



Steakhouse à la française.

ADOPTE LE CONCEPT DE

Hippopotamus, l'enseigne experte de la viande depuis 1968, réouvrira ses portes le 6 septembre prochain à Meudon 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, Léatitia ALLAIN, professionnelle de la restauration depuis plus de 20 ans. 12 emplois ont été créés pour la réouverture de l'établissement.

ZOOM SUR LE NOUVEAU 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.

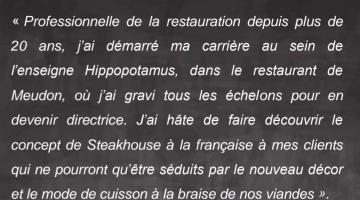




Plaisir et savoir-faire se retrouvent ainsi dans l'assiette, avec une large sélection de pièces de viandes parmi les plus fines et les plus nobles, comme la côte de bœuf 1kg ou le filet de bœuf Chateaubriand, sublimées par la cuisson à la braise, mais aussi des pièces incontournables de bœuf 100% français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

LÉATITIA ALLAIN, directrice de l'établissement de Meudon





Pour rappel, c'est au Forest Hill Hotel qu'est née la première franchise Hippopotamus en 1988. Plus de 30 ans après, cette réouverture sous le nouveau concept de Steakhouse à la française témoigne de la fidélité du groupe et de son attachement historique à l'enseigne.

HIPPOPOTAMUS MEUDON EN BREF

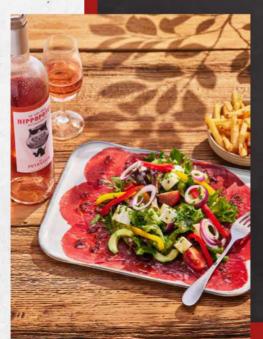
Côté salle : 198 places assises

Côté terrasse : 70 places assises sur une grande terrasse ombragée pour profiter des derniers beaux jours, le temps d'un déjeuner, d'un apéro ou dîner

Côté enfants : un menu gourmand spécial kids à 8,50€, la distribution d'une pochette surprise

Le lieu : au cœur de l'Écoquartier de Meudon et à proximité du centre commercial Westfield Vélizy 2

Entre code bosni





AU MENU!

RECETTES GOURMANDES POUR TOUS, UNE CUVÉE ROSÉ BY PEYRASSOL ...

Hippopotamus signe des recettes gourmandes et accessibles, pour tous les goûts et tous les moments, le temps d'un déjeuner, d'un apéro ou dîner. Parmi les exclusivités de la carte été, jusqu'au 12 octobre : brochette de bœuf XL cuite à la braise ; des recettes fraîcheur, avec une gamme de carpaccios à partir de 16,90€ (parmesan AOP & pesto, burrata des Pouilles, caesar, crétois), des tartares de bœuf Charolais aux couteaux, Classique ou à l'Italienne, un œuf poché au chorizo ou encore des tomates rôties & burrata. En touche finale sucrée : une coupe mangue yaourt et soupe de fraises, et des abricots rôtis au miel aux éclats de noisettes caramélisées.

Un rosé des Hippopotes by Peyrassol Bio s'affiche également à la carte, aux côtés de cocktails signature (Cosmo is dead, Rasperry Spritz et Summer Vibes) et de mocktails (Abricot des îles & Cucumber Mule à base de Martini Floreale sans alcool), le temps d'un apéro, tout en dégustant de délicieuses entrées à partager, comme des wings de poulet BBQ ou encore des nachos gratinés.

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 75% du réseau a désormais été transformé en nouveau concept. Une quinzaine de nouveaux établissements le seront d'ici

à fin 2023. En 2022, 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 (entrecôte XL, faux-filet à l'os 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, côte de bœuf, faux-filet...).

Afin de répondre aux attentes de ses clients, aux tendances et nouveaux modes de consommation, Hippopotamus propose désormais une offre végétale diversifiée avec l'arrivée de 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, l'Italien.



INFORMATIONS PRATIQUES

Hippopotamus Meudon 40 avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny 92360 Meudon-la-Forêt

> Horaires d'ouverture : De 11h30 à minuit 7j/7

À PROPOS DU GROUPE BERTRAND

Créé par Olivier Bertrand il y a plus de 20 ans, le Groupe Bertrand est présent sur l'ensemble des segments de la restauration commerciale. Il est aujourd'hui le 1er groupe français indépendant de restauration dans l'hexagone avec plus de 40 000 collaborateurs en France et dans le monde.

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 le Groupe Bertrand 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.

