

# HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse à la française.



## HIPPOPOTAMUS PONTAULT-COMBAULT EN NOUVEAU CONCEPT DE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE

Le nouvel établissement Hippopotamus de Pontault-Combault va rouvrir ses portes le 9 Février prochain au bord de la Nationale 4 sur le concept du Steakhouse à la Française : nouveau décor et nouveau mode de cuisson. Ce dernier restaurant de l'iconique chaîne promet de séduire tous les amateurs de bonne viande sublimée par le nouveau mode de cuisson à la braise.

Avec 145 places assises en intérieur et une terrasse de près de 50 places, ce nouvel établissement sera l'endroit idéal pour venir déjeuner ou dîner en famille, entre amis ou entre collègues.

Christophe Caraux, à la tête de cet établissement, et du restaurant Hippopotamus du centre commercial Italie 2 à Paris (également fraîchement rénové en

nouveau concept) est franchisé de l'enseigne depuis plus de 10 ans. Passionné de restauration, il dirige cet Hippopotamus avec enthousiasme depuis plus de 6 ans, aux côtés de sa directrice Christine Pontes.

Avec cette ouverture, il prend le pari de toucher une nouvelle clientèle et moderniser la restauration de la zone commerciale.



## HIPPOPOTAMUS CRÉATEUR D'EMPLOI LOCAL

Alors que le marché de la restauration souffre d'une crise sans précédent, Hippopotamus continue de créer de l'emploi au niveau local. Avec cette ouverture, 32 nouveaux postes sont proposés, de nouvelles embauches qui permettront d'accueillir au mieux les futurs clients.

Son succès, Hippopotamus le doit à une offre qualitative, à un concept unique, fédérateur et convivial, et à la force d'un modèle attractif. Aujourd'hui, la chaîne de restauration compte 120 établissements, dont plus de la moitié en franchise. L'enseigne Hippopotamus ne compte pas s'arrêter, là puisqu'une vingtaine d'autres ouvertures ou rénovations d'enseignes en Steakhouse à la française sont prévues en 2022.

## HIPPOPOTAMUS LE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE

Hippopotamus revisite la culture du Steakhouse pour l'adapter à l'art de vivre « à la française », où le plaisir de déguster des plats savoureux et généreux, s'accorde avec le plaisir de partager des moments conviviaux et chaleureux.

Un savoir-faire qui se retrouve dans l'assiette, avec une large sélection de morceaux de viandes parmi les plus fins et les plus nobles, comme l'entrecôte XXL ou le filet de boeuf Chateaubriand. L'enseigne poursuit également son engagement auprès de la filière bovine française en proposant à des prix accessibles toutes ses pièces incontournables de boeuf en 100% français : bavette, entrecôte, faux-filet, côte de boeuf... Une origine qui garantit une traçabilité maîtrisée. Surtout, un nouveau mode de cuisson à la braise est désormais proposé, avec des essences de bois finement sélectionnées, pour encore plus de saveurs.

Côté salle, Hippopotamus met en scène un nouveau décor dans une atmosphère cosy et éclectique, affirmant son identité dans chaque détail, et permettant à l'établissement de garder la sienne tout en renaissant : chaises en peau de vache, appliques en bois brûlé, murs tapissés de cuir ou de briques, luminaires en bois inspirés des cloches de vaches. Et partout, disséminées dans le restaurant, des accroches bouchères, dessinées ou peintes qui rappellent l'ADN de la marque : le plaisir du carnivore !



# ZOOM

## SUR LA SUCCESS STORY HIPPOPOTAMUS

- 1968 :** Ouverture du 1er restaurant à Paris, inspiré d'un concept importé des US
- 1988 :** Lancement du réseau de franchise
- 1992 :** Acquisition d'Hippopotamus par le groupe Flo
- 2007 :** Hippopotamus passe la barre des 100 restaurants
- 2017 :** Le Groupe Flo est repris par le Groupe Bertrand
- 2018 :** Nouveau concept de « Steakhouse à la française » dans 15 restaurants
- Depuis 2019 :** Développement et accélération du déploiement du Steakhouse à la française grâce notamment à la franchise.
- 2020 :** Plus de la moitié du réseau transformé en Steakhouse à la française
- 2022 :** Une vingtaine de nouveaux Steakhouse à la française prévus d'ici la fin de l'année

### 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 n°2 de la restauration en France avec près de 31.000 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 2019, Hippopotamus réalise un chiffre d'affaires d'environ 206M€HT sous enseigne et compte près de 120 établissements.



### INFORMATIONS PRATIQUES

Hippopotamus PONTAULT COMBAULT  
Réouverture le 9 Février 2022  
RN4 – Centre Commercial des 4 chênes  
77340 PONTAULT COMBAULT

Tél 0160286666  
Ouvert 7j/7

De 11H30 à 22H30 du dimanche au jeudi en service continu Et  
de 11h45 à 23h30 du vendredi au samedi en service continu