

HIPPOPOTAMUS

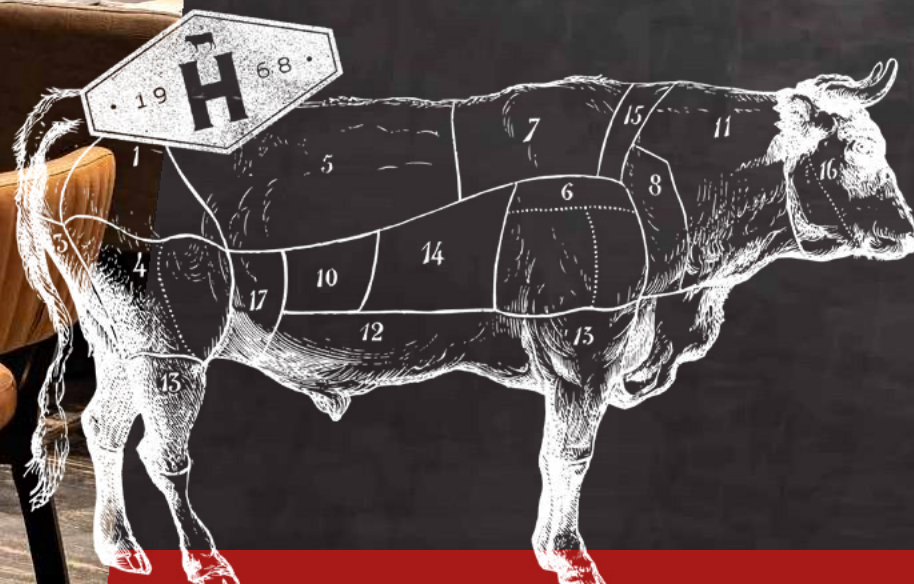
1968

Steakhouse à la française.

HIPPOPOTAMUS OPÉRA UNE RÉOUVERTURE EN CONCEPT DE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE ET ... AUX COULEURS DU XV !

Hippopotamus Opéra, l'un des établissements phares de l'enseigne dans la capitale, rouvrira ses portes mercredi 20 septembre en nouveau concept de Steakhouse à la française. Un concept entièrement revisité, de la cuisine à la salle, qui saura séduire les amateurs de viande sublimée par le nouveau mode de cuisson à la braise. À sa tête, Slah Guediche, professionnel de la restauration depuis plus de 20 ans.

Le tout dans un contexte inédit, celui de la Coupe du monde de rugby et du dispositif « Hippo fait son XV » : théâtralisation en restaurant pour embarquer les clients dans l'Ovalie, expérience culinaire inédite avec une sélection des meilleures viandes du monde.



ZOOM SUR LE NOUVEAU CONCEPT DE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE

Avec ce nouveau concept, Hippopotamus revisite la culture du Steakhouse en l'adaptant à l'art de vivre « à la française » : le plaisir de déguster des plats savoureux et généreux s'accorde avec celui de partager des moments conviviaux, chaleureux, entre amis, collègues ou en famille.



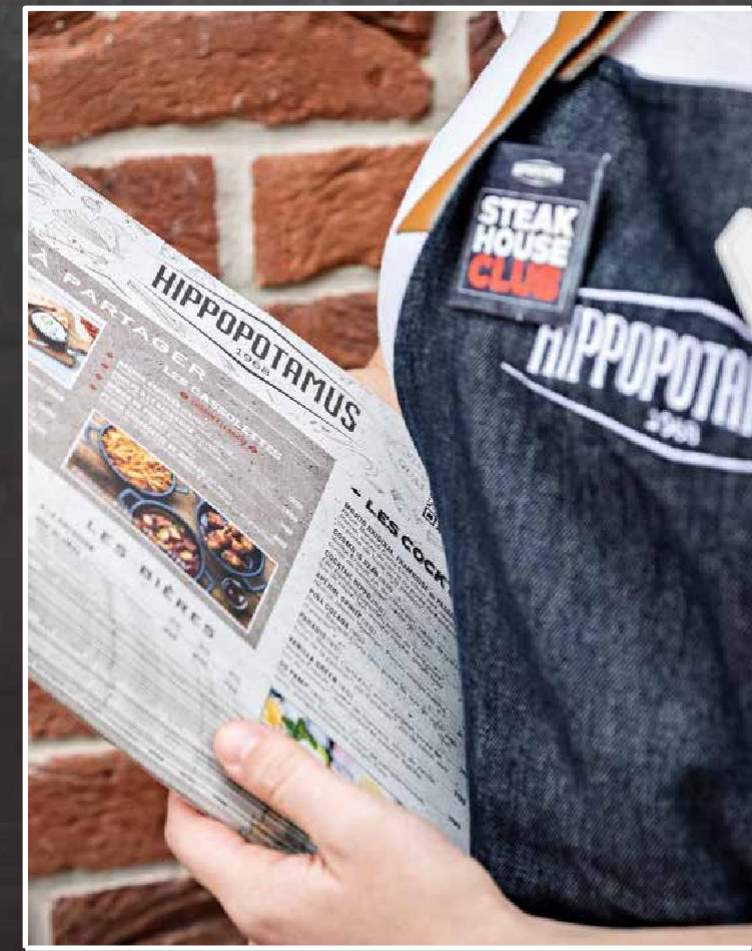
Plaisir et savoir-faire se retrouvent ainsi dans l'assiette, avec une **large sélection de pièces de viandes** parmi les plus fines et les plus nobles, comme la côte de bœuf 1kg ou le filet de bœuf Chateaubriand, sublimées par la cuisson à la braise, mais aussi des pièces incontournables de bœuf **100% français à des prix accessibles** (bavette, faux-filet...).

