

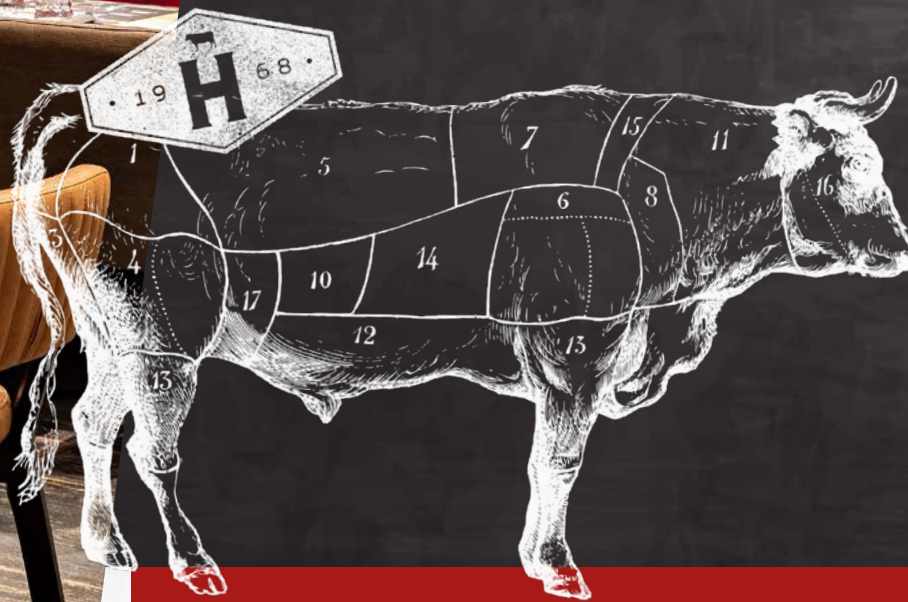
HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse **À LA FRANÇAISE**

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

Hippopotamus, l'enseigne experte de la viande depuis 1968, ouvre le mercredi 26 novembre 2025 à Beauvais 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 la création de 25 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.

VINCENT KASKOSZ
ET CHRISTOPHE RUSCASSIER,
FRANCHISÉS DE L'ÉTABLISSEMENT
DE BEAUVAIS



« Implantés à Beauvais depuis de nombreuses années avec notre enseigne Le Comptoir Italien, nous avons toujours eu à cœur de contribuer au dynamisme de l'offre de restauration locale. Forts de cette expérience et de la relation de confiance construite avec les Beauvaisiens, nous avons souhaité aller plus loin en faisant découvrir le concept Hippopotamus.

Ce nouveau lieu de rendez-vous nous permettra d'accueillir aussi bien les familles et les amis en quête d'un moment convivial que la clientèle d'affaires souhaitant profiter d'une pause gourmande. La qualité de l'accueil, l'expérience chaleureuse et la carte généreuse et accessible d'Hippopotamus sauront, nous en sommes convaincus, séduire les habitants de Beauvais. »

HIPPOPOTAMUS BEAUVAIS EN BREF

Superficie : 318 m²

Côté salle : 112 places assises

Côté terrasse : 70 places assises

Le lieu : Au cœur d'une zone attractive pour les familles et les actifs.

BURGER MONTAGNARD



ENTRECÔTE SAUCE HIPPO



POMCAKE



CÔTÉ CARTE ! GOUMANDISE ET GÉNÉROSITÉ 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 : le Steak Hippo, 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.

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

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 11 enseignes emblématiques. Elle propose un modèle unique et innovant avec une offre de franchise multi-enseignes et multisites sur des segments complémentaires de consommation : Au Bureau, Hippopotamus, Joyo, Léon, Volfoni, Paradis du Fruit, Hanoï Cà Phê, Meatpack Steakhouse, Pitaya, Chik'Chill, et 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'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 195M€HT et compte plus de 100 établissements.

