

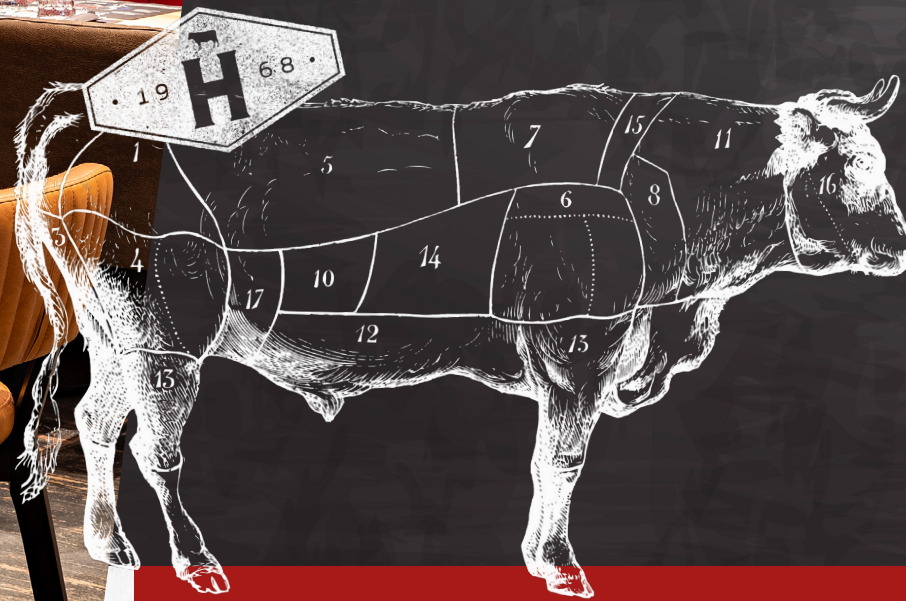
# HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse À LA FRANÇAISE

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

Hippopotamus, l'enseigne experte de la viande depuis 1968, ouvre le mercredi 3 juin 2026 à Valvert 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. L'ouverture de ce nouveau restaurant permet la création d'une trentaine 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.

### ALBIN MADUREL, FRANCHISÉ DE L'ÉTABLISSEMENT DE VALVERT

« Nous sommes très fiers d'ouvrir ce nouveau restaurant Hippopotamus au Plessis-Pâté. Ce projet permettra de proposer une expérience de restauration conviviale autour de produits de qualité et d'une carte de viandes cuites à la braise, signature emblématique d'Hippopotamus. Nous souhaitons faire de ce restaurant un véritable point de rendez-vous pour les familles, les amis et les professionnels, autour d'une cuisine de qualité et d'un savoir-faire reconnu. »



## HIPPOPOTAMUS VALVERT EN BREF

**Superficie :** 259 m<sup>2</sup>

**Côté salle :** 144 places assises

**Côté terrasse :** 64 places assises

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

CHEDDAR LOVER BURGER



ENTRECÔTE SAUCE HIPPO



PANCAKE AU CITRON



# 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 printemps-été, de nouvelles entrées font leur apparition comme les œufs mayonnaise à 4,90€. Pour les plats, le Carpaccio de Bœuf Burrata, ou encore le Tataki de Bœuf sauce Fusion Grill, s'invitent au menu. L'enseigne propose également une toute nouvelle sélection de tartines avec l'Irrésistible Jambon-Fromage ou encore l'Audacieuse Provençale.

Côté dessert, les becs sucrés se laisseront tenter par le Pancake au Citron, l'Abri'Coco ou la coupe glacée Summer Pop.

# 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 95% 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 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 une salade veggie mais aussi des burgers végétariens, autour de recettes figurant parmi les incontournables de sa carte : l'Original, le Chicken et le Cheeseburger, ainsi qu'une recette inédite, le Cheddar Lover Burger : un burger généreux, coupé en deux et plongé dans une sauce cheddar, avec du bacon grillé et des oignons crispy.



## INFORMATIONS PRATIQUES

Hippopotamus Valvert  
2 rue Marie Laurencin, 91220 Le Plessis-Pâté

## Horaires d'ouverture :

Du dimanche au jeudi de 11h30 à 22h30  
Vendredi et 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 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, Hanoi 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'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.

