GROUPE ROMAGNOLI

HALLES 610 - HALLES VÉDASIENNES - BAR MONTVILLA - BAR CENTRAL - BAR LAS VEDAS

DOSSIER DE PRESSE



Seul, on mange vite. Ensemble, on mange mieux.

Depuis 2022, le Groupe Romagnoli imagine, crée et anime des lieux de vie ancrés dans leur territoire, portés par des valeurs simples : le goût, le partage et le respect. Des Halles 610 aux Halles Védasiennes, en passant par les bars affiliés, le groupe défend une vision durable, artisanale et humaine.

www.grouperomagnoli.fr

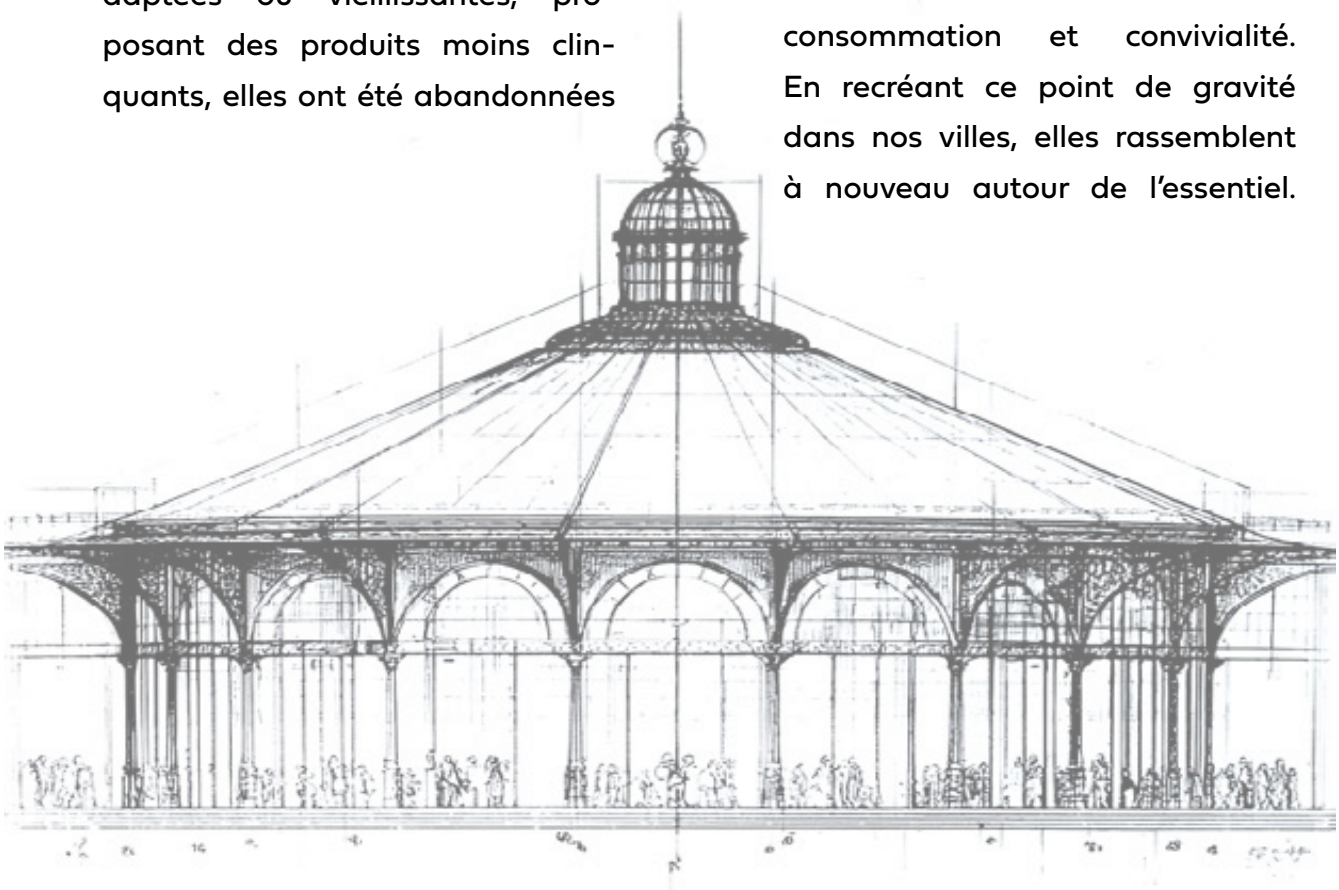
AU MILIEU DU VILLAGE

Le mot halle, issu du vieux germanique halha (« abri »), désigne dès le Moyen Âge une structure couverte accueillant marchés, foires et échanges de denrées. Plus qu'un lieu de commerce, la halle était le centre névralgique des bourgs : un espace ouvert à tous, reflet des saisons, du terroir, et des savoir-faire locaux.

Avec l'avènement des supermarchés et des zones commerciales, les halles ont peu à peu disparu du paysage urbain. Jugées inadaptées ou vieillissantes, proposant des produits moins clinquants, elles ont été abandonnées ou détruites. En perdant ces lieux, les villes ont perdu un espace de lien, de rythme et de vie partagée.

LE MARCHÉ QUOTIDIEN AVAIT CÉDÉ SA PLACE AU CHARIOT DU SAMEDI.

Aujourd'hui, les halles renaissent. Ni passéistes, ni gadgets, elles répondent à une envie d'authenticité, de circuit court, de lien direct. Elles réconcilient consommation et convivialité. En recréant ce point de gravité dans nos villes, elles rassemblent à nouveau autour de l'essentiel.



GROUPE ROMAGNOLI

SOMMAIRE

AU MILIEU DU VILLAGE	2
SOMMAIRE	3
MADE IN ROMAGNOLI	5
BERNARD ROMAGNOLI	7
LES HALLES 610	11
LES HALLES VÉDASIENNES	19
GRÉGORY JULLIEN	32
NOS PARTNAIRES	36
CE QU'IL FAUT RETENIR	40
LIENS UTILES	43



Le Groupe Romagnoli au commencement en 2021.
De gauche à droite : Bernard Romagnoli, Sarah Garrido-Romagnoli, Romain Garrido et Gregory Jullien

Chez les Romagnoli, nous cultivons l'art de la grande table familiale et amicale, nourri par le respect profond des traditions culinaires et l'excellence des produits.

Chaque projet que nous abordons est conçu pour porter ces valeurs humaines et artisanales fortes, avec une sensibilité toute particulière envers les femmes, les enfants et les familles en général. Nous nous engageons ainsi à offrir des espaces où les moments simples deviennent chaleureux et précieux, tissant jour après jour des liens authentiques avec les communautés pour qui nous oeuvrons.

MADE IN ROMAGNOLI

SEUL, ON MANGE VITE. ENSEMBLE, ON MANGE MIEUX

Ce feu viscéral nous a naturellement conduits à créer des lieux qui nous ressemblent. Face à la multiplication des chaînes de fast-food, des hypermarchés, des galeries commerciales ou autres lieux impersonnels prétendument modernes, *les Halles 610*, l*es Halles Védasiennes* et leurs bars affiliés revendiquent une autre voie : celle du lien, du partage, de l'accessibilité, de la durabilité et de la sécurité — avec, en son cœur, un profond enracinement dans le patrimoine local et humain.

Dans les premières années d'exploitation, certaines entreprises ont du mal à se définir et adopter une vision qui active un ensemble humain autour d'une direction commune.

Notre avantage ici, est que la vision du groupe est aussi simple qu'évidente : tous les lieux exploités sont la continuité du salon de son fondateur : Bernard Romagnoli.

Bernard Romagnoli incarne l'âme du groupe : un entrepreneur attaché à ses racines régionales et passionné par la culture gastronomique locale. Son parcours entrepreneurial, marqué par des choix audacieux et des convictions fortes, fait de lui un acteur essentiel dans le rayonnement et l'authenticité des projets du groupe.



