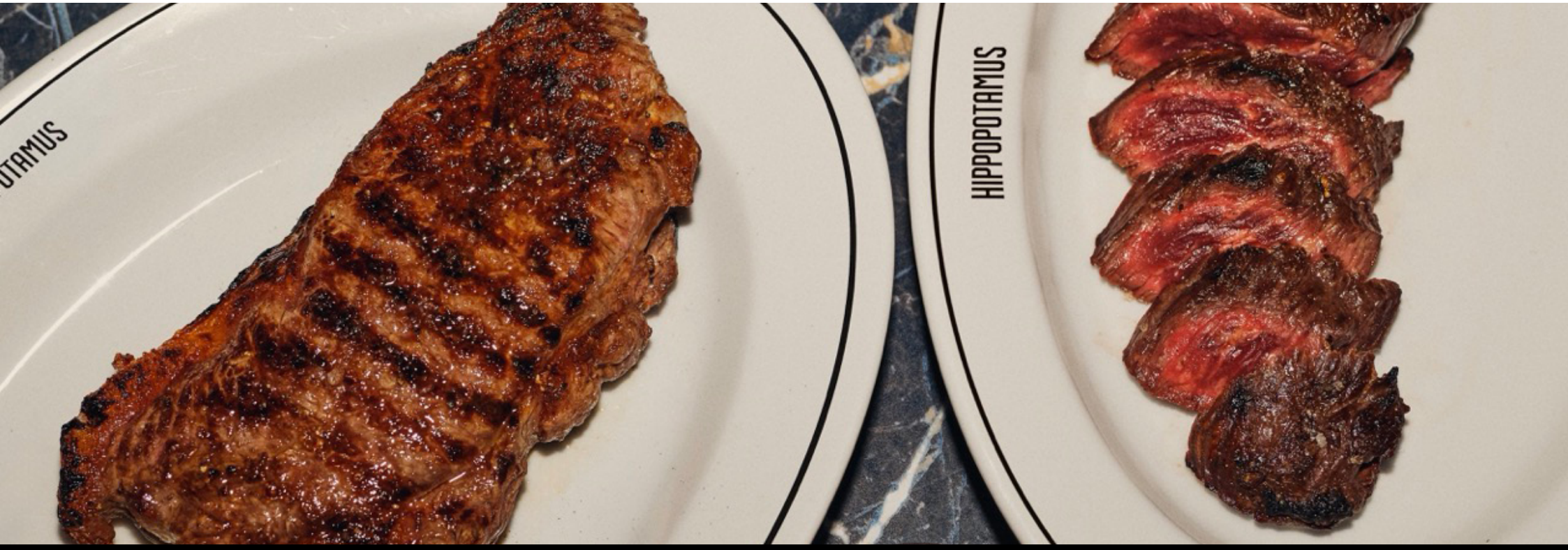
HIPPOPOTAMUS

1968



HIPPOPOTAMUS S'EST INSTALLÉ À **SAINT-MAXIMIN** LE **19 NOVEMBRE**



Le jeudi 19 novembre 2026, Hippopotamus a ouvert un nouveau restaurant à Saint-Maximin. Une adresse fidèle à l'esprit de la marque depuis 1968 : le plaisir d'une bonne viande, des sauces de caractère et un moment convivial à partager.

Forte de son savoir-faire, pour cette ouverture la marque met plus que jamais la **VIANDE AU CŒUR DE L'EXPÉRIENCE**, avec notamment un nouveau mode de cuisson et une cuisine ouverte en showcooking. À Saint-Maximin, Hippopotamus propose ainsi une expérience de steakhouse plus immersive et généreuse, portée par le savoir-faire autour de la viande et toujours accessible à tous.

UNE EXPÉRIENCE DE STEAKHOUSE **DE CARACTÈRE**

Le restaurant de Saint-Maximin dévoile une carte recentrée autour des recettes iconiques de la marque avec un accent sur les belles pièces de bœuf (entrecôte, steak au poivre, côte de bœuf à partager...) mais aussi des incontournables comme le travers de porc sauce BBQ et des pièces accessibles telles que le rosbif à la tranche ou encore la joue de bœuf.

Au cœur de cette expérience, Hippopotamus propose un mode de cuisson inédit : le broiler, proposé en exclusivité à Saint-Maximin. Emblématique des grands steakhouses américains, cette cuisson à très haute température saisit intensément la viande, lui apporte une belle caramélisation en surface et permet d'en préserver la tendreté. Cette évolution traduit la volonté de la marque de proposer une cuisson de la viande originale.

19 H 68





Si la viande est au cœur de la carte, le vin et les sauces ont été soigneusement sélectionnés afin d'en sublimer les saveurs, révéler les arômes de chaque pièce et prolonger le plaisir de la dégustation. L'expérience se prolonge également autour d'une belle offre de burgers de steakhouse : des recettes généreuses, servies à l'assiette et à déguster au couteau et à la fourchette.

Côté dessert, les becs sucrés se laisseront tenter par la profiterole, la meringue surprise avec sa compotée de fruits rouges crème glacée à la vanille et coque en chocolat noir, la Coupe 1968 ou le café liégeois très gourmand.

À Saint-Maximin, cette expérience prend vie autour d'une cuisine ouverte en showcooking, visible par tous les clients depuis la salle, qui place la préparation des plats et le savoir-faire des équipes au cœur du parcours client.



HIPPOPOTAMUS SAINT-MAXIMIN

EN BREF

Hippopotamus Saint-Maximin

ADRESSE : 479 Rue des Montagnards 60740 Saint Maximin

SUPERFICIE : 424m²

CÔTÉ SALLE : 137 places assises

CÔTÉ TERRASSE : 80 places assises

LE LIEU : au cœur d'un emplacement stratégique dans une zone dynamique

HORAIRES D'OUVERTURE :

Du dimanche au jeudi de 11H30 à 23H
Du vendredi au samedi de 11h30 à 23H30

Le restaurant de Saint-Maximin invite à vivre une expérience conviviale dans un cadre contemporain, idéal pour se retrouver et partager un bon repas.

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 200M€HT et compte une centaine d'établissements.

À PROPOS DE BERTRAND FRANCHISE

Bertrand Franchise est le premier groupe français de restauration en franchise, avec 10 marques emblématiques. Filiale du Groupe Bertrand, fondé et détenu par Olivier Bertrand, le Groupe propose à ses franchisés un modèle multi-enseignes et multisites, sur des segments de consommation complémentaires : Burger King France, Au Bureau, Hippopotamus, Léon, Volfoni, Le Paradis du Fruit, Meatpack Steakhouse, Pitaya, Chik'Chill, Hanoï Cà Phê. Bertrand Franchise regroupe aujourd'hui plus de 1 200 restaurants, génère 3 milliards d'euros de ventes sous enseigne et affiche une ambition d'ouverture d'au moins 100 nouveaux établissements par an. Il s'appuie sur un réseau de 450 franchisés, une expertise reconnue en exploitation et un accompagnement au quotidien pour faire grandir chaque marque dans le respect de son identité et de son potentiel de croissance.

