

HALLES VEDASIENNES

Dossier de presse

Le food court de Saint-Jean-de-Védas : des restaurants pour tous les goûts et deux bars, sous le même toit, tous les jours.

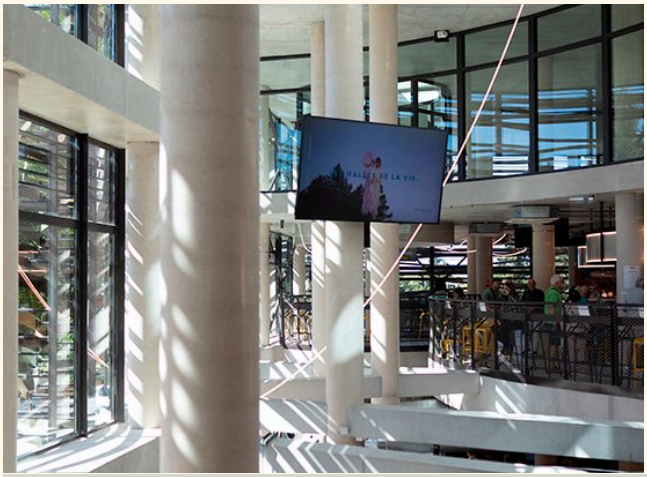
NOVEMBRE 2026 · HALLESVEDASIENNES.FR

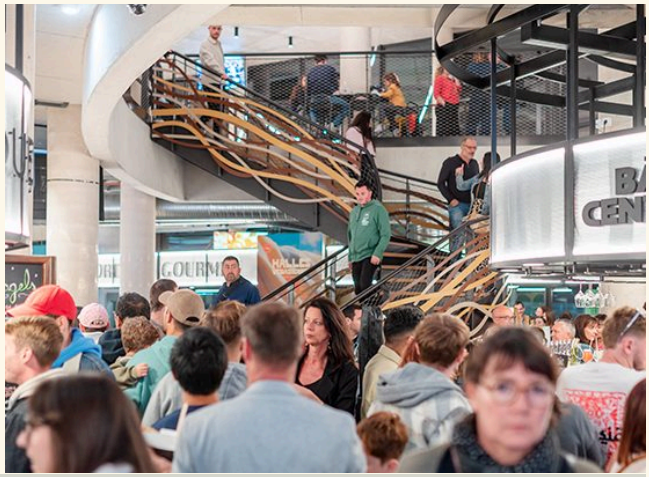
LES HALLES EN BREF

Un food court, à la même table

Les Halles Védasiennes sont le food court de Saint-Jean-de-Védas, à l'ouest de Montpellier. On commande au comptoir de son choix, on s'installe où l'on veut, et l'on s'assoit à la même table, quoi qu'on ait choisi.

OUVERTURE	Le 19 septembre 2025.
ADRESSE	12 route de Montpellier, 34430 Saint-Jean-de-Védas.
ACCÈS	Le terminus de la ligne 2 du tramway (Saint-Jean-de-Védas Centre) est à quelques dizaines de mètres ; la sortie 32 de l'A9 à deux minutes.
HORAIRES	Tous les jours, de 7 h 30 à minuit. Les cuisines servent le midi et le soir : horaires détaillés sur hallesvedasiennes.fr.
COMPTOIRS	18, dont deux bars, sur deux étages (au 25 novembre 2026). Chaque comptoir est tenu par son propre artisan, maître de sa carte, de ses prix et de ses horaires.
EXPLOITANT	Le Groupe Romagnoli, qui tient aussi les Halles 610, à Jacou.
ARCHITECTURE	Jean-Baptiste Miralles et Thomas Landemaine ; aménagement intérieur par Maguelone Vidal Architectures. Projet porté avec FDI Promotion.
EN LIGNE	hallesvedasiennes.fr · Instagram @halles_vedasiennes · facebook.com/hallesvedasiennes
PRESSE	Formulaire de hallesvedasiennes.fr/contact, motif « Demande presse ». Il n'y a pas de standard téléphonique : la réponse vient par écrit.