« ICI, C'EST LA CONTINUITÉ DU SALON DE BERNARD ROMAGNOLI »

BERNARD ROMAGNOLI
UNE VIE DE PASSION

Né en Provence, Bernard Romagnoli a été bercé par l'odeur d'un tilleul, entre les influences Provencales, ses racines italiennes et corses. Très tôt, il est marqué par des souvenirs gustatifs puissants, comme ceux de sa tante à Carpentras, qui lui fait découvrir la truffe, finement taillée, simplement assaisonnée d'huile d'olive et de gros sel. Ces moments suspendus, profondément sensoriels, deviennent un jalon fondateur : le goût comme mémoire, le produit comme lien.

Pendant plus de trente ans, Bernard Romagnoli évolue dans l'univers du champagne chez *LVMH*. Il côtoie les plus grands chefs, affine son palais et cultive l'exigence. Mais proche de la retraite, il ressent le besoin de revenir à quelque chose de plus essentiel. Retrouver la terre. Les produits simples. Le lien humain. Son caractère jovial et spontané, toujours prêt à rire et partager sa table, deviendra la signature des lieux qu'il s'apprête à créer. Ainsi naissent les *Halles 610* à Jacou, où producteurs et consommateurs tissent, jour après jour, une relation de confiance.

Bernard accorde une attention rare à la passion de ceux qu'il invite à rejoindre l'aventure. Il ne sélectionne pas seulement des savoir-faire, mais des regards qui brillent, des artisans qui racontent leur métier avec le cœur. Ce qui l'intéresse, c'est ce feu intérieur, cette humilité dans l'excellence, ce respect des choses bien faites et l'envie de progresser. Il crée des lieux où la sincérité est palpable, jusque dans l'assiette.

La transmission est l'un de ses moteurs. Père de trois enfants, il leur a transmis l'amour du goût, le respect du produit, et cette joie simple que procure une belle tablée. Un Noël, il leur

offre un livre de souvenirs, un recueil d'anecdotes et de réflexions, comme un guide du routard. Car Bernard agit comme un guide : il ne raconte pas sa vie pour se vanter, mais pour montrer que lorsqu'on avance avec sens et travail, tout devient possible.



Bernard Romagnoli en cuisine avec Jacques et Laurent Pourcel pour le magzine Chefs d'OC. Photographie de Guilhem Canal en Mars 2025.

Parmi les expériences marquantes de son parcours, il évoque une dégustation de champagne Krug avec son ancien patron, Pierre Gatti. Deux heures passées à observer, ressentir, goûter. Une leçon de lenteur et d'attention qui l'a profondément marqué, et qui résume à elle seule sa vision : prendre le temps d'honorer les saveurs, les histoires et les gens.

Joueur dans l'âme, Bernard se prête aussi au jeu des caméras. Il participe à l'émission *Un Dîner Presque Parfait*, qu'il remporte en proposant un repas dans sa cave, à son image : simple, généreux, festif. Sa victoire n'est pas celle d'un cuisinier, mais celle d'un hôte, d'un homme qui sait créer des moments. C'est cette chaleur-là qu'il infuse dans ses projets.

Son engagement va aussi vers l'inconnu : il aime surprendre, éveiller, faire découvrir. Le thon de la *Cave à Nico*, le vin jaune du Jura... il aime ces produits qu'on ne connaît pas encore assez, et qu'il introduit sans prétention mais avec passion. Il avance comme un enfant curieux, et nous invite à faire de même, à garder vivante cette envie d'explorer.



Bernard Romagnoli accompagné de Jacques et Laurent Pourcel pour le magcine Chefs d'OC. Photographie de Guilhem Canal en Mars 2025.

Aujourd'hui, à travers le *Groupe Romagnoli*, Bernard poursuit cette quête : défendre une gastronomie humaine, accessible, enracinée dans les saisons, les visages et les terres. *Les Halles Védasiennes*, dont l'ouverture est prévue le 19 septembre 2025, prolongeront cet engagement dans un écrin somptueux. Un lieu pensé non comme une mode, mais comme une maison. Un nid où le goût, la convivialité et la sincérité auront toujours leur place.

« IL FAUT GARDER VIVANTE CETTE ENVIE D'EXPLORER »

A TOUT DE SUITE

LES HALLES 610 DE JACOU

6 rue Louis Bréguet

610 les halles

ouvert tous les jours

Bagelstorm · Bambino Pizza Club · Boulangerie 1860 · La Barbac · Jean Le Croquant · Burger & Blanquette · La Vita Al Dente · La Perle · l'Noeï · Le 15 des Halles · Bar Le Monvilla 610 · SAJ Cuisine Libanaise · Sababa · Mama Sushis · Slowly

LES HALLES 610
UN CARREFOUR DE VIE

À la croisée de Jacou, Clapiers, Le Crès et Castelnau-le-Lez, les Halles 610 occupent une position centrale dans la banlieue nord de Montpellier. Ce territoire résidentiel, familial et en forte croissance démographique, concentre aujourd'hui près de 46 000 habitants dont 13 00 familles. À moins de 15 minutes du centre-ville de Montpellier, cette banlieue dynamique attire de plus en plus d'actifs, de jeunes foyers et de commerçants à la recherche de proximité et de qualité de vie. *Les Halles 610* sont venues naturellement répondre à ce besoin de partager un lieu fédérateur, chaleureux, à taille humaine.

En plein cœur de l'*Espace Bocaud*, zone stratégique de Jacou à la jonction des communes voisines, les *Halles 610* se dressent sur les vestiges de l'ancienne usine Villeminot. Ici, l'architecture contemporaine dialogue avec l'histoire industrielle du site pour créer un lieu de rencontres et d'échanges. Plus de 60 commerces et services gravitent autour, offrant



L'entrée principale des Halles 610, 10 rue Louis Bréguet à Jacou, en mai 2025.

MAXI 610

une complémentarité naturelle avec cette halle vivante et incarnée. Loin d'un projet isolé, les *Halles 610* s'intègrent dans un tissu local déjà riche, où l'on vit, travaille et partage à chaque fois que l'on se croise.

Initié par l'entrepreneur Patrick Sarro (*Groupe Sarro*) et le *Groupe Romagnoli*, le projet a mis trois ans à se concrétiser avant son ouverture en septembre 2022.

Ce bâtiment moderne incarne une vision : créer un pôle culinaire et social dans un bassin de vie en pleine effervescence. Tandis que les *Halles du Lez* animent le sud de la métropole, les *Halles 610* se posent en pendant au nord — avec un ADN différent, centré sur l'artisanat local, les producteurs engagés, les familles et la convivialité du quotidien.

Une dynamique solide depuis 2022

Depuis leur ouverture, les *Halles 610* affichent une stabilité exemplaire avec un faible taux de rotation. Dans un contexte où beaucoup d'initiatives peinent à tenir sur la durée, ce bilan est révélateur de réussite et de stabilité du modèle. Le lieu a su trouver sa clientèle, notamment les actifs du quartier qui viennent s'y restaurer chaque midi. Une cantine couverte l'hiver, un espace à ciel ouvert dès les beaux jours, où chacun peut composer son assiette selon ses envies — diète, découverte ou gourmandise assumée. En soirée, les Halles prennent une autre couleur : ambiance festive ou moments calmes selon les jours, avec des évènements réguliers (Comedy Club, DJ sets, retransmissions sportives, soirées à thème).

Une prise de conscience et une nouvelle impulsion

En 2025, après deux années d'exploitation, le Groupe Romagnoli dresse un premier bilan stratégique. Si les fondations sont solides, un point de fragilité ressort clairement : une communication jusque-là trop diffuse, qui ne reflétait ni la richesse des artisans ni la singularité de chaque étal.

Pour y remédier, une branche dédiée à la stratégie et à la communication est créée avec pour objectif de révéler les visages,



MANGER, BOUGER, RASSEMBLER



Les Halles 610 ne se contentent pas de nourrir les corps : elles s'engagent aussi pour l'énergie et le mouvement. Le lieu soutient activement plusieurs initiatives sportives du territoire, en lien avec des clubs locaux tels que le *Rugby Club Jacou Montpellier Nord* (RCJMN), le J*acou Athletic Clapiers Le Crès Handball* (JACCHB), *Los Valents*, club de rugby inclusif ou encore le Dynamite Center (et ses shows MMA). Ces partenariats renforcent le lien entre la convivialité d'une bonne table et les valeurs du sport : esprit d'équipe, dépassement, inclusion, enracinement local.

valoriser les produits du terroir, mieux penser les événements, et installer une image claire et assumée des Halles. Un nouveau branding est lancé, une nouvelle charte plus lisible, plus humaine, au service d'un lieu qui mérite d'être vu, compris et reconnu.



