

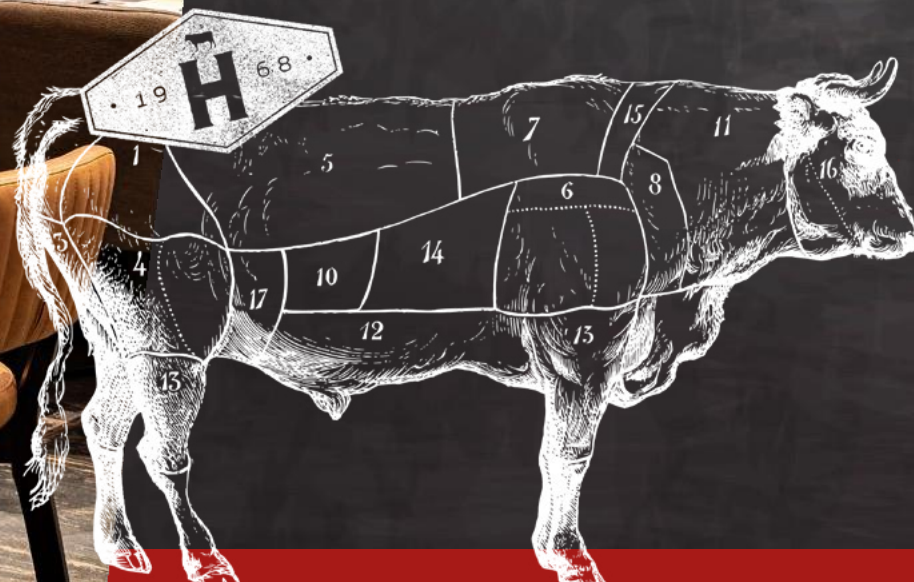
HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse **À LA FRANÇAISE**

OUVERTURE DE L'HIPPOPOTAMUS NIORT EN NOUVEAU CONCEPT DE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE

Hippopotamus, l'enseigne experte de la viande depuis 1968, ouvre le 3 juillet à Niort en nouveau concept de Steakhouse à la française. Un concept entièrement revisité, de la cuisine à la salle, qui saura séduire les amateurs de viande d'exception sublimée par le nouveau mode de cuisson à la braise. À sa tête, Adrien Gomboso, ayant débuté sa carrière en finance avant de se consacrer ces dernières années à l'accompagnement de grands groupes de restauration français dans leur transformation et développement. Une trentaine d'emplois ont été créés pour l'ouverture de l'établissement.



ZOOM SUR LE CONCEPT DE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE

Avec ce concept, Hippopotamus revisite la culture du Steakhouse en l'adaptant à l'art de vivre « à la française » : le plaisir de déguster des plats savoureux et généreux s'accorde avec celui de partager des moments conviviaux, chaleureux, entre amis, collègues ou en famille.

Plaisir et savoir-faire se retrouvent ainsi dans l'assiette, avec une **large sélection de pièces de viandes** parmi les plus fines et les plus nobles, comme la côte de bœuf 1kg ou le filet de bœuf Chateaubriand, sublimées par la cuisson à la braise, mais aussi des pièces incontournables de bœuf **100% français à des prix accessibles** (bavette, faux-filet...).

Le tout mis en scène dans un **décor et une atmosphère cosy** reflétant l'identité de la marque dans chaque détail, entre chaises en peau de vache, appliques en bois brûlé, murs tapissés de cuir ou de briques, et luminaires en bois inspirés des cloches de vaches.



ADRIEN GOMBOSO,
directeur franchisé
de l'établissement de Niort

Grand passionné de viande et petit-fils de boucher, j'ai été séduit par le concept revisité de Steakhouse à la française. J'ai donc décidé d'ouvrir à Niort, pour rassembler familles, amis et collègues, et contribuer au dynamisme de la Zone Mendes France en proposant un nouveau lieu de vie, convivial et chaleureux



HIPPOPOTAMUS NIORT EN BREF

Côté salle : 150 places assises

Côté terrasse : 70 places assises

Côté enfants : Une pochette surprise pour chaque enfant, une tablette digitale à l'intérieur du restaurant et un ballon à la sortie !

