

# HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse À LA FRANÇAISE

## LA CULTURE DU STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE POUR TOUS



Depuis 6 ans, Hippopotamus – enseigne experte de la viande reprise par le Groupe Bertrand en 2017 – entreprend la refonte de son concept avec le Steakhouse à la française. Son objectif ? Adapter la culture du Steakhouse à l'art de vivre à la française en se positionnant comme un expert de la viande de qualité tout en proposant une expérience accessible dans un cadre convivial et authentique. Ce renouvellement s'accompagne d'évolutions et d'engagements durables en réponse aux nouveaux modes de consommation, aux enjeux environnementaux et au contexte inflationniste.





## LE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE, UN CONCEPT QUI SÉDUIT

En 2024, le réseau Hippopotamus poursuit sa transformation et son extension. Il compte – en janvier 2024 – 105 restaurants. 80 % d’entre eux adoptent désormais le concept du Steakhouse à la française. L’an passé, neuf restaurants ont été ouverts ou ont été rénovés. Hippopotamus vise un objectif de 100% de restaurants en Steakhouse à la française d’ici fin 2024 et prévoit une dizaine de nouveaux projets cette année.

Ce développement continu est encouragé autant par la hausse de sa fréquentation que par la croissance de son chiffre d’affaires. En 2023, Hippopotamus confirme la tendance déjà observée en 2022 avec une augmentation de son chiffre d’affaires de 6 %. Ses restaurants continuent d’attirer une clientèle toujours plus nombreuse, majoritairement chez les jeunes et les familles. Au global, 500 000 couverts supplémentaires ont été servis en salle en 2023 par rapport à l’année précédente, ce qui permet à l’enseigne d’être classée n°2 en valeur et en volume sur le marché du grill (Panel CREST, NPD 2023).

Dans le même temps, le concept du Steakhouse à la française attire les nouveaux entrepreneurs du monde de la restauration. Pour preuve, neuf nouveaux partenaires franchisés ont rejoint le réseau en 2023. L’objectif fixé en 2020 de 70 % d’établissements franchisés atteint fin 2022 est ainsi maintenu et confirme la volonté d’Hippopotamus de développer son réseau en franchise afin d’être présent partout en France, au plus près de chaque consommateur.

**Une dynamique encourageante qui conforte une nouvelle fois la stratégie de repositionnement d’Hippopotamus.**



# RENDRE LA QUALITÉ ACCESSIBLE À TOUS

Tout en consolidant le concept de Steakhouse à la française, Hippopotamus s'engage auprès des consommateurs à proposer une offre premium, diversifiée et conviviale à un prix accessible, dans un contexte inflationniste.

À la carte toute l'année, l'enseigne affiche à un prix attractif des pièces de bœuf parmi les plus incontournables ou les plus nobles, sublimes par la cuisson à la braise : l'entrecôte, la bavette d'ailou, le faux-filet maturé trois semaines, le filet de bœuf chateaubriand... Chaque morceau est sélectionné avec exigence, en prenant en considération aussi bien les labels que l'origine et la race. Ainsi, 95 % des approvisionnements en viande de bœuf sont 100 % français.

En 2024, Hippopotamus renforce et réinvente cette proposition de viandes premium. Une offre biannuelle et complémentaire de viandes françaises d'exception et de races du monde s'ajoute à la carte. Des pièces et découpes rares à travers lesquelles Hippopotamus confirme son statut d'expert de la viande de bœuf. Ce renouvellement passe également par des recettes attractives, gourmandes et innovantes qui ravissent tous les amateurs de bœuf, des hâchés gourmands aux burgers en passant par de nouvelles recettes de carpaccios.

Devenu la véritable signature de l'enseigne, le mode de cuisson à la braise est soutenu par la Braise Academy. Ce programme de formation vise à transmettre et garantir ce savoir-faire unique à travers l'ensemble du réseau d'Hippopotamus. Plus de 200 formations sont réalisées chaque année.