Nouveau concept d'affiche pour présenter la soirée emblématique des Halles 610 chaque premier jeudi du mois : La Kitch

ET MAINTENANT, ON AVANCE...

Pour demain, les objectifs sont concrets: rester fidèle à l'intention de départ, tout en renforçant la connexion avec le territoire. Développer des événements plus réguliers et mieux ciblés. Ouvrir les Halles à d'autres usages en dehors des heures de repas : espaces de travail, de rencontres, de création. Mieux intégrer les producteurs locaux dans l'offre culinaire. Favoriser l'entraide entre étaliers, mutualiser certains coûts, expérimenter un fonctionnement plus autonome. Et enfin, adapter le lieu pour qu'il puisse accueillir des événements musicaux sans les contraintes sonores actuelles. Car les *Halles 610*, telle une maison de famille, c'est d'abord un espace de vie qu'on écoute, qu'on réinvente, qu'on ajuste au fil du temps.

À gauche, le déploiment de la nouvelle charte graphique des Halles 610 en mai 2025.


LEIL
LA VIE
17:50
PRÊT À MANGER
LES HALLES 610 JACOU
BAGELS
WOW!
MM
610 les halles
Envoyer un message...


CRÊPES & GAUFRES
FROMAGERIE
BOULANGERIE
INDONÉSIEN
ITALIEN
BRUNCH
CUISSON LENTE
CROQUE MONSIEUR
JAPONAIS
PIZZERIA
BOUCHERIE
BAR DE LA MER
BURGER
BAR
LIBANAIS
BAGEL
610
les halles

LES ÉTALIERS DU 610

- SABABA
  Glaces, desserts sucrés et crèpes salés
- I'NOEÎ
  Traiteur indonésien
- CALIGOODFOOD
  Brunch
- MAMA SUSHIS
  Traiteur japonais
- LA PERLE
  Bar de la mer
- LE MONTVILLA 610
  Bar
- SAJ CUISINE LIBAINAISE
  Traiteur libanais
- LE 15 DES HALLES
  Fromagerie
- BOULANGERIE 1860
  Boulangerie
- LA BARBAC
  Boucherie
- JEAN LE CROQUANT
  Croque-monsieur
- LA VITA AL DENTE
  Traiteur italien
- SLOWLY
  Cuisine cuisson lente
- BAMBINO PIZZA CLUB
  Pizzeria
- BAGELSTORM
  Bagel
- BURGER & BLANQUETTE
  Burger et cuisines frnaçaise

TOUS LES GOÛTS, TOUS LES JOURS

Aux *Halles 610*, l'assiette ne connaît ni routine, ni exclusion. Du brunch au dîner, les 16 étaliers proposent une diversité de cuisines pensée pour tous les appétits et tous les régimes : cuisine française, italienne, japonaise, indonésienne, libanaise, veggie, carnée ou sans gluten. Que l'on vienne pour un déjeuner sur le pouce, un dîner entre amis, une pause sucrée ou un plat du jour réconfortant, chacun peut composer son repas selon ses envies. Ici, on peut manger tous les jours, sans jamais manger la même chose. Et surtout, on mange bien.

HALLES VEDASIENNES

HALLES MARCHANDES ET GOURMANDES

LES HALLES DE LA VIE.



LES HALLES VÉDASIENNES
UN COEUR DE VILLE

Implantées à Saint-Jean-de-Védas, commune charnière de la couronne montpelliéraine, les *Halles Védasiennes* s'inscrivent au croisement de deux dynamiques urbaines fortes : d'un côté le cœur historique du village, de l'autre le quartier en plein essor de *Roque Fraïsse*. À moins de 15 minutes du centre de Montpellier, ce territoire connaît une poussée démographique portée par l'arrivée de jeunes actifs, de familles et d'entrepreneurs en quête de lieux vivants et accessibles. Le tramway, les axes routiers, la proximité avec les pôles d'habitation et les équipements publics font de cette zone un véritable trait d'union entre tradition locale et modernité métropolitaine.

Saint-Jean-de-Védas compte aujourd'hui près de 14 000 habitants, avec une croissance soutenue depuis plusieurs années. Le dynamisme économique local est lui aussi significatif, avec plus de 1 600 entreprises actives sur la commune, dont une majorité dans les services et le commerce. Les communes voisines comme Lavérune, Fabrègues ou encore Saussan participent également à cette vitalité en formant un bassin de vie attractif, dense, et en recherche de nouveaux lieux de sociabilité. Ce contexte favorable renforce la pertinence du projet des *Halles Védasiennes*, qui vient répondre à un besoin croissant de proximité, de qualité, et de centralité.

Au cœur de ce territoire en mutation, les *Halles Védasiennes* ouvriront le 19 septembre 2025, dans un quartier mêlant marché, commerces de bouche, restaurants, rooftop, logements, bureaux, centre médical et

espaces végétalisés. Dessinées par les architectes Jean-Baptiste Miralles et Thomas Landemaine, elles se distinguent par une architecture ondulée, fluide et enveloppante, pensée comme un cocon ouvert sur la ville. Ce lieu de passage deviendra un lieu de rencontre, entre habitants de toujours et nouveaux arrivants, entre flânerie du week-end et restauration rapide du quotidien..

Porté par *FDI Promotion* en lien avec le *Groupe Romagnoli*, ce projet a été conçu en un temps record grâce à la municipalité et la région, pour structurer durablement cette zone en pleine mutation. Pensées comme un pendant méditerranéen et humain aux grandes zones commerciales alentour, les *Halles Védasiennes* visent à devenir une place forte du lien social et gastronomique. Non pas un effet de mode, mais une réponse au besoin de proximité, de qualité, et d'ancrage collectif — dans un quartier en train de se créer, et une ville qui veut garder son âme.

