

HIPPOPOTAMUS

1968

Steakhouse à la française.



Le restaurant Hippopotamus de Villeneuve-d'Ascq fait peau neuve grâce à une rénovation totale du restaurant et réouvrira ses portes le 31 août prochain. En plein cœur de la zone commerciale Héron Parc et sur le concept du Steakhouse à la Française, le restaurant sera doté d'un nouveau décor qui promet de séduire tous les amateurs de bonne viande sublimée par le nouveau mode de cuisson à la braise.

Avec 180 places assises en intérieur et une terrasse de 150 places, l'Hippopotamus Villeneuve-d'Ascq, sera l'endroit idéal pour venir déjeuner ou dîner en famille, entre amis comme entre collègues.

Cédric CHIRON avec son épouse Vanessa dirige l'établissement de l'Hippopotamus Villeneuve-d'Ascq dont il a pris la franchise en 2009, après avoir exercé dans l'hôtellerie de luxe et ouvert ses propres restaurants en Pays de Loire. **Cédric CHIRON prend aujourd'hui le pari de toucher et séduire une nouvelle clientèle avec le concept de Steakhouse à la Française.**

HIPPOPOTAMUS VILLENEUVE- D'ASCQ

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. Pas moins de **25 nouvelles embauches ont ainsi été réalisées pour la réouverture en nouveau concept de Hippopotamus Villeneuve d'Ascq. Ce qui montre l'attractivité de la marque et du projet.**

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 plus de 110 établissements, dont plus de la moitié en franchise. L'enseigne Hippopotamus ne compte pas s'arrêter là puisqu'**une dizaine d'autres ouvertures ou rénovations d'enseignes en Steakhouse à la française sont prévues d'ici la fin de l'année.**



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 bœuf 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 bœuf... 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
- 2022 :** Une vingtaine de nouveaux Steakhouse à la française en 2022

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 n°2 de la restauration en France avec près de 31 000 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. En 2019, Hippopotamus réalise un chiffre d'affaires d'environ 206M€HT sous enseigne et compte près de 120 établissements.

INFORMATIONS PRATIQUES

Hippopotamus VILLENEUVE D'ASCQ

Ouverture le 31 août 2022

Zone Heron Parc

Avenue de l'Avenir

59 650 VILLENEUVE-D'ASCQ

03 20 19 47 41

Ouvert 7j/7 De 11h45 à 22h30 du dimanche au jeudi. De 11h45 à 23h00 le





LÉON FISH BRASSERIE JETTE L'ANCRE À MÂCON

Léon opère une refonte totale de son concept et de son image, depuis son rachat par Bertrand Restauration pour s'imposer et devenir la première enseigne de Fish Brasserie. Après 18 ouvertures en nouveau concept à Paris et en Province, Léon annonce l'ouverture d'un nouvel établissement, la Fish Brasserie de Mâcon, située à proximité du Parc des Expositions, du centre commercial et de la salle de spectacles Le Spot. Cette ouverture sera l'occasion de recruter 20 personnes, et la volonté de faire découvrir au plus grand nombre le nouvel univers de l'enseigne.



FISH BRASSERIE LÉON MÂCON, NE L'APPELEZ PLUS DE BRUXELLES !

Après trois mois de travaux, le Léon Fish Brasserie de Mâcon, doté du nouveau concept architectural et visuel de l'enseigne, ouvrira ses portes le 29 août prochain.

Avec 137 places assises en intérieur, une terrasse de 80 places pour profiter de la belle saison, l'établissement fait la part belle aux éléments et matériaux bruts esprit bord de mer, twistés avec des touches ultra contemporaines : cordages, céramiques vert d'eau, casiers, crustacés et poissons en filigrane... pour des moments conviviaux et de partage.

L'équipe sera dirigée par Olivier CAREL, professionnel de la restauration depuis plus de 30 ans, aux côtés de Julien VERNA, qui ouvre sa première franchise Léon Fish Brasserie avec l'établissement de Mâcon. Un challenge entrepreneurial après avoir été Responsable Développement des enseignes du groupe Bertrand. Tous deux se lancent aujourd'hui dans la réussite du nouveau concept de Fish Brasserie, « inédit à Mâcon, ses environs, et à même de séduire une très large clientèle », comme l'explique Julien VERNA.

LÉON, FISH BRASSERIE DEPUIS 1893



Les habitants de Mâcon, les visiteurs du Parc des Expositions et la clientèle de la zone commerciale pourront désormais découvrir les traditionnelles moules-frites, le savoir-faire centenaire de l'enseigne, complétées par d'autres recettes créatives et à tarifs accessibles.

Sur cette nouvelle carte, un fish&frites issu de la pêche française, un burger fish, un homard rôti au beurre demi-sel... Léon met aussi l'accent sur la convivialité, avec les fruits de mer, le fritto misto ou les accras maison à partager à l'heure de l'apéritif, accompagnés d'un cocktail ou d'une bière Léon, dans une ambiance hyper conviviale type brasserie de bord de mer.

Avec plus de 80 établissements sur tout le territoire national, Léon est une enseigne intergénérationnelle connue et reconnue de tous, centrée sur le frais, l'authenticité et la tradition autour de la mer et des moules. Le nouveau Léon Fish Brasserie s'inscrit dans un concept de Brasserie de la mer dans l'air du temps avec ses plats emblématiques. Un concept qui porte autant sur l'expérience unique chez Léon que sur la qualité et la diversité des produits, afin de conquérir une clientèle plus jeune mais aussi d'entretenir la relation avec les clients fidèles.



INFORMATIONS PRATIQUES

Léon Fish Brasserie Mâcon
106 rue du Kilomètre 400
71 000 Mâcon
www.restaurantleon.fr

En semaine de 11h45 à 14h et de 18h45 à 21h30 - Le vendredi jusqu'à 22h00
Le week-end de 11h45 à 14h30 et de 18h45 à 22h00 - Le dimanche jusqu'à 21h30