

HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse à la française.



HIPPOPOTAMUS COUDEKERQUE EN NOUVEAU CONCEPT DE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE



Un nouveau restaurant Hippopotamus ouvrira ses portes le 26 avril prochain à Coudekerque. Cette ouverture signe le retour de l'enseigne dans l'agglomération dunkerquoise et s'accompagne de la création de 30 emplois. Situé Route de Bergues à Coudekerque, aux portes de la ville de Dunkerque, le restaurant sera doté du nouveau concept de Steakhouse à la française de l'enseigne dans un décor qui promet de séduire tous les amateurs de bonne viande, sublimée par le nouveau mode de cuisson à la braise.

Avec 150 places assises en intérieur et une terrasse de 64 places sur une superficie de 600m², l'Hippopotamus Coudekerque sera l'endroit idéal pour venir déjeuner ou dîner en famille, avec un espace jeux dédié aux enfants, et entre amis comme entre collègues.

L'établissement sera dirigé par Vincent Timpani, qui, après une carrière dans l'électroménager, se lance dans l'aventure entrepreneuriale en 2016 en rejoignant le groupe Bertrand, avec l'ouverture en franchise d'un établissement Au Bureau à Dunkerque, puis d'un 2ème en 2020 à Hazebrouck. L'Hippopotamus Coudekerque est le 3ème établissement qu'il ouvre en franchise. Dans un objectif de diversification de l'offre de restauration à Coudekerque, Vincent Timpani prévoit d'ici fin 2023 l'ouverture d'une trattoria italienne Volfoni, autre enseigne du groupe Bertrand.

« L'ouverture de l'Hippopotamus Coudekerque est un événement attendu par la clientèle dunkerquoise qui a gardé en mémoire le précédent restaurant Hippopotamus. Elle marque aussi l'implantation d'une enseigne culte dans une zone où la restauration n'est pas présente. Mon ambition est de faire découvrir une saveur unique à mes clients, révélée par le nouveau mode de cuisson à la braise, et de devenir le leader de la viande dans l'agglomération. Prochaine étape : l'ouverture d'une trattoria Volfoni afin de créer un pôle de restauration attractif à Coudekerque ».



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. **Dans le cadre de l'ouverture de l'Hippopotamus Coudekerque, 30 emplois ont été créés. Ce qui montre l'attractivité de la marque et du nouveau concept.**

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 plus de **100 établissements, dont 70% en franchise et 75% en nouveau concept de Steakhouse à la française.** L'enseigne Hippopotamus ne compte pas s'arrêter là en 2023 puisqu'une vingtaine d'autres ouvertures ou rénovations d'enseignes en Steakhouse à la française sont prévues.



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 la côte de boeuf 1kg ou le filet de bœuf Chateaubriand. L'enseigne poursuit également son engagement auprès de la filière bovine française en proposant à **des prix accessibles toutes ses pièces incontournables de bœuf en 100% français** : bavette, faux-filet à l'os, steak... 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 :** Plus de 75% du réseau transformé en Steakhouse à la française
- 2023 :** 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 1er groupe français indépendant de restauration dans l'hexagone avec plus de 40 000 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. Hippopotamus réalise un chiffre d'affaires de 195M€HT et compte plus de 100 établissements.



INFORMATIONS PRATIQUES

Hippopotamus Coudekerque-Branche
Ouverture le 26 avril 2023
4 route de Bergues
59210 Coudekerque -Branche

Du lundi au jeudi de 11h30 à 14h30 et de 18h30 à 22h00
Le vendredi et le samedi de 11h30 à 15h00 et de 18h30 à 23h00
Le dimanche de 11h30 à 14h et de 18h30 à 22h00