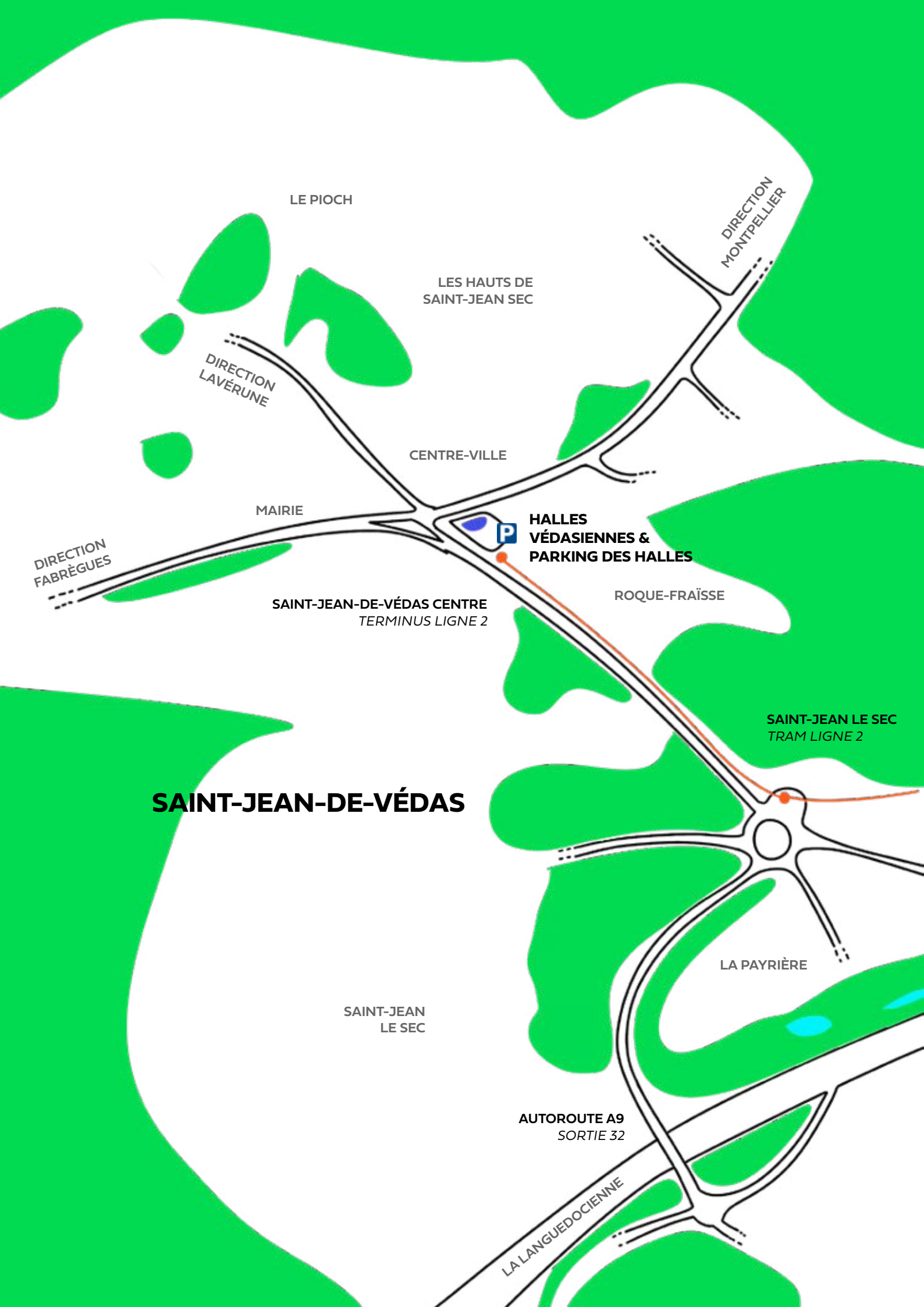
La création d'un éco-système

Fort de l'expérience acquise avec les *Halles 610*, le *Groupe Romagnoli* aborde ce nouveau projet avec une vision claire : faire des *Halles Védasiennes* un écosystème autonome, cohérent et vivant, où chaque acteur trouve naturellement sa place. Un lieu où l'on trouve de bonnes viandes, de bons légumes, de bons fruits, de bonnes liqueurs... mais surtout, un lieu capable de les transformer, de les sublimer, de les assembler avec exigence et générosité. L'objectif est simple : créer un cercle vertueux entre tous les étages du bâtiment, entre les 22 étaliers, les producteurs, les cuisiniers et le public. Comme à Jacou, où le boulanger façonne le pain des burgers et des sandwichs, où les légumes sont travaillés avec des maraîchers responsables, et où chaque produit est respecté jusqu'à l'assiette.

Si la ferme sur le toit ne reste malheureusement qu'un doux rêve, l'esprit, lui, est bien là : viser l'excellence tout en gardant les pieds dans la terre. Le bâtiment, dans son ensemble, est pensé comme un lieu de respect : respect du territoire qui nous accueille, respect des habitants, respect des réalités économiques et sociales du moment. Dans un contexte incertain, nous faisons le choix assumé de l'authenticité. Seul, on mange vite. Ensemble, on mange mieux.



Les Halles Védasiennes vue du rez-de-chaussé vers la fin des travaux en mai 2025. Un espace spacieux et lumineux qui accueillera 22 étaliers sur deux étages dès septembre 2025.


LE PIOCH
DIRECTION MONTPELLIER
LES HAUTS DE SAINT-JEAN SEC
DIRECTION LAVÉRUNE
CENTRE-VILLE
MAIRIE
HALLES VÉDASIENNES & PARKING DES HALLES
DIRECTION FABRÈGUES
SAINT-JEAN-DE-VÉDAS CENTRE
TERMINUS LIGNE 2
ROQUE-FRAÏSSE
SAINT-JEAN LE SEC
TRAM LIGNE 2
SAINT-JEAN-DE-VÉDAS
LA PAYRIÈRE
SAINT-JEAN LE SEC
AUTOROUTE A9
SORTIE 32
LA LANGUEDOCIENNE

Ce respect se traduit également dans la sélection des étaliers. Nous avons refusé les effets de mode et les profils venus chercher un simple tremplin commercial. Ici, pas de spéculation sur le goût. Nous avons choisi des artisans, des restaurateurs, des commerçants habités par une même philosophie : cuisiner, offrir, transmettre. L'expérience nous a appris que tenir un étal n'est pas un métier facile, et que seule la passion permet de traverser les difficultés. Elle nous a aussi montré qu'un seul maillon déconnecté de cette logique peut faire vaciller tout l'équilibre.

C'est pourquoi notre première mission est de créer cette cohérence, cette solidarité discrète mais vitale entre les étaliers. Un écosystème viable, pensé pour durer, où chaque étage du bâtiment trouve son sens dans la dynamique collective.

Accessibilité et stationnement : pour tous les modes de déplacement

Situées au carrefour de la route de Montpellier reliant Montpellier à Fabrègues et l'avenue Librilla, les H*alles Védasiennes* bénéficient d'une accessibilité optimale, conçue pour accueillir autant les habitants de Saint-Jean-de-Védas que ceux de l'ensemble de la métropole.

Le site est desservi par la ligne 2 du tramway, avec son terminus « Saint-Jean-de-Védas Centre » à quelques dizaines de mètres. Pour les cyclistes, des itinéraires cyclables sécurisés et des stationnements vélo seront intégrés dans l'aménagement, en cohérence avec la dynamique de mobilité douce de la commune.

Le bâtiment est également idéalement positionné à proximité de la sortie 32 de l'autoroute A9, offrant une connexion rapide vers les communes environnantes comme Sète, Lattes, ou Villeneuve-lès-Maguelone. Pour répondre efficacement aux besoins de stationnement près de 400 places ont été prévues dans le parking sous-terrain en face des Halles, dont une partie sera dédiée à la clientèle.

Le *Groupe Romagnoli*, fort de l'expérience de Jacou où le stationnement limité a pu freiner la fréquentation, a pris la décision stratégique de devenir propriétaire des parkings attenants. Ce choix traduit un engagement fort : garantir à ses visiteurs un confort d'accès, et ne pas dépendre d'acteurs extérieurs pour maîtriser l'accueil. Un projet pensé non seulement pour être accessible, mais pour être véritablement accueillant.

Page de gauche, plan de Saint-Jean-De-Védas et tous les accès des Halles Védasiennes.

LES ÉTALIERS DES HALLES VÉDASIENNES

Depuis juin 2024, les *Halles Védasiennes* présentent sur Instagram et la page Facebook des Halles le projet, la philosophie du projet et ses étaliers chaque semaine.



JEAN LE CROQUANT Pour son cinquième établissement, *Jean le Croquant* s'installe aux *Halles Védasiennes* avec la même recette qui fait son succès : des croque-monsieur artisanaux, généreux, et travaillés à partir de produits frais et locaux. Déjà bien connu à Montpellier, notamment aux *Halles 610*, l'enseigne s'installe avec l'envie de partager son savoir-faire dans une ambiance simple et gourmande.



LA CAVE A NICO Portée par Nicolas Casano, champion de France de pêche au thon, *La Cave à Nico* célèbre la mer avec exigence et passion. Produits de la pêche locale, thon rouge d'exception et sélection de vins composent une offre rare, incarnée par un artisan ancré dans les traditions et son territoire.

CORDON GOURMET Initié par Gauthier Cabiron, fils du chef éponyme, *Cordon Gourmet* rend hommage à l'enfance en version artisanale. Ici, le cordon bleu maison devient une signature culinaire. À seulement 28 ans, ce védasien d'origine, apporte fraîcheur, exigence et une vraie conscience du métier.

