



**HIPPOPOTAMUS**  
1968  
Steakhouse À LA FRANÇAISE

**VIVE**  
*le*  
**FRANCE**

## VIVE LE FRANCE

*Hippopotamus revendique  
ses racines françaises avec audace !*

Du 13 juin au 14 août, Hippopotamus lance Vive le France : une opération qui s'inscrit dans l'actualité sportive de l'été 2024. Dans ce cadre là, l'enseigne experte de la viande mettra la **France à l'honneur, mais pas son excellence sportive**. Cette fois-ci, c'est pour célébrer ce que le monde nous envie le plus : la **gastronomie française et ses meilleures viandes !** Une démarche inédite qui renforce son positionnement premium mais accessible, dans la continuité du développement de son **concept de steakhouse à la française**.

Au menu ? Restaurants décorés aux couleurs de l'hexagone, une **sélection experte des meilleures viandes françaises**, des **découpes inédites** et un ambassadeur de renom : le célèbre **Chef étoilé Michel Sarran**. Son rôle ? Engager la communauté Hippopotamus au travers d'un **Steakathlon sur les réseaux sociaux** et porter l'opération avec son **expertise et un trait d'humour bien français !**





# UN DISPOSITIF D'EXCEPTION, 100% FRANÇAIS



Depuis 2018, Hippopotamus a entamé la refonte totale de son parc sous un nouveau concept inédit de **Steakhouse à la Française**. Dans cette dynamique, *Vive le France - à prononcer avec un accent américain* - lui permet de **rebondir avec impertinence sur une actualité sportive qui met la France sous tous les projecteurs**. Accompagné de son agence de communication Steve, Hippopotamus proclame que *“s’il y a bien une discipline où on est champion, c’est en steakhouse.”* Et l’enseigne compte bien le **faire savoir** !

Dès le 13 juin, Hippopotamus embarque ses convives dans son univers frenchy : habillage des vitrines, théâtralisation en salle (drapeaux, ballons, set de table, tenue du personnel...) jusqu’à l’assiette ! La marque décline en effet son expertise viande au travers d’une **sélection bouchère 100% française**, composée de pièces inédites, de races rares et de découpes expertes que l’on ne retrouve que chez Hippopotamus :

- **Les “Légendes”** : Carpaccio (race Salers), pavé de rumsteak (race Montbéliarde)
- **Les “Favoris”** : Araignée de boeuf, cœur d’entrecôte et persillé d’entrecôte issus de viande 100% française
- **Les “Poids Lourds”** : Côte de boeuf papillon 800g (race Montbéliarde), côte de boeuf individuelle 400g (race Montbéliarde)

En somme, une sélection exceptionnelle, **sublimée par la cuisson à la braise** propre à l’enseigne, pour répondre à toutes les envies de connaisseurs et



d'experts, en termes de découpes, de races, de grammages, de saveurs et de prix (à partir de 16,90€).



Côté sucré, Hippopotamus proposera également **deux desserts en exclusivité sur toute la durée de l'opération**, mettant à l'honneur des gourmandises emblématiques de la gastronomie française : la coupe macaron et la coupe abricot nougat. Pour finir, Hippopotamus invite **French Cancan à sa table, nouvel acteur 100% frenchy de vin effervescent biologique.**

Restaurant des familles par excellence, les enfants ne sont pas en reste dans ce dispositif. En effet, **chaque menu enfant commandé arrivera avec une pochette surprise spéciale Vive le France**, composée d'un jeu d'énigmes sur la thématique du sport en partenariat avec les éditions Bioviva. Le tout pour un prix inchangé de 8,90€ !



## MICHEL SARRAN LANCE UN STEAKATHLON SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Pour soutenir le dispositif et engager la communauté Hippopotamus tout au long de Vive le France, l'enseigne s'est associée à une **pointure de la gastronomie française : le Chef étoilé Michel Sarran**. Originaire du sud-ouest de la France, il incarne le bon vivant français avec une **convivialité et une chaleur authentiques**. Son amour pour les plaisirs simples et sa passion pour la cuisine, valeurs qu'il partage avec Hippopotamus, font de lui un ambassadeur exceptionnel pour l'enseigne. Il portera ainsi les **couleurs françaises d'Hippopotamus au travers d'un Steakathlon** organisé pour l'occasion. **Le concept ?** Des épreuves qui font le parallèle entre l'univers du sport et l'art de la viande.

Ainsi, durant 2 mois, **Michel Sarran invitera la communauté Hippopotamus à relever des défis sportivement viandards** sur Instagram. L'idée étant d'associer une discipline sportive à une viande d'exception. Car **manger une bonne viande, c'est un sport complet qui demande des compétences !** Par exemple, la natation pour la côte de boeuf papillon montbéliarde, l'athlétisme pour le cœur d'entrecôte, le lancer de disque pour le carpaccio de Salers et ainsi de suite.

**À la clé côté clients :** des dotations "100% French kiff" allant de séjours en famille à Center Parcs, à des



week-ends au Puy du Fou® en passant par un vol en  
**montgolfière et des repas chez Hippopotamus.**



# UNE CAMPAGNE BLEU BLANC ROUGE

En parallèle, Hippopotamus complète le dispositif Vive le France via une **campagne de communication à destination du print et des réseaux sociaux**. Toujours en prenant le contrepied des évènements sportifs de l'été 2024, Hippopotamus revendique son origine française avec ce trait d'impertinence qui lui est propre.