Le tout mis en scène dans un **décor et une atmosphère cosy** reflétant l'identité de la marque dans chaque détail, entre chaises en peau de vache, appliques en bois brûlé, murs tapissés de cuir ou de briques, et luminaires en bois inspirés des cloches de vaches.



SLAH GUEDICHE,
directeur de l'établissement

« Professionnel de la restauration depuis plus de 20 ans, j'ai intégré l'enseigne Hippopotamus en 2015, après une expérience au sein de maisons de renom et avoir ouvert mon restaurant. Mon objectif est de faire de l'Hippopotamus Opéra une adresse parisienne incontournable pour les amateurs de viande d'exception ».



HIPPOPOTAMUS OPÉRA EN BREF

Côté salle : 200 places assises

Côté terrasse : 56 places assises

Côté enfants : un menu gourmand spécial
kids à 8,50€, une cage à ballon Hippo

QUAND HIPPOPOTAMUS OPÉRA FAIT SON XV !

De sa réouverture jusqu'à la finale de la Coupe du monde, l'Hippopotamus Opéra adopte les couleurs de l'opération « Hippo fait son XV » pour embarquer sa clientèle dans l'Ovalie : habillage des vitrines, théâtralisation en salle (ballons de rugby, set de table, affiches ...) ... jusqu'à l'assiette avec une sélection des meilleures viandes du monde, **disponibles également en livraison à domicile et en click & collect.**

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.

AU MENU DE LA COUPE DU MONDE

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

La « 2ème ligne » : Maminha argentine, Onglet irlandais, 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 découvertes, de saveurs, de grammages, de découpes, et de prix (à partir de 16,90€).



LA SUCCESS STORY HIPPOPOTAMUS

Le 1er 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. 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 2ème acteur dans la catégorie des restaurants de grill en France, séduisant une clientèle encore plus large, plus jeune et plus familiale.



INFORMATIONS PRATIQUES

Hippopotamus Opéra
1 boulevard des Capucines
75002 Paris

Horaires d'ouverture :

Du dimanche au jeudi en continu de 11h00 à minuit
Le vendredi et le samedi en continu de 11h00 à 01h00

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 1er 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. Hippopotamus réalise un chiffre d'affaires de 195M€HT et compte plus de 100 établissements.

UNE OFFRE TOUJOURS PLUS QUALITATIVE, INNOVANTE, ET ENGAGÉE

Hippopotamus opère un travail continu pour enrichir la qualité de son offre, en sélectionnant avec exigence les plus belles pièces de viande, origines et races (entrecôte XL, faux-filet à l'os mûré 3 semaines ...), et en proposant également à des prix accessibles 100% des incontournables de viande bovine en 100% français, en soutien aux producteurs français (bavette, entrecôte, côte de boeuf ...).

Afin de répondre aux attentes de ses clients, aux tendances et nouveaux modes de consommation, Hippopotamus propose désormais une offre végétale diversifiée avec l'arrivée de burgers végétariens, autour de recettes figurant parmi les incontournables de sa carte : l'Original, le Steakhouse Burger et le Cheeseburger.