HALLES VEDASIENNES

LES ÉTALIERS DES HALLES VÉDASIENNES

1 **BAR CENTRAL**
BAR

2 **LES P'TITS FRÈRES**
BOULANGERIE

3 **O'PANÉS**
PANURES

4 **ORIGAMI**
SUSHI

5 **PALAZZO PIZZA**
PIZZERIA

6 **JEAN LE CROQUANT**
CROQUE-MONSIEUR

7 **MAMIE LASAGNES**
CUISINE ITALIENNE

8 **LA TABLE DU BOUCHER**
BOUCHERIE FROMAGERIE

9 **SAJ**
CUISINE LIBANAISE

10 **GLACIER CATALAN**
GLACIER

11 **CORDON'GOURMET**
CORDON BLEU

12 **CASA COSTA**
BAR À OMELETTE

13 **RÔTISSERIE VÉDASIENNE**
RÔTISSERIE

14 **MAMASIA**
CUISINE ASIATIQUE

15 **BURGER & BLANQUETTE**

16 **TÉRANGA**
CUISINE AFRICAINE ET CREOLE

18 **LA PETITE POMPETTE**
BRASSERIE

19 **CARLOS**
EMPANADAS

20 **LA CAVE A NICO**
CUISINE DE LA MER

21 **BOUILLON POPOTE**
BOUILLON PARISIEN

22 **LAS VEDAS BAR**
BAR

ESPACES RÉSERVABLES
reservation@hallesvedasiennes.fr

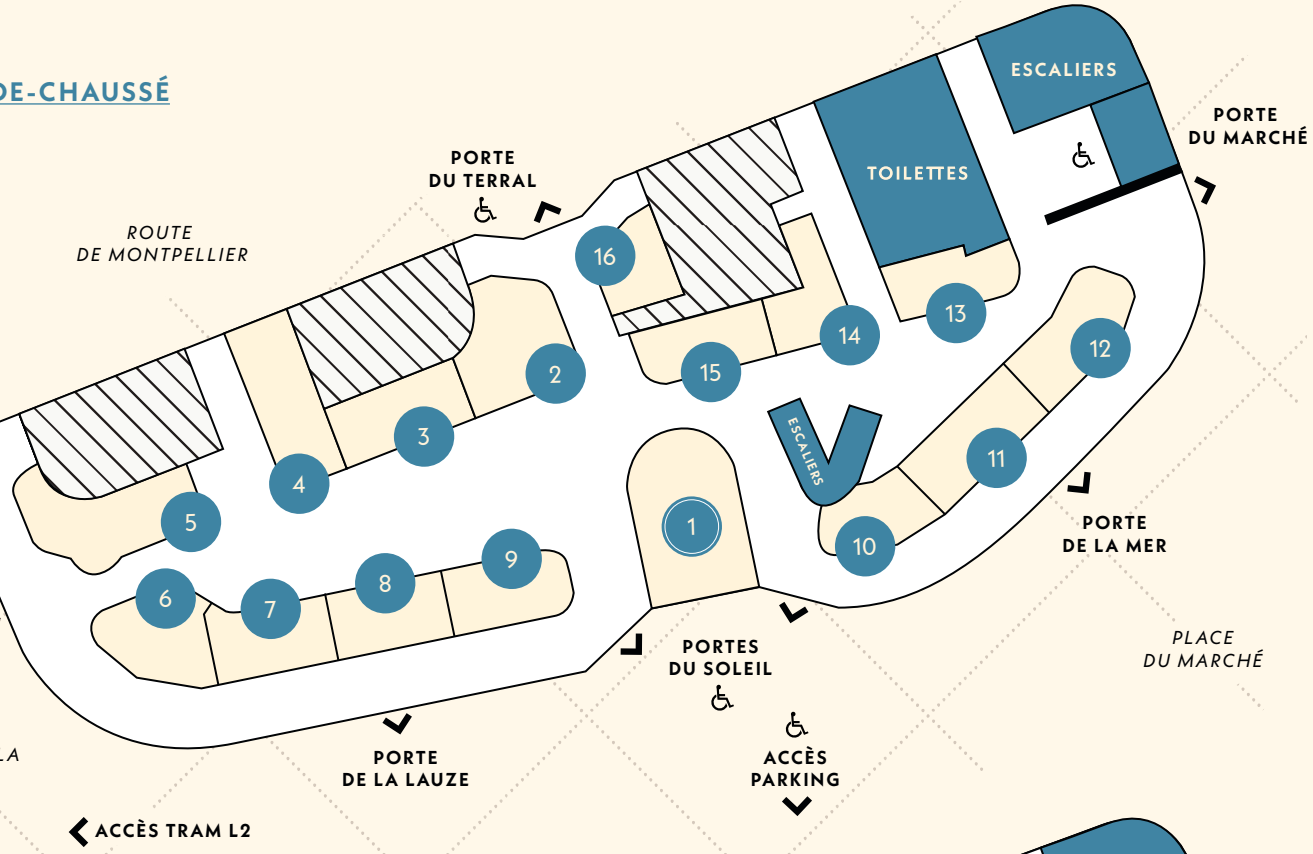
REZ-D

PORTE DU CLAUD

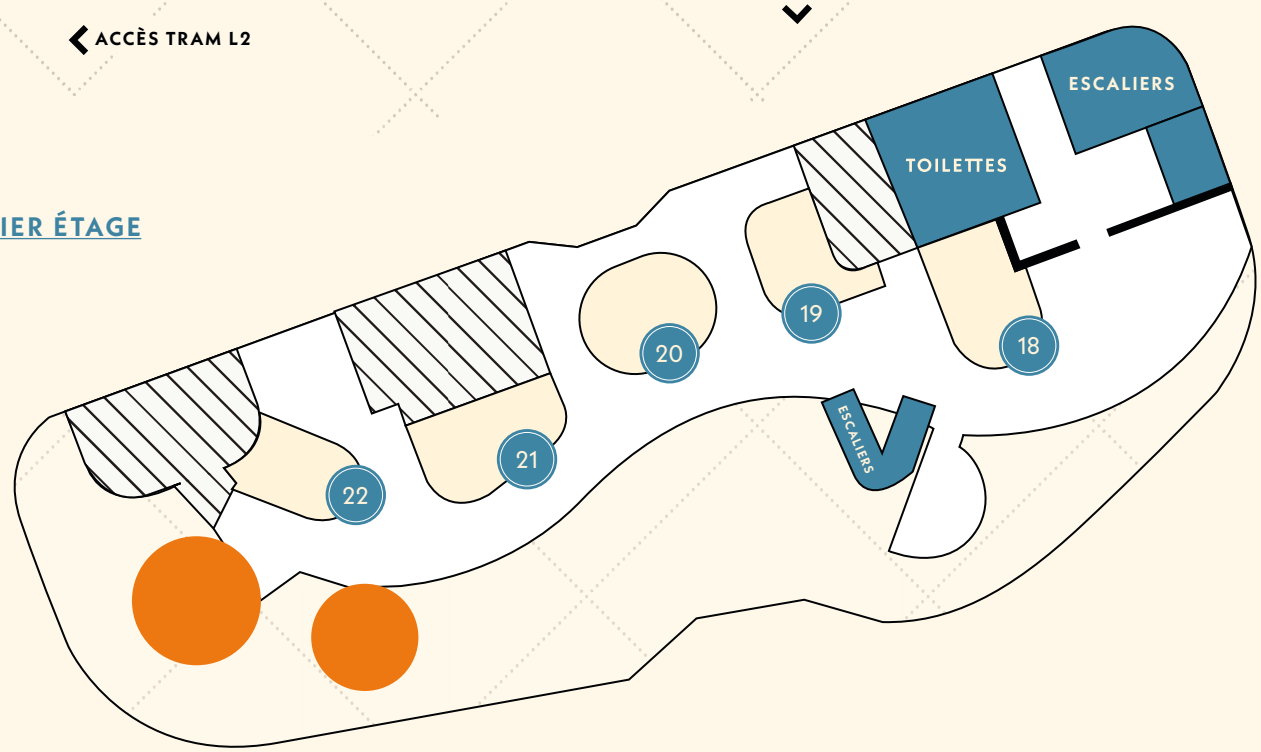
AVENUE DE LA LIBRIL

PREM

DE-CHAUSSÉ



IER ÉTAGE





Scannez pour être l'un des premiers à l'essayer

MAURIN AUTOMOBILES

SODIRA Montpellier Parc d'Activité de l'Aube Rouge - 34170 CASTELNAU-LE-LEZ - 04 99 58 58 58

(1) Autonomie du CLA 250+ Progressive Line. (2) Sur borne de charge rapide DC avec tension d'alimentation de 800 V. (3) Tarif constructeur conseillé TTC du CLA 250+ Limited Edition, hors options (commandes jusqu'au 31/12/25). Modèle présenté : CLA 250+ Limited Edition avec options au tarif constructeur conseillé de 59 200 € TTC, autonomie jusqu'à 729 km. Consommation électrique CLA avec technologie EQ : 12,2-14,7 kWh/100km (données cycle mixte WLTP au 29/04/25). Photo non contractuelle. Limited Edition : Édition limitée. Détails sur sodira.mercedes-benz.fr - RCS 328 591 318.



Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo. #SeDéplacerMoinsPolluer



La charte graphique des Halles Védasiennes prolonge l'architecture métallique en y ajoutant des couleurs chaudes, des formes arrondies et des textures organiques. Elle dialogue avec les lignes du bâtiment pour introduire lumière et convivialité. Ensemble, elles créent une identité moderne, accueillante et vivante.



Escalier du rez-de-chaussé menant au premier étage des Halles Védasiennes en cours d'installation. Conception Maguelone Vidal, réalisation et pose Cros & Delmas. Août 2025.

maguelone vidal
architecte dplg

Après l'aménagement des Halles 610 à Jacou, Maguelone Vidal Architectures signe aujourd'hui l'aménagement des Halles Védasiennes.



L'ÂME DES LIEUX, LE CŒUR DES PROJETS

Depuis 2007, l'agence, fondée par Maguelone Vidal, architecte DPLG formée à Montpellier puis à Barcelone, conçoit avec passion et exigence des projets uniques, en résonance avec l'âme des lieux et les attentes des clients.

L'agence réunit des personnalités riches, sensibles et complémentaires, portées par une même exigence de créativité.

Chaque projet, loin des standards, est abordé avec un regard neuf. Ancrée dans une compréhension profonde des volumes, de la lumière, du site et des usages, l'agence place l'écoute au cœur de sa démarche.

Sublimer, restaurer, inventer ou réinventer : l'architecture de l'agence est attentive, vivante et singulière. Loin d'un geste figé, son travail conjugue respect du passé et audace du présent, créativité et liberté, pour révéler l'identité propre de chaque lieu.



La chapelle, 6 rue des Carmélites, 34090 Montpellier
www.maguelonevidal-architectures.com
mvarchitectures@gmail.com - 04 67 04 46 48

« L'architecture qui écoute. »



Ancien professinonel du sport et du bien-être, Grégory Jullien a rejoint l'aventure Romagnoli avec une volonté simple : construire et animer. Il coordonne le développement du Groupe Romagnoli avec son fondateur en partagant une vision ancrée dans le quotidien, le vivant, et les valeurs humaines. Entre intuition du terrain et stratégie à long terme, il nous livre sa vision d'un modèle qui repose avant tout sur les personnes et les valeurs qui les animent.

GRÉGORY JULLIEN
LA MAIN DU GROUPE

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Je m'appelle Grégory Jullien, je suis en charge du développement au sein du *Groupe Romagnoli*. Mon parcours est original : j'ai d'abord travaillé pendant quinze ans dans l'univers du snowboard, puis j'ai accompagné mon épouse dans la gestion de spas et la formation en hôtellerie. En 2022, on s'est lancés dans un projet commun avec l'ouverture des *Halles 610* à Jacou. C'était une belle façon de se réinventer en famille, autour d'un projet qui a du sens. Aujourd'hui, cette aventure continue avec les *Halles Védasiennes*, à l'ouest de Montpellier.

Qu'est-ce qui vous anime dans ces projets de halles ?

Ce qui me passionne, c'est de créer des lieux où il se passe quelque chose de vivant. Des endroits où les gens se sentent bien, peuvent manger bien sûr, mais aussi se retrouver, échanger, ou simplement faire une pause. Une halle, ce n'est pas qu'un lieu de restauration : c'est un espace de vie. On y croise toutes sortes de publics. Et ça, pour moi, c'est précieux car je m'en nourris. C'est ce qui donne du sens à mon quotidien.

Comment s'est déroulée la sélection pour les Halles Védasiennes ?

On a répondu à l'appel d'offre en 2022 alors que les *Halles 610* n'étaient même pas encore ouvertes. Les autres candidats pouvaient s'appuyer sur des lieux existants, nous, on est arrivés avec une vision. On a choisi de s'associer à *FDI Promotion*, pour leur ancrage territorial et leur fiabilité. Le projet architectural, signé Jean-Baptiste Miralles et Thomas Landemaine, a tout de suite marqué les esprits. Et puis notre position d'exploitants — pas seulement bailleurs — a été un vrai atout. On est présents sur le terrain, face à nos communautés au quotidien.

Comment sélectionnez-vous les étaliers ?

Avant tout, on cherche des gens passionnés. Des commerçants qui aiment transmettre. À Saint-Jean-de-Védas, on a réservé une partie des emplacements à des habitants de la commune, pour que les Halles restent un lieu local, incarné. Et on a aussi choisi des enseignes des *Halles 610* et d'autres qu'on ne trouve pas ailleurs à Montpellier. Ce qui nous importe, c'est la cohérence du lieu : une vraie diversité de produits, mais avec un esprit commun.

Quels sont les avantages, mais aussi les contraintes, d'être étalier dans une halle ?

C'est un fonctionnement différent d'un restaurant traditionnel. On mutualise certaines charges, il y a des horaires communs, des exigences collectives… Mais en contrepartie, on bénéficie d'un flux de clients exceptionnel, d'un lieu structuré, d'une communication commune, de l'expérience des autres. Et puis, chez nous, il n'y a pas de pourcentage prélevé sur le chiffre d'affaires : les commerçants paient un loyer fixe. On estime que s'ils travaillent bien, c'est normal qu'ils en vivent pleinement.

Comment voyez-vous la cohabitation avec le marché municipal, qui déménagera devant les Halles ?

On voit cela comme une chance. Le marché sera présent deux jours par semaine. L'idée, c'est d'être complémentaires. Il y a de très bons producteurs dans le coin, et j'espère que certains pourront fournir les étaliers des Halles et les étages supérieurs. On veut créer un écosystème vertueux : faire vivre les circuits courts, encourager les rencontres, et générer de nouvelles habitudes positives pour tout le monde.

Concrètement, ces projets ont quel impact pour les communes ?

Avant tout, il est important de rappeler que des projets comme ceux de Jacou ou de Saint-Jean-de-Védas ne coûtent absolument rien aux collectivités. Ils sont entièrement portés par des fonds privés. Et pourtant, ils participent directement à renforcer l'attractivité du territoire. On crée des lieux vivants, bien fréquentés et sécurisés, qui génèrent de la dynamique économique et sociale sans grever les finances publiques. La gestion est elle aussi privée, avec une répartition des charges entre tous les étaliers.

Quelles différences majeures entre les Halles 610 et les Halles Védasiennes ?

Le contexte géographique change beaucoup de choses. À Jacou, on est sur un axe routier très passant, entre plusieurs communes. C'est un lieu de passage. À Saint-Jean, on est au cœur du centre-ville, avec près de 6000 habitants qui pourront venir en pantoufles. Mais pour les deux sites, nous imaginons des lieux ouverts toute la journée, de 7h30 à minuit, avec du wifi, des espaces pour télétravailler, des zones calmes… C'est la valeur ajoutée de ces lieux de vie : plus proche, plus accessible, plus ancré.

Certains disent qu'il y a aujourd'hui trop de projets de halles. Vous en pensez quoi ?

C'est vrai qu'on entend souvent dire que "les halles poussent partout". Mais on ne dit jamais ça des chaînes de fast-foods, des zones commerciales ou des supermarchés qui ont vidé des territoires. Pour moi, ce qui compte, ce n'est pas le nombre de projets, c'est leur sens. Historiquement, une halle est un lieu emblématique de la commune. Il faut juste que chaque projet soit pensé avec cohérence et sincérité. Nous, on construit des lieux habités et ça fait la différence.

Et pour la suite ?