Le lieu : Situé en plein cœur d'une zone commerciale dynamique.

CÔTÉ CARTE ! FRAÎCHEUR ET GOURMANDISE SONT AU PROGRAMME

Hippopotamus signe des recettes gourmandes et accessibles, pour tous les goûts et tous les moments, le temps d'un déjeuner, d'un apéro ou d'un dîner. Parmi les exclusivités de la carte printemps-été : l'arrivée du Smash Burger, deux nouvelles assiettes de carpaccios de bœuf (Méditerranéen et Chèvre), le tartare à l'italienne, la planche des copains à partager, l'oeuf poché au chorizo ainsi qu'une sélection de brochettes de poulet XL aux parfums estivaux. Sans oublier les incontournables pièces de bœuf 100% françaises, sublimées par la cuisson à la braise : Entrecôte XL, Filet de bœuf Chateaubriand, Côte de bœuf 1KG...

En ce moment et jusqu'au 14 août, Hippopotamus célèbre l'opération «Vive le France». L'enseigne met à l'honneur l'excellence des viandes françaises à travers une sélection exceptionnelle de pièces rare et de coupes expertes. Un

menu inédit à découvrir : araignée de bœuf, cœur d'entrecôte, côte de bœuf papillon et pavé de rumsteak de race Montbéliarde !

En touche finale sucrée : la carte des desserts fait le plein de gourmandises et de saveurs acidulées avec l'incroyable Croissant Roll au Citron ou la

CARPACCIO MÉDITERRANÉEN & TARTARE AUX COUTEAUX CHAROLAIS



SMASH BURGER



BROCHETTE DE BŒUF



LA SUCCESS STORY HIPPOPOTAMUS

Le 1^{er} restaurant Hippopotamus ouvre en 1968 à Paris, avenue Franklin Roosevelt. Le réseau se développe ensuite en franchise pour dépasser le cap des 100 restaurants en 2007. La reprise d'Hippopotamus en 2017 par le Groupe Bertrand marque le renouveau de l'enseigne qui se déploie dès 2018 en nouveau concept de Steakhouse à la française. Plus de 80% du réseau a désormais été transformé en nouveau concept. Une quinzaine de nouveaux établissements le seront d'ici à fin 2024. En 2023, suite à ce renouveau, Hippopotamus s'est hissé au rang de 2^{ème} acteur dans la catégorie des restaurants de grill en France, séduisant une clientèle encore plus large, plus jeune et plus familiale.



INFORMATIONS PRATIQUES

Hippopotamus Niort
10 rue Robert Turgot, 79000 Niort

Du lundi au jeudi : 11h30-14h30 ; 18h30-22h
Le vendredi : 11h30-14h30 ; 18h30-22h30
Le samedi : 11h30-22h30
Le dimanche : 11h30-14h30 ; 18h30-22h

augustin@agencemelchior.com

À PROPOS DU GROUPE BERTRAND

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.

UNE OFFRE TOUJOURS PLUS QUALITATIVE, INNOVANTE, ET ENGAGÉE

Hippopotamus opère un travail continu pour enrichir la qualité de son offre, en sélectionnant avec exigence les plus belles pièces de viande, origines et races (entrecôte XL, faux-filet à l'os XL 350g maturé 3 semaines...), et en proposant également à des prix accessibles des incontournables de viande de bœuf 100% français, en soutien aux producteurs français (bavette, entrecôte, faux-filet...).

Afin de répondre aux attentes de ses clients, aux tendances et nouveaux modes de consommation, Hippopotamus propose une offre végétale diversifiée avec des burgers végétariens, autour de recettes figurant parmi les incontournables de sa carte : l'Original, le Steakhouse Burger et le Cheeseburger, ainsi qu'une recette exclusive de l'été, le Burger Dolce Vita.