Les restaurants Hippopotamus sont des adresses conviviales, où le maître mot reste le plaisir. Afin de réunir familles et amis autour de la table, l'enseigne diversifie sa carte. Le poisson est aussi cuit à la braise et l'offre de viandes ne se cantonne pas qu'au bœuf. Le demi-poulet, la brochette de poulet XL, les ribs, le jambon grillé ou encore le magret de canard figurent au menu. Par ailleurs, les plats à partager se développent quand les desserts se veulent toujours plus généreux et gourmands. Dans le même temps, Hippopotamus veille à garder ce plaisir accessible avec des formules attractives, comme le menu enfant à 8,90 € (avec une surprise !), la nouvelle formule plat du jour à 13,90 €, et les menus déjeuner et coup de cœur à partir de 15,90 €.

**Cette année encore, Hippopotamus renforce son statut d'enseigne conviviale et accessible grâce à une carte diversifiée, qualitative et attractive.**







## UNE ENSEIGNE EN ADÉQUATION AVEC L'ÉVOLUTION DES MODES DE CONSOMMATION ET LES ENJEUX CONTEMPORAINS

Consciente des enjeux économiques et environnementaux liés à l'alimentation et des nouveaux besoins des consommateurs, Hippopotamus évolue et adapte son offre pour proposer une carte toujours plus actuelle, engagée et responsable.

Pour Hippopotamus, le concept de Steakhouse à la française va de pair avec un soutien à la filière bovine hexagonale. Les pièces de bœuf les plus incontournables affichées à sa carte – de la bavette à l'entrecôte en passant par la côte de bœuf – sont 100 % françaises. Cette origine assure une conduite d'élevage respectueuse de l'environnement et du bien-être animal ainsi qu'une traçabilité maîtrisée.

Cet engagement en faveur des producteurs passe également par un soutien à la transition écologique. Depuis 2023, Hippopotamus est partenaire d'Agoterra. L'enseigne accompagne dans ce cadre sept fermes d'élevages françaises dans leurs projets de transition agroécologique. Ensemble, ils ont pour objectif d'éviter l'émission de 2 600 tonnes de CO2 d'ici 2028.

Toujours à l'écoute des consommateurs, Hippopotamus sait s'adapter et évoluer. Ainsi, l'enseigne diversifie son offre de recettes végétales. Elles représentent aujourd'hui 20 % des références de sa carte. Ces alternatives intègrent également l'offre de burgers : le pané végétarien ACCRO remplace la viande de poulet du burger Chicken et la viande végétale de Redefine Meat (pionnier de la New-Meat) celle de bœuf.

Débutée en 2019, la digitalisation de l'enseigne fait également partie des leviers d'adaptation aux nouveaux modes de consommation, avec une offre de Click&Collect et de livraison à domicile. Les commandes livrées ou retirées représentent aujourd'hui en moyenne 5 % du chiffre d'affaires.

**Tout en gardant les marqueurs qui fondent son identité, Hippopotamus fait évoluer son concept pour s'adapter aux nouvelles attentes des consommateurs et aux enjeux de son époque.**



## UN CONCEPT ET DES ENGAGEMENTS QUI PLAISENT



**209 MILLIONS D'EUROS  
DE CHIFFRE D'AFFAIRES\***

**8,5 MILLIONS DE COUVERTS  
SERVIS EN SALLE\***



**26 EUROS TTC TICKET MOYEN\*  
VS 25 EUROS TTC EN 2023**



**HIPPOPOTAMUS, L'ENSEIGNE DU STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE QUI SE DÉVELOPPE ET ÉVOLUE  
80 % DES RESTAURANTS HIPPOPOTAMUS CONVERTIS AU CONCEPT DE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE  
FIN 2023 VS 75 % FIN 2022**



**DES PIÈCES DE BŒUF INCONTURNABLES GARANTIES 100 % FRANÇAISES  
DES PARTENARIATS RESPONSABLES AVEC ACCRO, REDEFINE MEAT ET AGOTERRA**

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

### 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.



[www.hippopotamus.fr](http://www.hippopotamus.fr)  
[hippopotamus\\_steakhouse](https://www.instagram.com/hippopotamus_steakhouse)