L'ouverture des *Halles Védasiennes* est prévue pour le 19 septembre 2025. C'est notre priorité actuelle. Ensuite, nous développerons les étages supérieurs : un rooftop, restauration, peut-être des salles de séminaire ou un concept original. On avance pas à pas. Ce qui compte, c'est que les Halles prennent vie, qu'elles s'ancrent dans le quotidien des habitants, qu'elles deviennent un repère naturel. On ne veut pas faire du bruit pour faire du bruit. On veut créer quelque chose qui dure, vraiment.



UNE COMMUNICATION TOURNÉE VERS L'HUMAIN

Dès juin 2024, le *Groupe Romagnoli* a choisi de prendre la parole sur les réseaux sociaux pour partager la philosophie des *Halles Védasiennes*. À travers une série de publications hebdomadaires, chaque étalier est présenté individuellement, qu'il s'agisse de restaurateurs confirmés ou d'une première installation. L'objectif est clair : créer une dynamique bien en amont de l'ouverture, valoriser chaque personnalité, chaque carte, chaque concept, et installer une forme de proximité sincère avec le public. Les portraits sont simples, vrais, tournés vers l'essentiel. Dans ce même esprit d'échange, des visites privées du chantier ont été proposées à certains followers pour recueillir leur ressenti, écouter leurs attentes, et les transformer en ambassadeurs naturels du lieu.

NOS PARTENAIRES
UN ANCRAGE REGIONAL

S'entourer de partenaires locaux, c'est un choix stratégique autant qu'une conviction. Le Groupe Romagnoli construit ses projets avec des acteurs du territoire pour renforcer leur ancrage, leur stabilité et leur sens. Ce réseau partagé repose sur des valeurs communes : confiance, responsabilité et engagement local.

Pour les *Halles 610* à Jacou, le partenariat avec le *Groupe Sarro*, basé à Jacou, a été déterminant. Spécialisé dans la gestion de patrimoine et le développement immobilier, le *Groupe Sarro* a joué un rôle clé dans toute la conception et la réalisation de ce projet hybride, combinant halles gourmandes, espaces de travail et lieux de vie.

Concernant les *Halles Védasiennes* à Saint-Jean-de-Védas, le *Groupe Romagnoli* s'est associé à *FDI Promotion*, un acteur majeur de la promotion immobilière en Occitanie. *FDI Promotion* pilote le projet *O Jardins des Halles*, qui intègre les *Halles Védasiennes* au sein d'un ensemble comprenant 126 logements et des commerces. Ce projet, conçu par les architectes Jean-Baptiste Miralles et Thomas Landemaine, vise à créer un lieu de vie dynamique et convivial.

Montpellier
Occitanie

Photographie : Maxime Flori
Design graphique : Pierre Broc
Création culinaire : Guillaume Leclère



On ne sert que du *conseil* à maturité. Votre patrimoine, notre *recette* maison.

Implanté à Montpellier depuis plus de 20 ans, le Groupe Sarro accompagne particuliers et chefs d'entreprises dans la gestion, l'optimisation et la transmission de leur patrimoine. Grâce à une approche globale et personnalisée, notre équipe de spécialistes construit avec vous une stratégie, des solutions durables, alignées avec vos objectifs de vie.

Gestion de Patrimoine
Family Office
Immobilier

contact@groupesarro.com
www.groupesarro.com
04 99 58 19 04

GROUPE SARRO

METROPOLITAIN

Vos infos où que vous soyez

Média

Magazines

Annonces légales

Application

Vidéos

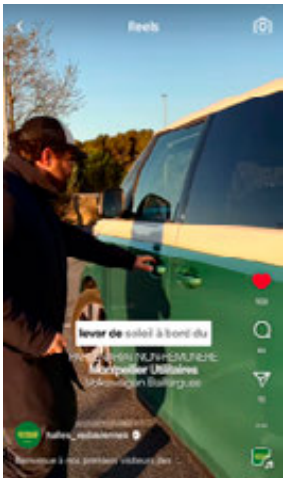
Site : **actu.fr/metropolitain**
Application : **Métropolitain**
Magazines : **Métropolitain**

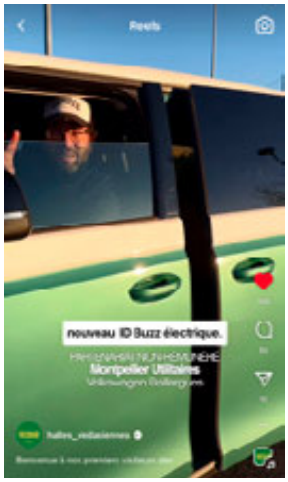


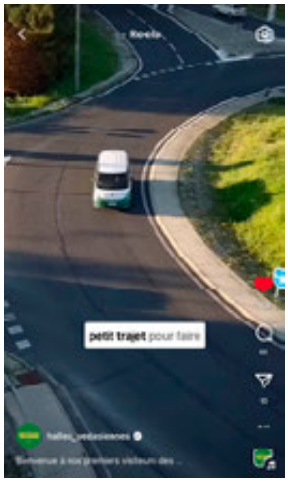
Dans le domaine des boissons, le *Groupe Romagnoli* collabore avec la *Brasserie Vendale* à Vendargues pour l'approvisionnement en bières artisanales, et avec *Barlo Vento Rhum*, producteur indépendant à Jacou. Les *Caves Notre Dame*, caviste historique de Montpellier et Sète depuis 1979, assurent la distribution des boissons via *Romagnoli Distribution*, renforçant ainsi une chaîne d'approvisionnement locale et cohérente.

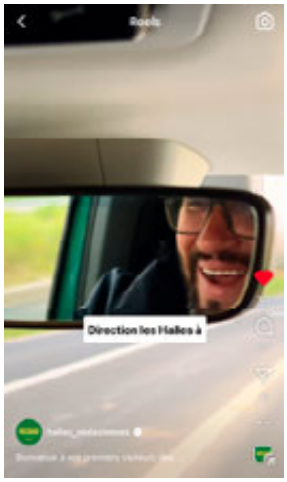
Pour ses besoins en mobilité, le *Groupe Romagnoli* bénéficie du soutien de partenaires automobiles de renom. *Mercedes-Benz SODIRA*, avec ses concessions à Montpellier, Sète et Nîmes, ainsi que *Volkswagen Utilitaires* Montpellier, accompagnent les déplacements du groupe dans la région, témoignant de la confiance mutuelle entre ces entreprises locales.

Metropolitain nous accompagne depuis le début de nos activités dans la communication média.









EN BREF

Depuis 2022, le *Groupe Romagnoli* développe des lieux de vie singuliers qui prolongent une vision familiale, conviviale et ancrée dans leur territoire. À l'image du salon de son fondateur Bernard Romagnoli, ces projets sont pensés comme des espaces ouverts, chaleureux, où l'on partage bien plus que des repas. Des *Halles 610* à Jacou aux *Halles Védasiennes* à Saint-Jean-de-Védas, c'est la même philosophie qui guide les choix : valoriser les artisans, les produits simples, les liens vrais, et créer des lieux utiles à la vie quotidienne.

Les *Halles 610* ont vu le jour en 2022 à Jacou. En deux ans, elles ont su fédérer une clientèle locale fidèle, une communauté d'étaliers stable, et une programmation d'événements à la fois festifs et fédérateurs. Elles abritent également le *Bar Montvilla 610*, opéré par le *Groupe Romagnoli*. Au début de l'année 2025, le groupe a engagé une nouvelle dynamique en développant une nouvelle branche dédiée à la stratégie et la communication, avec une refonte complète de l'image et des outils, afin de rendre les visages, les produits, les valeurs et les ambitions portées plus visible.

