



HIPPOPOTAMUS
1968

Steakhouse à la française.



COUPE DU MONDE DE RUGBY 2023

« *HIPPOPOTAMUS FAIT SON XV* »
ET DÉPLOIE UN DISPOSITIF D'ENVERGURE

Du 7 septembre jusqu'à la finale le 28 octobre, Hippopotamus fait son XV en célébrant la 10^{ème} édition de la Coupe du monde de rugby avec un dispositif national, terrain, média et digital. Un temps fort qui fait écho à la dynamique de l'enseigne depuis son renouveau en concept de Steakhouse à la française, et à des valeurs partagées avec l'esprit rugby, entre **authenticité, partage et convivialité.**

Au menu : théâtralisation en restaurant pour embarquer les clients dans l'Ovalie, expérience culinaire avec une sélection des **meilleures viandes du monde, portée par des rugbymen ambassadeurs, dont Yoann Huget** (ancien joueur de l'Equipe de France), qui engageront la communauté Hippopotamus en s'affrontant dans un « **Grand championnat du monde des viandards** » virtuel, jusqu'à un plan média puissant.

**HIPPO FAIT
SON XV**

**LA SÉLECTION DES MEILLEURES
VIANDES DU MONDE**



HIPPO FAIT SON XV. UNE FEUILLE DE MATCH INÉDITE !

Hippopotamus affirme son territoire et sa dynamique de marque en déployant un dispositif inédit et d'envergure pour célébrer « sa » première coupe du monde de rugby, depuis sa transformation en steakhouse à la française engagée en 2018. Le coup d'envoi du dispositif « Hippo fait son XV » sera donné le 7 septembre, sur le terrain, au sein des restaurants, sur les réseaux sociaux et dans les médias.

« Partout où il y a du rugby, il y a de la bonne viande ! Il était donc inévitable pour Hippopotamus de surfer sur cette Coupe du monde, engageant à la fois clients et équipes en interne. L'occasion de renouer aussi avec son ADN forte sur l'expertise viande et sur des valeurs communes : passion du métier, engagement des équipes, force du collectif etc... Dans une logique d'innovation, cette activation joue également un rôle « d'éducation à la viande » en faisant découvrir à nos clients une large palette de viandes du monde, dont certaines pièces totalement inédites en France (chuck flap, maminha) ! Au final, une très belle opération audacieuse qui va développer aussi bien notre image que notre trafic. »

Elodie Douville, Directrice Marketing Hippopotamus.

SUR LE TERRAIN : QUAND LES RESTAURANTS FONT LEUR XV

Dès le 7 septembre, et jusqu'à la finale, les restaurants Hippopotamus adopteront les couleurs de l'opération « Hippo fait son XV » pour transporter leur clientèle dans l'Ovalie : habillage des vitrines, théâtralisation en salle (ballons de rugby, set de table, affiches...) jusqu'à l'assiette ! Hippopotamus décline en effet son incontournable expertise viande avec une carte culinaire spéciale Coupe du monde et la sélection de pièces d'exception de 5 grandes nations du rugby, également réputées pour la qualité de leurs viandes : Argentine, Australie, France, Irlande et Nouvelle-Zélande.

Les « demi d'ouverture » : Bavette d'Aloyau française, Chuck Flap irlandais

La « 2^{ème} ligne » : Maminha argentine, Onglet irlande, Pavé Wagyu australien

Les « piliers » : Côte de bœuf 1Kg française, Faux-filet 400G néo-zélandais

En somme, une gamme très large et inédite, sublimée par la cuisson à la braise forte à l'enseigne, pour répondre à toutes les envies des amateurs de viandes, en termes de découverte, de saveurs, de grammage, de découpes, et de prix (à partir de 16,90€).



IMPOSSIBLE DE BOTTER EN TOUCHE AVEC NOTRE SÉLECTION DE VIANDES

LES DEMI D'OUVERTURE

- MAMINHA ARGENTINE 23,90€
Également appelée aguafleita baronesa, pièce savoureuse et finement marbrée
- ONGLET IRLANDAIS 24,90€
Pièce de bœuf au goût et à la tendreté incomparables
- PAVÉ DE BIRIBIRAN WAGYU AUSTRALIEN 29,90€
Pièce d'une vache sélectionnée de grande qualité, marbrée d'une tendreté extrême

LA DEUXIÈME LIGNE

- BAVETTE D'ALOYAU 16,90€
Montréux aux fibres longues véritablement goûteuses
- CHUCK FLAP IRLANDAIS 18,90€
Pièce de bœuf fumé et grillé

LES PILIERS

- CÔTE DE BŒUF 1kg (2 pers.) 65,90€
Le parfait mélange des goûteurs et amateurs de bonne viande
- FAUX FILET NÉO-ZÉLANDAIS 400g 39,90€
D'origine résistante aux experts, dans un morceau sélectionné au délicat pointage

