

HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse à la française.



Un nouveau restaurant Hippopotamus ouvrira ses portes le 12 avril prochain aux portes de Reims, à Cormontreuil. Situé dans la zone commerciale de Cormontreuil, et sur le concept du Steakhouse à la Française, le restaurant sera doté du nouveau décor qui promet de séduire tous les amateurs de bonne viande sublimée par le nouveau mode de cuisson à la braise.

Avec 150 places assises en intérieur et une terrasse de 70 places sur une superficie de 300m², l'Hippopotamus Reims Cormontreuil sera l'endroit idéal pour venir déjeuner ou dîner en famille, avec un espace jeux dédié aux enfants, et entre amis comme entre collègues.

L'établissement sera dirigé par Guillaume Villegas, professionnel de la restauration, et passionné depuis toujours. Après avoir été formé au sein de grandes maisons, un parcours de manager en restauration rapide, Guillaume Villegas intègre le groupe Bertrand en 2000. Il se lance en 2021 dans l'aventure entrepreneuriale en devenant franchisé du groupe sous les enseignes Hippopotamus, Léon et Au Bureau. L'Hippopotamus Reims Cormontreuil est le 5ème établissement qu'il ouvre en franchise.

« Je me réjouis d'ouvrir un nouvel établissement Hippopotamus, après celui de Thillois, qui complète l'offre de restauration traditionnelle peu présente dans l'agglomération rémoise. Une belle marque manquait en effet à l'appel dans la plus grande zone commerciale de la Marne. Nous y sommes ! Avec le nouveau concept de Steakhouse à la Française, nous allons proposer la toute nouvelle cuisson à la braise de nos viandes, un goût unique et qui nécessite un véritable savoir-faire. Nous prévoyons de servir 200 couverts par jour. »

HIPPOPOTAMUS REIMS CORMONTREUIL EN NOUVEAU CONCEPT DE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE





HIPPOPOTAMUS CRÉATEUR D'EMPLOI LOCAL

Alors que le marché de la restauration souffre d'une crise sans précédent, Hippopotamus continue de créer de l'emploi au niveau local. **Dans le cadre de l'ouverture de l'Hippopotamus Reims Cormontreuil, 35 emplois ont été créés. Ce qui montre l'attractivité de la marque et du nouveau concept.**

Son succès, Hippopotamus le doit à une offre qualitative, à un concept unique, fédérateur et convivial, et à la force d'un modèle attractif. Aujourd'hui, **la chaîne de restauration compte 100 établissements**, dont 70% en franchise. L'enseigne Hippopotamus ne compte pas s'arrêter là puisqu'une vingtaine d'autres ouvertures ou rénovations d'enseignes en Steakhouse à la française sont prévues en 2023.



HIPPOPOTAMUS LE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE

Hippopotamus revisite la culture du Steakhouse pour l'adapter à l'art de vivre « à la française », où le plaisir de déguster des plats savoureux et généreux, s'accorde avec le plaisir **de partager des moments conviviaux et chaleureux.**

Un savoir-faire qui se retrouve dans l'assiette, avec une large sélection de morceaux de viandes parmi les plus fins et les plus nobles, comme la côte de boeuf 1kg ou le filet de bœuf Chateaubriand. L'enseigne poursuit également son engagement auprès de la filière bovine française en proposant à **des prix accessibles toutes ses pièces incontournables de bœuf en 100% français** : bavette, entrecôte, faux-filet, côte de boeuf... Une origine qui garantit une traçabilité maîtrisée. Surtout, un nouveau mode de cuisson à la braise est désormais proposé, avec des essences de bois finement sélectionnées, pour encore plus de saveurs.



Côté salle, Hippopotamus met en scène un nouveau décor dans une atmosphère cosy et éclectique, affirmant son identité dans chaque détail, et permettant à l'établissement de garder la sienne tout en renaissant : chaises en peau de vache, appliques en bois brûlé, murs tapissés de cuir ou de briques, luminaires en bois inspirés des cloches de vaches. Et partout, disséminées dans le restaurant, des accroches bouchères, dessinées ou peintes qui rappellent **l'ADN de la marque : le plaisir du carnivore !**

ZOOM

SUR LA SUCCESS STORY HIPPOPOTAMUS

1968 :

Ouverture du 1er restaurant à Paris, inspiré d'un concept importé des US

1988 : Lancement du réseau de franchise

1992 : Acquisition d'Hippopotamus par le groupe Flo

2007 : Hippopotamus passe la barre des 100 restaurants

2017 : Le Groupe Flo est repris par le Groupe Bertrand

2018 : Nouveau concept de « Steakhouse à la française » dans 15 restaurants

Depuis 2019 : Développement et accélération du déploiement du Steakhouse à la française grâce notamment à la franchise

2020 : Plus de la moitié du réseau transformé en Steakhouse à la française

2023 : Une vingtaine de nouveaux Steakhouse à la française prévus d'ici la fin de l'année

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 100 établissements.



INFORMATIONS PRATIQUES

Hippopotamus Reims Cormontreuil
Ouverture le 12 avril 2023
4 rue des Blancs Monts
51350 Cormontreuil

Du lundi au jeudi de 11h30 à 15h00 et de 18h30 à 22h00
Le vendredi de 11h30 à 15h00 et de 18h30 à 22h30
Le samedi de 11h30 à 23h00 et le dimanche de 11h30 à 22h00