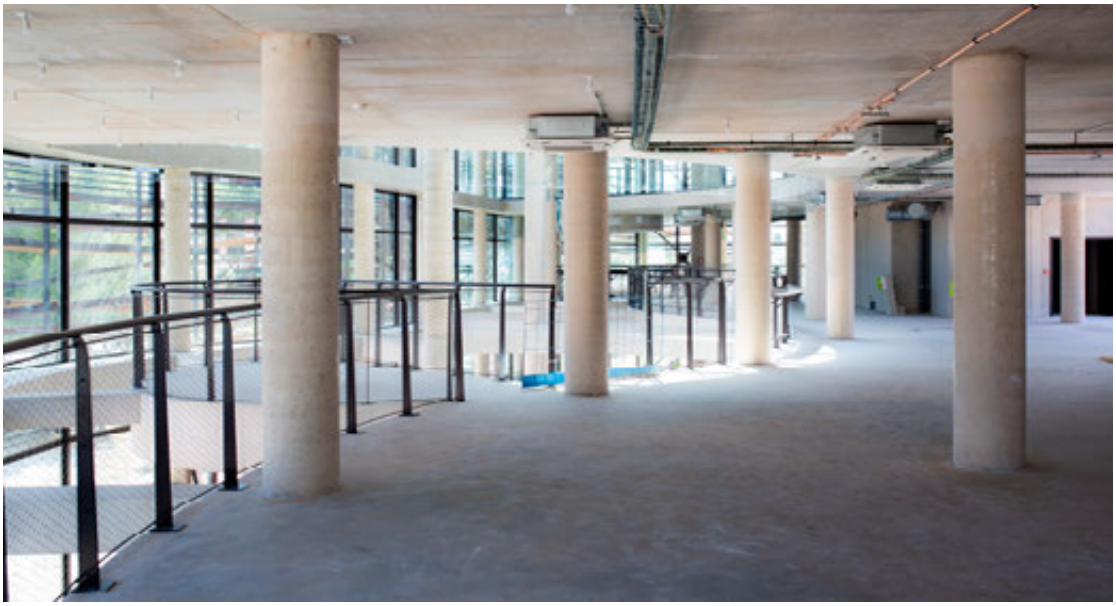
Le 19 septembre 2025, le Groupe ouvrira les portes des *Halles Védasiennes*, en plein centre ville de Saint-Jean-De-Védas, à la jonction de deux quartiers. Le projet architectural, signé Jean-Baptiste Miralles, proposera une halle lumineuse, fluide, pensée comme un cocon ouvert sur la ville. L'aménagement intérieur est imaginé par Maguelone Vidal, qui travaille des espaces de circulation organiques et des matériaux accueillants.

Les Halles accueilleront 22 étaliers, rigoureusement sélectionnés, et deux bars: Le Bar Central et le Las Vedas Bar,

également exploités par le groupe. Ce choix d'être exploitant et bailleur confère une position unique qui permet d'instaurer un lien étroit avec les communautés, les commerçants, de définir collectivement une qualité d'accueil, une ligne de conduite, et un cadre humain solide.

Dans l'ombre Grégory Jullien incarne ce lien entre le développement, la gestion des lieux, la proximité terrain et l'animation des équipes. Sa vision pragmatique, son sens de l'accueil et son expérience humaine sont au cœur de l'équilibre trouvé entre rigueur opérationnelle et chaleur humaine. Ce qu'on construit ici, ce ne sont pas des Halles "tendance". Ce sont des lieux de passage devenus lieux de vie. Des lieux où l'on revient, non pas seulement pour manger, mais pour retrouver quelque chose d'essentiel.

Le rendez-vous gourmand avec les halles du *Groupe Romagnoli* est pris ! A très bientôt !



Le première étage des Halles Védasiennes. Un large espace de places assises au centre des étals et des espaces réservables.



Prêt pour vos missions

Nouveau Transporter dès 250 € HT/mois[1]
En LLD 36 mois / 60 000 km

1. Offre en LLD sur 37 mois / 60000 km, 1er loyer majoré de 2600 € HT, suivi de 36 loyers de 250 € HT pour un Nouveau Transporter Van Business TDI 110 BVM6 au prix catalogue de 38810 € HT. Perte Financière incluse, souscrite auprès de la société ICARE ASSURANCE, SA au capital 2 358 816 € – RCS Nanterre : 327 061 339 – 93 rue Nationale 92100 Boulogne Billancourt. Entreprise régie par le Code des assurances. Contrat de maintenance inclus dans les loyers souscrit auprès de VOLKSWAGEN BANK GmbH. Véhicule de remplacement inclus souscrit auprès d'EUROP ASSISTANCE France société anonyme régie par le Code des assurances, au capital de 48 123 637 €, entreprise régie par le Code des Assurances, RCS PARIS 451 366 405, sise 2 rue Pillet-Will, 75009 PARIS. **Offre réservée aux professionnels incluant une remise commerciale, hors loueurs, flotte et messagerie, pour toute nouvelle commande avant le 30/09/2025 inclus,** chez tous les concessionnaires Volkswagen Véhicules Utilitaires, sous réserve d'acceptation du dossier par Volkswagen Bank GmbH (SARL de droit allemand – Capital 318 279 200 € – Succursale France : Bâtiment Ellipse 15 av. de la Demi-Lune 95700 Roissy en France – RCS Pontoise 451 618 904). 904 – intermédiaire d'assurance européen: D-HNQM-UQ9MO-22 (www.orias.fr).

2. **Modèle présenté :** Le visuel ci-dessus est une illustration et ne reflète pas nécessairement le véhicule lié à votre demande.

Véhicules Utilitaires

Votre partenaire Volkswagen Véhicules Utilitaires

Montpellier Utilitaires & Sète Utilitaires
2 place Bertrand Nogaro
34670 Baillargues
Tel : 04 67 16 36 36 – www.montpellier-utilitaires.fr

FONDATEUR DU GROUPE : BERNARD ROMAGNOLI - b.romagnoli@grouperomagnoli.fr

DEVELOPPEMENT ET GESTION : GREGORY JULLIEN - g.jullien@grouperomagnoli.fr

STRATÉGIE ET COMMUNICATION : GABRIEL RUBIO - g.rubio@grouperomagnoli.fr

CONTACTS

HALLES 610 : CONTACT@HALLES610.FR

HALLES VÉDASIENNES : CONTACT@HALLESVEDASIENNES.FR

PRESSE : G.RUBIO@GROUPEROMAGNOLI.FR

RÉSEAUX SOCIAUX

INSTAGRAM, FACEBOOK ET TIKTOK HALLES 610 : @HALLES610

INSTAGRAM HALLES VÉDASIENNES : @HALLES_VEDASIENNES

FACEBOOK ET TIKTOK HALLES VÉDASIENNES : @HALLESVEDASIENNES

SITES WEB :

HALLES 610 : HALLES610.FR

HALLES VÉDASIENNES : HALLESVEDASIENNES.FR

GROUPE ROMAGNOLI : GROUPEROMAGNOLI.FR

REDACTION : GABRIEL RUBIO

CONCEPTION GRAPHIQUE : GABRIEL RUBIO

PHOTOGRAPHIES : P. BROC, G. CANAL, G. RUBIO

Imprimé en septembre 2025



GROUPE ROMAGNOLI

Fondé en 2022, le Groupe Romagnoli conçoit, développe et exploite des lieux de vie conviviaux, ancrés dans leur territoire et pensés pour durer. Il est à l'origine des Halles 610 à Jacou et des Halles Védasiennes à Saint-Jean-de-Védas, deux projets structurants mêlant gastronomie, artisanat et lien social. Le groupe assure lui-même la gestion des lieux, ainsi que l'exploitation de trois bars : Montvilla 610 à Jacou, Le Bar Central et Las Védas à Saint-Jean. Son ambition : créer des espaces utiles, ouverts et humains, où l'on mange bien, où l'on vit bien, et où chacun se sent à sa place.

FONDATEUR DU GROUPE : BERNARD ROMAGNOLI - b.romagnoli@grouperomagnoli.fr
DEVELOPPEMENT ET GESTION : GREGORY JULLIEN - g.jullien@grouperomagnoli.fr
STRATÉGIE ET COMMUNICATION : GABRIEL RUBIO - g.rubio@grouperomagnoli.fr

CONTACTS
HALLES 610 : CONTACT@HALLES610.FR
HALLES VÉDASIENNES : CONTACT@HALLESVEDASIENNES.FR

PRESSE : G.RUBIO@GROUPEROMAGNOLI.FR

SITES WEB
HALLES 610 : HALLES610.FR
HALLES VÉDASIENNES : HALLESVEDASIENNES.FR
GROUPE ROMAGNOLI : GROUPEROMAGNOLI.FR

REDACTION : GABRIEL RUBIO
CONCEPTION GRAPHIQUE : GABRIEL RUBIO