L'HISTOIRE

Une candidature, d'abord

Un appel d'offres en 2022

En 2022, Saint-Jean-de-Védas lance un appel d'offres pour les halles de son nouveau quartier. Le Groupe Romagnoli y répond alors que les Halles 610, à Jacou, ne sont pas encore ouvertes. Les autres candidats peuvent montrer des lieux qui tournent ; le groupe arrive avec une intention, et le fait d'être exploitant, et pas seulement bailleur : présent tous les jours, devant ses clients.

Il s'associe à FDI Promotion pour son ancrage dans le territoire. La façade ondulée, signée Jean-Baptiste Miralles et Thomas Landemaine, est pensée comme un cocon ouvert sur la ville. Les Halles ouvrent le 19 septembre 2025.

Ce qu'on a voulu faire

Des comptoirs sur deux étages, où chacun compose son repas comme il l'entend, où les artisans restent maîtres de leur carte, de leurs prix et de leurs horaires, et où l'on partage la même table. Deux bars en sont les points de rendez-vous : le Bār Centrāl, ouvert de 7 h 30 à minuit, sept jours sur sept, et le Las Vedas, à l'étage.

Les étaliers ont été choisis un par un : des artisans qui aiment transmettre. Une partie des emplacements a été réservée à des habitants de la commune, pour que le lieu reste d'ici.

Un quartier qui se fabrique

Saint-Jean-de-Védas compte près de quatorze mille habitants. Les Halles se posent à la charnière entre le cœur historique du village et le quartier de Roque Fraïsse, qui sort de terre avec ses logements, ses bureaux et ses commerces. Le centre de Montpellier est à moins d'un quart d'heure.

> *« Il faut garder vivante cette envie d'explorer. »*
>
> BERNARD ROMAGNOLI, FONDATEUR DU GROUPE ROMAGNOLI



L'inauguration, en septembre 2025.

LES COMPTOIRS

Dix-huit comptoirs, dont deux bars

Le Bār Centrāl
CAFÉ-BAR

Le premier visage des Halles : le comptoir qu'on croise en entrant, ouvert de 7 h 30 à minuit.

Burger & Bagel
BURGERS · BAGELS

Le burger et le bagel faits maison, à manger sur place ou à emporter.

Jean le Croquant
CROQUE-MONSIEUR · STREET FOOD

La street food du croque-monsieur revisité.

La Petite Pompette
BRASSERIE · TAPAS

La brasserie du premier étage : tapas maison et cuisine de saison.

Las Vedas
BAR À COCKTAILS

Le bar du haut, frère du Bār Centrāl, face aux espaces de l'étage.

Majorelle
MAROCAINE · COUSCOUS · TAJINES

La cuisine marocaine.

O'Panés
CROQUETAS · FRITERIE · TAPAS

Le croustillant comme cuisine à part entière, dans l'esprit partageur des tapas espagnoles.

Palazzo Pizza
PIZZA · ITALIENNE · SICILIENNE

La pizza est une affaire de famille.

Saj
LIBANAISE · FALAFELS

Une famille, et « le Liban à côté de chez vous ».

Basta
ITALIENNE · PÂTES · LASAGNES

Une cuisine familiale, généreuse et réconfortante, avec les pâtes et les lasagnes au centre de l'assiette.

Glacier Catalan
GLACES ARTISANALES · GAUFRES · CRÊPES

Une maison née en 1950 à Palavas-les-Flots, installée aujourd'hui aux Halles.

La Cave à Nico
THON · HUÎTRES · POISSON

La pêche pour passion, le thon pour spécialité.

La Table du Boucher
VIANDE · GRILLADES · FROMAGES

Le boucher, le fromager et un bar à brochettes sur le même étal.

Les P'tits Frères
BOULANGERIE · PÂTISSERIE

Trois frères et une boulangerie bio devenue créative, jusqu'au trompe-l'œil.

Mamasia
ASIATIQUE · NOUILLES · BAO

Une passion pour la cuisine et la culture asiatiques : les nouilles et les bao.

Origami
SUSHIS · POKE BOWLS · JAPONAISE

Sushis, makis, sashimis et poke bowls, préparés à la commande.

