marque forte.

« Dubaï est un carrefour global où se croisent les tendances et les cultures. C'est une destination incontournable pour une marque comme la nôtre, qui porte une vision internationale du fast »

casual. Notre ambition est simple : faire de Junk la référence mondiale du smash burger », ajoute
Majed Mansour, cofondateur de Junk.

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, Dubai). 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