

HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse à la française.



Le nouvel établissement Hippopotamus de Créteil ouvrira ses portes le 18 mai prochain dans le centre commercial Créteil Soleil au sein du pôle restauration, sur le concept du Steakhouse à la Française : nouveau décor et nouveau mode de cuisson. Ce 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 140 places assises en intérieur et une terrasse de 86 places, l'Hippopotamus Créteil Soleil, qui vient tout juste de refaire peau neuve, sera l'endroit idéal pour venir déjeuner ou dîner en famille, entre amis ou entre collègues.

Hanane Chouaraje, directrice d'exploitation depuis 2018, a démarré sa carrière dans la restauration au sein du groupe Bertrand en 2002. Précédemment directrice de l'Hippopotamus du centre commercial Val d'Europe, elle avait pu y découvrir et faire découvrir à sa clientèle le nouveau concept de Steakhouse à la française et le nouveau mode de cuisson. L'équipe de Créteil, qui possède une très grande connaissance de l'enseigne, et Hanane Chouaraje, forte de son expérience, sont impatientes de présenter ce nouveau concept à leurs clients et fidèles.

HIPPOPOTAMUS CRETEIL

NOUVEAU CONCEPT DE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE



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**. Pas moins de 10 embauches ont été réalisées à Créteil, ce qui montre l'attractivité de la marque et du projet.

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 110 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 la côte de bœuf 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, entrecôte, faux-filet, côte de bœuf... 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 CRETEIL

Ouverture le 18 mai 2022

Centre Commercial Créteil Soleil

Avenue de la France libre

Niveau 3

94000 CRÉTEIL

01 56 71 27 10

Ouvert 7j/7

Du dimanche au jeudi : de 11H00 à 22H00

Les vendredi et samedi : de 11H00 à 22H30