**"SUR CE TERRAIN-LÀ,  
ON EST LES MEILLEURS."**

**ARAIGNÉE DE BŒUF**  
**19,90€**

**HIPPOPOTAMUS**  
1968  
Steakhouse À LA FRANÇAISE

Prix conseillé. Prix TTC, service compris. Opération valable du 13/06 au 14/08/2024 dans la limite des stocks disponibles. Les informations portant sur les allergies sont disponibles dans votre restaurant ou sur Hippopotamus.fr/allergies. Pour tout renseignement, un guide est disponible à l'accueil. Photo non contractuelle. ©Photographie : A. Chénin, imprimée par HIPPO-MISE MM - 45, rue Pasteur 77000 Vanès-La-Peulie. HIPPO EXPLOITATION-SNC au capital de 26 067 450,25 € - 322 568 043 R.C.S. Nanterre - Siège Social : Levallois-Perret, Juin 2024. SHFNAT10

**"MAMAN, PLUS TARD,  
JE VEUX ÊTRE CHAMPION  
EN ÉNIGMES !"**

**MENU ENFANT**  
PLAT + DESSERT + BOISSON + SURPRISE  
**8,90€**

**HIPPOPOTAMUS**  
1968  
Steakhouse À LA FRANÇAISE

Prix conseillé. Prix TTC, service compris. 1 surprise offerte pour l'achat d'un menu enfant dans la limite des stocks disponibles. Les informations portant sur les allergies sont disponibles dans votre restaurant ou sur Hippopotamus.fr/allergies. Pour tout renseignement, un guide est disponible à l'accueil. Photo non contractuelle. ©Photographie : A. Chénin, imprimée par HIPPO-MISE MM - 45, rue Pasteur 77000 Vanès-La-Peulie. HIPPO EXPLOITATION-SNC au capital de 26 067 450,25 € - 322 568 043 R.C.S. Nanterre - Siège Social : Levallois-Perret, Juin 2024. SHFNAT10

**"Y A BIEN UNE DISCIPLINE  
OÙ ON EST CHAMPION :  
C'EST EN STEAKHOUSE."**

**PERSILLÉ D'ENTRECÔTE**  
**29,90€**

**CŒUR D'ENTRECÔTE**  
**26,90€**

**HIPPOPOTAMUS**  
1968  
Steakhouse À LA FRANÇAISE

Prix conseillé. Prix TTC, service compris. Opération valable du 13/06 au 14/08/2024 dans la limite des stocks disponibles. Les informations portant sur les allergies sont disponibles dans votre restaurant ou sur Hippopotamus.fr/allergies. Pour tout renseignement, un guide est disponible à l'accueil. Photo non contractuelle. ©Photographie : A. Chénin, imprimée par HIPPO-MISE MM - 45, rue Pasteur 77000 Vanès-La-Peulie. HIPPO EXPLOITATION-SNC au capital de 26 067 450,25 € - 322 568 043 R.C.S. Nanterre - Siège Social : Levallois-Perret, Juin 2024. SHFNAT10

**"ILS ONT PEUT-ÊTRE  
LES MÉDAILLES, MAIS NOUS  
ON A LES COUPES."**

**COUPE GLACÉE  
MACARON OU ABRICOT NOUGAT**  
**8,90€**

**HIPPOPOTAMUS**  
1968  
Steakhouse À LA FRANÇAISE

Prix conseillé. Prix TTC, service compris. Opération valable du 13/06 au 14/08/2024 dans la limite des stocks disponibles. Les informations portant sur les allergies sont disponibles dans votre restaurant ou sur Hippopotamus.fr/allergies. Pour tout renseignement, un guide est disponible à l'accueil. Photo non contractuelle. ©Photographie : A. Chénin, imprimée par HIPPO-MISE MM - 45, rue Pasteur 77000 Vanès-La-Peulie. HIPPO EXPLOITATION-SNC au capital de 26 067 450,25 € - 322 568 043 R.C.S. Nanterre - Siège Social : Levallois-Perret, Juin 2024. SHFNAT10



*Chez Hippopotamus, nous sommes fiers de nos racines françaises et nous nous engageons à offrir à nos convives une expérience gastronomique tout aussi française. À travers Vive le France, nous célébrons avec passion la tradition bouchère, notre savoir-faire français et notre amour de la bonne viande. Cette opération nous permet une nouvelle fois de revendiquer, avec humour, notre ADN d'expert en viande et d'innover en proposant des pièces et des découpes qu'on ne retrouve nulle part ailleurs que chez Hippopotamus !*

*Elodie Douville, Directrice Marketing Hippopotamus*



### À PROPOS DE BERTRAND FRANCHISE

Bertrand Franchise est une filiale du Groupe Bertrand, fondée et détenue par Olivier Bertrand depuis 1997. Il s'agit de la première plateforme de marques de restauration en franchise en France, avec huit enseignes emblématiques. Elle propose un modèle unique et innovant avec une offre

de franchise multienseigne et multisite sur des segments complémentaires de consommation : restauration à table avec Au Bureau, Hippopotamus, Joyo, Léon et Volfoni, street food avec Itsu et Pitaya, restauration rapide avec Burger King.

### 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 Bertrand Franchise 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 209M € HT et compte plus de 100 établissements.

---