

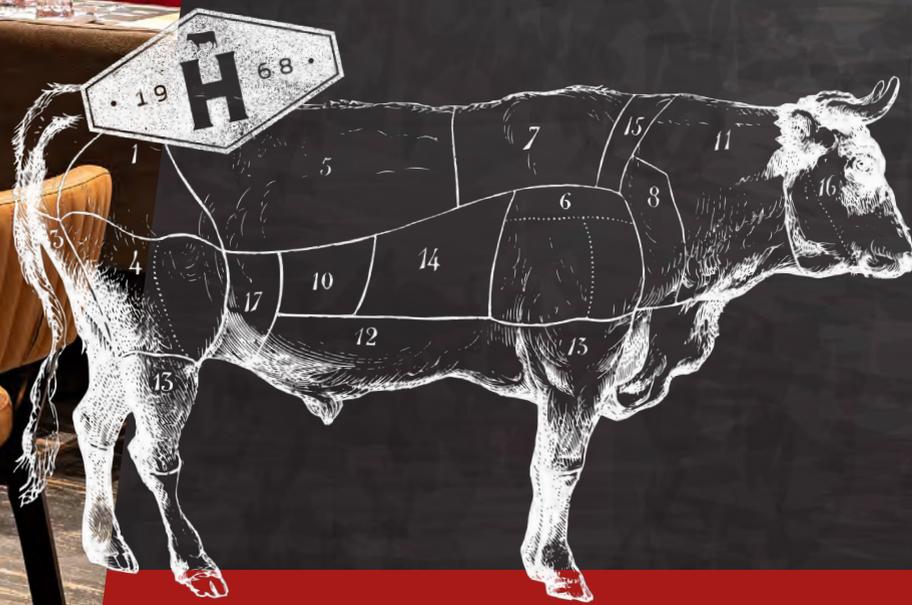
HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse À LA FRANÇAISE

L'HIPPOPOTAMUS DE GIÈRES ADOpte LE NOUVEAU CONCEPT DE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE

Hippopotamus, l'enseigne experte de la viande depuis 1968, réouvre le 10 juin 2025 à Gières 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.



ZOOM SUR LE CONCEPT DE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE

Avec ce nouveau 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 viande parmi les plus fines et les plus nobles, mais aussi des pièces incontournables de bœuf à des prix accessibles comme la célèbre entrecôte, la bavette ou encore le faux-filet.

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



**ADEL MATI,
FRANCHISÉ DE L'ÉTABLISSEMENT
DE GIÈRES**

« Après avoir supervisé 16 restaurants de l'enseigne dans les quatre coins de la France, j'ai décidé de prendre à mon tour les rênes d'un établissement Hippopotamus. Grâce à mon sens de l'accueil et ma passion pour ce métier, je suis convaincu que ce concept va offrir un nouveau cadre contemporain, cosy et chaleureux à la clientèle locale. »



HIPPOPOTAMUS GIÈRES EN BREF

Superficie : 300 m²

Côté salle : 160 places assises

Côté terrasse : 64 places assises

Le lieu : à proximité d'une zone dynamique d'activité et du campus universitaire de Grenoble

CÔTÉ CARTE ! GÉNÉROSITÉ 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 on découvre de nouvelles entrées comme la tartine de chèvre ou la petite salade veggie ou encore la terrine de campagne. Pour les plats, la salade Steakhouse, la salade plaisir veggie, le haché chèvre et la cocotte du soleil font leur entrée. L'enseigne propose également de nouveaux plats du jour à 13,90€ (tous les midis, du lundi au vendredi) et sans oublier une pièce emblématique, cuite à la braise : la côte de bœuf individuelle 400g.

La sauce Hippo, créée en collaboration avec Michel Sarran, est disponible dans l'offre de sauce à volonté, pour accompagner parfaitement toutes les viandes disponibles à la carte.

Côté dessert, on peut se laisser tenter par la tarte fine aux abricots rôtis, la très gourmande Hippo banana ou encore la coupe glacée cara'huète.

ENTRECÔTE SAUCE HIPPO



BURGER CHÈVRE & STEAKHOUSE BURGER



HIPPO BANANA & CITRONNADE



LA SUCCESS STORY HIPPOPOTAMUS

Le 1er 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 85% du réseau a désormais été transformé en nouveau concept. En 2024, suite à ce renouveau, Hippopotamus s'est hissé au rang de 2ème acteur dans la catégorie des restaurants de grill en France, séduisant une clientèle encore plus large, plus jeune et plus familiale.

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 comme l'entrecôte XL ou le filet de bœuf chateaubriand mais aussi des viandes d'exception comme le T-Bone.

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 chèvre.



INFORMATIONS PRATIQUES

Hippopotamus Gières

1 allée du Pérou 38610 Gières

Horaires d'ouverture :

Du dimanche au jeudi : de 11h30 à 22h00

Du vendredi au samedi : de 11h30 à 23h00

À PROPOS DE BERTRAND FRANCHISE

Bertrand Franchise est une filiale du Groupe Bertrand fondé et détenu par Olivier Bertrand et la première plateforme de marques de restauration en franchise en France, avec dix enseignes emblématiques. Elle propose un modèle unique et innovant avec une offre de franchise multi-enseignes et multisites sur des segments complémentaires de consommation : restauration à table avec Au Bureau, Hippopotamus, Joyo, Léon, Volfoni, Le Paradis du Fruit et Hanoi Cà Phê, street food avec Pitaya et Chik'Chill, restauration rapide avec Burger King. Aujourd'hui, Bertrand Franchise regroupe plus de 1 200 restaurants, génère 3 milliards d'euros de ventes sous enseigne et affiche un rythme d'une ouverture tous les deux jours, soit plus de 150 nouveaux établissements par an.

À PROPOS D'HIPPOTPOTAMUS

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 195M€HT et compte plus de 100 établissements.

