

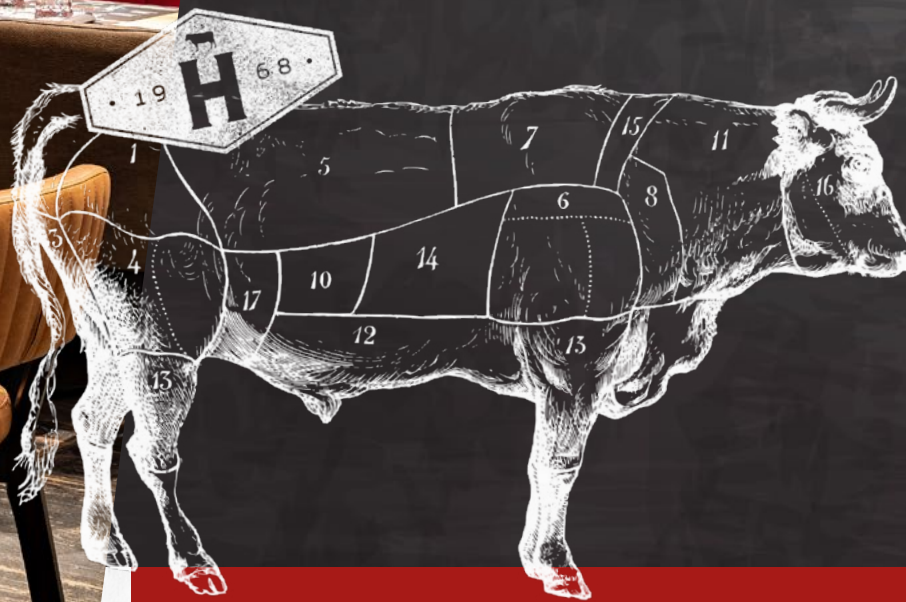
HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse **À LA FRANÇAISE**

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

Hippopotamus, l'enseigne experte de la viande depuis 1968, ouvre le mardi 4 novembre 2025 à Labège 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. Cette ouverture a permis de créer une vingtaine d'emplois.



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.

YOUSSEF BADAWI, DIRECTEUR DE LA NOUVELLE SUCCURSALE HIPPOPOTAMUS LABÈGE

Fidèle de l'enseigne depuis plus de onze ans, Youssef Badawi prend la direction du nouvel Hippopotamus de Labège. Après avoir dirigé les restaurants de Clermont-Ferrand et de Roques, il apporte son expérience et son engagement pour faire de ce nouvel établissement une adresse incontournable de la région.

Passionné par le contact humain, la gestion d'équipe et les défis managériaux, Youssef Badawi voit dans ce projet bien plus qu'une ouverture :

« C'est l'aboutissement d'un parcours et le début d'une nouvelle aventure collective. J'ai à cœur de faire d'Hippopotamus Labège un véritable lieu de vie et de partage, où les habitants pourront se retrouver autour d'une bonne table, dans une ambiance conviviale et chaleureuse. »



HIPPOPOTAMUS LABÈGE EN BREF

Côté salle : 154 places assises

Côté terrasse : 106 places assises

Le lieu : Au cœur d'une zone dynamique mêlant commerces, entreprises et loisirs

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 automne-hiver, de nouvelles entrées réconfortantes font leur apparition comme l'Œuf poché aux champignons ou la Petite fondue. Pour les plats, la Tartine cheesy bresaola, le Gratin de ravioles, ou encore le Haché montagnard s'invitent au menu. L'enseigne propose également une toute nouvelle Pièce du boucher marinée façon maître d'hôtel au prix de 13,90€.

Côté dessert, les becs sucrés se laisseront tenter par le Pomcake – une création alliant pancakes moelleux et pommes rôties caramélisées – la coupe glacée choco-noisettes ou la Mousse au Chocolat servie à volonté pour les plus gourmands.

BURGER MONTAGNARD



ENTRECÔTE SAUCE HIPPO



POMCAKE



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 2025, 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 un gratin de ravioles à la ricotta mais aussi 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'hiver, le burger montagnard.



INFORMATIONS PRATIQUES