La Rôtisserie Védasienne
VIANDES RÔTIES · POULET · GRILLADES

Tout tourne autour de la broche.

Teranga
AFRICAINE · CRÉOLE

Teranga, c'est l'hospitalité en wolof, et la cuisine de Mame Kiné.

Par ordre alphabétique. La liste à jour, avec la fiche de chaque comptoir : hallesvedasiennes.fr/etaliers.

LA VIE DES HALLES

Du café du matin au dernier verre

Les Halles ouvrent à 7 h 30 avec le café du Bār Centrāl et ferment à minuit. Entre les deux : le déjeuner des salariés et des habitants, les familles, les soirées et les matchs.

Le midi

Chacun compose son assiette au comptoir de son choix, et tout le monde mange à la même table. Une adresse pour le déjeuner, au pied du tram.

Les soirées

Concerts, DJ, karaokés, afterworks et soirées à thème, à l'agenda du site. Entrée libre, sauf mention contraire.

Le sport

Les matchs à la demande sur les 22 écrans des Halles. Et les Food Runners, qui partent d'ici chaque mois.

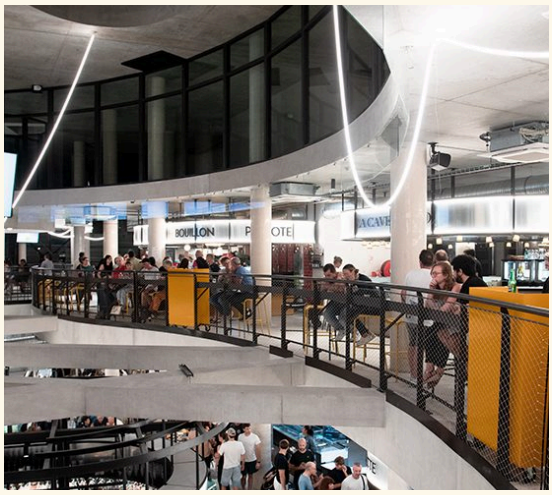
En famille

Chacun choisit son plat, tout le monde se retrouve à la même table : c'est l'idée même des Halles. Ouvertes sept jours sur sept.

L'agenda

Les rendez-vous des semaines à venir sont sur hallesvedasiennes.fr/agenda : concerts, karaokés, retransmissions sportives et soirées à thème.





LE GROUPE

Deux halles, un groupe

Le Groupe Romagnoli s'est construit autour de Bernard Romagnoli, qui a passé trente ans dans l'univers du champagne avant de revenir à des choses plus simples : la terre, les produits, la table. Il exploite les Halles 610 à Jacou et les Halles Védasiennes à Saint-Jean-de-Védas, ainsi que leurs bars. Deux lieux, une même façon de faire : des artisans choisis un par un, et des clients accueillis pour de vrai.

Ils en ont parlé

- **Hérault Tribune**, « Hérault : top 8 des halles où manger sur le pouce et goûter aux spécialités locales », 25 novembre 2026.
- **MontpelYeah Magazine**, « Les Halles Védasiennes fêtent leur premier anniversaire en musique », 21 septembre 2026.
- **L'Essentiel de Montpellier**, « Les halles védasiennes sont ouvertes », 1er octobre 2025.
- **Midi Libre**, « Inaugurées en grande pompe, les Halles védasiennes sont ouvertes », 21 septembre 2025.
- **Claap**, « Les Halles Védasiennes font saliver Saint-Jean-de-Védas », 20 septembre 2025.
- **My Hérault**, « Les Halles Védasiennes ouvrent enfin : découvrez l'ambiance folle de l'inauguration ! », 19 septembre 2025.

La revue de presse complète, avec les liens : hallesvedasiennes.fr/presse.

Contact presse

Écrire par le formulaire de **hallesvedasiennes.fr/contact**, motif « Demande presse », en précisant le média et le délai. Il n'y a pas de standard téléphonique.

Sur demande : photographies des Halles et des comptoirs, interviews et tournages sur place, hors service. Les logos sont à télécharger sur hallesvedasiennes.fr/presse.

Photographies : Les Halles Védasiennes. Dossier à jour au 25 novembre 2026.