

HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse à la française.



HIPPOPOTAMUS PUGET-SUR-ARGENS ADOPTÉ LE CONCEPT DE STEAKHOUSE À LA FRANÇAISE



Hippopotamus, l'enseigne experte de la viande depuis 1968, ouvrira ses portes le 5 juillet prochain à Puget-sur-Argens, 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. A sa tête, 3 amis associés depuis 2010, Fabien Prost, Pierre Piron et Stéphane Garçon. 30 emplois ont été créés pour l'ouverture 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 boeuf 1kg ou le filet de bœuf Chateaubriand, mais aussi des pièces incontournables de bœuf en 100% français à des prix accessibles (bavette, faux-filet à l'os...). 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.



FABIEN PROST, DIRECTEUR FRANCHISÉ DE L'ÉTABLISSEMENT

« Professionnel de la restauration depuis plus de 15 ans, j'ai été conquis par le nouveau concept de Steakhouse à la française ! J'ai donc décidé d'ouvrir à Puget-sur-Argens, après un pub brasserie Au Bureau, un restaurant Hippopotamus, afin de participer au développement de ces enseignes emblématiques du Groupe Bertrand ».

HIPPOPOTAMUS PUGET- SUR-ARGENS EN BREF

Côté salle : 150 places assises

Côté terrasse : 120 places assises sur une grande terrasse ombragée pour profiter des beaux jours, le temps d'un déjeuner, d'un apéro ou dîner

Côté enfants : un menu gourmand spécial kids à 8,50€, des tablettes, une aire de jeux dédiée

Le lieu : à proximité du centre commercial Carrefour et sur la route des plages

AU MENU CET ÉTÉ ! NOUVEAUTÉS GOURMANDES POUR TOUS, PEYRASSOL & LES HIPPOPOTES ...

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 l'été : une brochette de bœuf 100% français cuisson 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 oeuf poché au chorizo ou encore des tomates rôties & burrata. En touche finale sucrée de l'été 2023 : une coupe glacée choco-Nut et exotique, et des abricots rôtis au miel aux éclats de noisettes caramélisées.

Un rosé des Hippopotes by Peyrassol Bio fait son apparition cet été, aux côtés de cocktails signature (Cosmo is dead, Raspberry 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 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 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.

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.

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 mûré 3 semaines ...), et en proposant également à des prix accessibles 100% des incontournables de viande bœuf en 100% français, en soutien aux producteurs français (bavette, entrecôte, côte de bœuf ...).

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 Puget-sur-Argens
Centre commercial Carrefour
83480 Puget-sur-Argens

Horaires d'ouverture :

Du dimanche au vendredi de 11h30 à 14h30 et de 18h30h à 22h30

En continu le samedi de 11h30 à 22h30