LES BIÈRES

- GRIMBERGEN ABBAYE (330cl) 10,90€
- IPA ST AUGUSTE - PROSPER JOB (330cl) 10,90€

LES DÉCOUPES

- Chuck Flap
- Faux-filet
- Maminha
- Pavé de Biribiran Wagyu

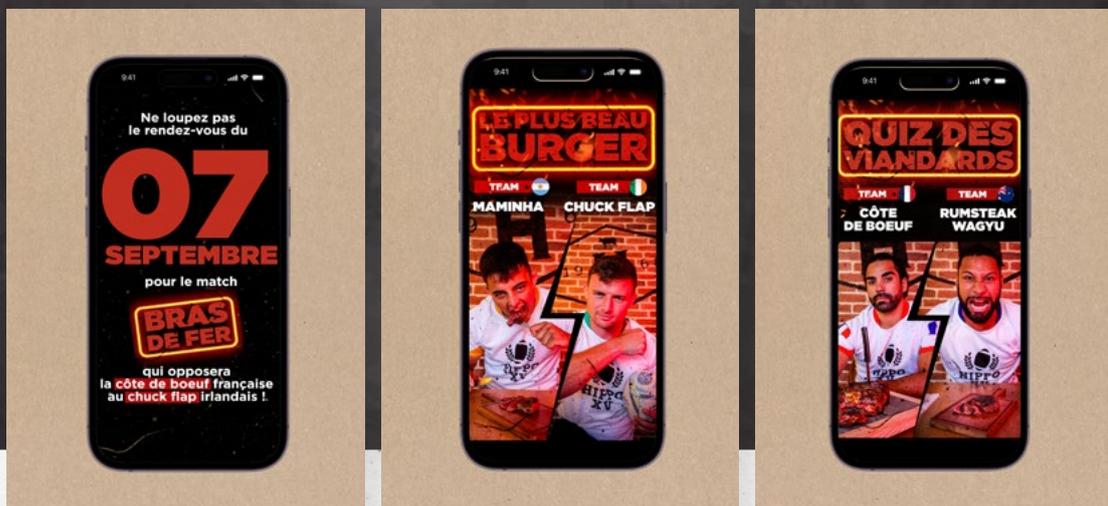
HIPPOPOTAMUS

DES AMBASSADEURS RUGBYMEN POUR LE « GRAND CHAMPIONNAT DES VIANDARDS », 100% DIGITAL

Cinq rugbyemen (ancien joueur d'équipe de France et joueurs d'équipes nationales en France) ont répondu présents à l'appel d'Hippopotamus pour accompagner cette opération exceptionnelle et transformer l'essai via une activation engageante sur Instagram : Yoann Huget (France), Michael Ruru (Nouvelle-Zélande), Eoghan Masterson (Irlande), Kimami Sitauti (Australie) et José Luis Gonzales (Argentine).

Zoom sur l'opération : durant les 7 semaines de la compétition, les ambassadeurs rugbyemen devront s'affronter et défendre les viandes de leur nation, au rythme d'une Battle par semaine pour laquelle les clients et la communauté Hippopotamus seront invités à voter.

À la clé côté clients : des dotations allant d'un voyage pour 2 en Nouvelle-Zélande et des week-ends en Irlande, à des places de match Tournoi des 6 nations et des repas chez Hippopotamus.



UNE OPÉRATION SOUTENUE PAR UN PLAN MÉDIA NATIONAL

Hippopotamus fera aussi son XV à travers une campagne radio d'ampleur sur les ondes nationales (Les Indés, RTL, RTL2, Europe 1, Europe 2, RFM, RMC, Fun Radio) et un objectif de plus de 25M de contacts sur une cible 35-49 ans.

En parallèle, cette campagne sera complétée d'un plan audio digital, avec une présence dans une sélection de podcasts en lien avec l'univers du rugby et les actualités sportives (Super MoscatoShow, Grand Gueules du Sport, L'Equipe, Le Flash...).



**MOUILLEZ
L'ALOYAU
OU PAS...**



HIPPOPOTAMUS
1968



**TRANSFORMEZ
L'ESSAI.**



HIPPOPOTAMUS
1968



**Y HAKA
SE RÉGALER.**



HIPPOPOTAMUS
1968

**HIPPO FAIT
SON XV**

**LA SÉLECTION DES MEILLEURES
VIANDES DU MONDE**



LA SUCCESS STORY

HIPPOPOTAMUS

Le 1^{er} restaurant Hippopotamus ouvre en 1968 à Paris, avenue Franklin Roosevelt. Le réseau se développe ensuite en franchise pour dépasser le cap des 100 restaurants en 2007. La reprise d'Hippopotamus en 2017 par le Groupe Bertrand marque le renouveau de l'enseigne qui se déploie dès 2018 en nouveau concept de Steakhouse à la française, avec un nouveau mode de cuisson à la braise. Plus de 75% du réseau a désormais été transformé en nouveau concept. Une quinzaine de nouveaux établissements le seront d'ici à fin 2023. En 2022, suite à ce renouveau, Hippopotamus s'est hissé au rang de 2^{ème} acteur dans la catégorie des restaurants de grill en France, séduisant une clientèle encore plus large, plus jeune et plus familiale.

À PROPOS DU GROUPE BERTRAND

Créé par Olivier Bertrand il y a plus de 20 ans, le Groupe Bertrand est présent sur l'ensemble des segments de la restauration commerciale. Il est aujourd'hui le 1^{er} groupe français indépendant de restauration dans l'hexagone avec plus de 40 000 collaborateurs en France et dans le monde.

À PROPOS D'HIPPOPOTAMUS

Le premier restaurant grill Hippopotamus a été créé à Paris en 1968 par Christian Guignard. En 1992, le Groupe Flo rachète Hippopotamus et développe la marque en France et dans le monde. Le rachat du Groupe Flo en 2017 par le Groupe Bertrand ouvre la voie au renouveau de la marque Hippopotamus à travers le déploiement de son nouveau concept de Steakhouse à la française.

En 2022, Hippopotamus réalise un chiffre d'affaires de 195M€HT et compte plus de 100 établissements.

CONTACT MEDIAS

MELCHIOR - Agence de communication
Sylvie Vincent-Ledoux
+33 (0)6 62 76 57 | sylvie@agencemelchior.com

Augustin Pichon
33(0)6 67 03 50 53 | +33 (0)1 45 51 22 40
augustin@agencemelchior.com