

Hippopotamus célèbre l'excellence de la viande française avec l'opération

VIVE
le
FRANCE

Cet été, l'enseigne de steakhouse à la française Hippopotamus se prépare à célébrer la France d'une manière inédite avec le lancement de son opération «Vive le France». Du 13 juin au 14 août, Hippopotamus mettra à l'honneur l'excellence des viandes françaises à travers une sélection exceptionnelle de pièces rares et de découpes expertes, sublimes par la cuisson à la braise qui fait la renommée de l'enseigne.



DES PIÈCES D'EXCEPTION, AUX ORIGINES HISTORIQUES

Lors de cette opération, Hippopotamus proposera des **viandes françaises d'exception**, sélectionnées avec soin pour leur qualité et leur goût incomparable. Une façon pour l'enseigne historique de réaffirmer son **positionnement premium mais toujours accessible**, dans la continuité du développement de son concept de **steakhouse à la française**. Ainsi, Hippopotamus déclinera son expertise viande au travers d'une **sélection bouchère 100% française**, composée de **pièces inédites**, de **rares** et de **découpes expertes**. L'offre s'organise autour de 3 catégories.

- **Les “Légendes”** : Le carpaccio de Salers, une race ancienne aux saveurs riches, et le pavé de rumsteak de race Montbéliarde, réputée pour son goût et sa tendreté
- **Les “Favoris”** : L'araignée de bœuf, une pièce confidentielle et rare prisée des connaisseurs, ainsi que le cœur d'entrecôte et le persillé d'entrecôte, deux découpes exclusives, avec des pièces signature juteuses et goûteuses
- **Les “Poids Lourds”** : La côte de bœuf papillon de 800g, découpée inédite pour Hippopotamus et la côte de bœuf individuelle de 400g, toutes deux issues de la race Montbéliarde, célèbre pour son équilibre entre gras et muscle

En somme, une sélection remarquable, 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€). Ces viandes d'exception racontent l'histoire des races bovines françaises et **des techniques de découpe traditionnelles**, perpétuées par des bouchers passionnés et expérimentés. Hippopotamus s'engage à valoriser ce patrimoine gastronomique unique en **collaborant étroitement avec des partenaires bouchers français**, garantissant ainsi une traçabilité et



une qualité irréprochables.

SOUTENIR LA FILIÈRE BOVINE **FRANÇAISE**

Hippopotamus réaffirme son soutien à la filière bovine française en nouant des partenariats durables avec des bouchers français. Depuis des années, l'enseigne travaille main dans la main avec ces professionnels pour proposer à ses clients **des viandes de qualité supérieure**, issues de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.

En effet, cet engagement en faveur des producteurs passe également par **un soutien à la transition écologique**, puisque depuis 2023, Hippopotamus est partenaire d'Agoterra. L'enseigne accompagne dans ce cadre sept fermes d'élevage 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**.

MICHEL SARRAN, FIGURE DE L'OPÉRATION

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 !**

Chez Hippopotamus, nous sommes fiers de nos racines françaises et de notre expertise en matière de viande. L'opération Vive le France démontre notre capacité à innover et à soutenir la filière bovine française, tout en proposant des pièces d'exceptions, toujours à prix juste.

Philippe Héry, Directeur Général d'Hippopotamus

À PROPOS DE BERTRAND FRANCHISE

Bertrand Franchise est une filiale du Groupe Bertrand, fondé et détenu 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.
