

13 % d'augmentation de la fréquentation piétonnière dans les rues de l'Écusson dès le mois de mai 2023 (Mytraffic).

© C. Ruiz

LE CENTRE-VILLE LE PLUS ATTRACTIF DE FRANCE

Agir pour le commerce

La période des fêtes est l'un des temps forts de l'activité commerçante en centre-ville. Cette année, la gratuité des transports, dès le 21 décembre, et le programme événementiel qui l'accompagne s'inscrivent dans une nouvelle stratégie ambitieuse et exigeante pour le commerce à Montpellier.

Ville marchande dès le Moyen Âge, développée sous Jacques Cœur, Montpellier a toujours fait du commerce une composante essentielle de l'économie du territoire, source de richesse et d'emplois (21 600 emplois sur la ville), mais aussi d'animations, de lien social. Autant de raisons pour la Ville de développer une action ambitieuse et concertée, pour accompagner au mieux le commerce montpelliérain confronté comme partout en France à de nouveaux défis (révolution numérique, guerre en Ukraine, inflation...) et, au

plan local, aux nécessaires transformations urbaines en réponse aux objectifs de transition énergétique et climatique, mais aussi pour l'attractivité de l'Écusson. Dès son arrivée à la tête de la Ville de Montpellier en 2020, Michaël Delafosse a pourtant clairement affirmé son engagement pour la défense du centre-ville et le commerce de proximité, en stoppant par exemple le projet de méga centre commercial projeté sur 110 000 m², plus grand qu'Odysseum, aux portes de la ville.

Une véritable stratégie d'exigence et de renouveau

Et c'est aujourd'hui une véritable stratégie d'exigence et de renouveau que porte l'équipe municipale, en lien avec ses partenaires de la Métropole, d'Altémed, de la Chambre de Commerce et d'Industrie, de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, pleinement investis. « Une stratégie qui vise autant à corriger certains déséquilibres, entre le cœur de ville et les quartiers périphériques par exemple, qu'à renouveler et à multiplier les parcours mar-

chands, pour reconnecter certaines zones aux secteurs plus identifiés », explique Alban Zanchiello, adjoint au Commerce.

En 2023 le trafic piéton en centre-ville, mesuré par le site Mytraffic, a augmenté de 13 % dès le mois de mai par rapport à 2022, soit 4,8 millions de personnes recensées dans l'Écusson, avant même l'affluence de l'été. « Ce qui fait de Montpellier, comparé aux autres centres-villes, l'un des plus attractifs de France. »

« Et si nous avons souhaité écartier le trafic de transit, c'est-à-dire les véhicules qui ne font que traverser la ville, sans s'y arrêter et consommer, les voitures ont à Montpellier toute leur place. Nous avons d'ailleurs plus de places de parking souterrain qu'à Toulouse. Pour rappel, le tunnel de la Comédie reste ouvert, pour l'accès aux parkings du Triangle ou de la Comédie. Et la Ville reconduit cette année l'opération "Chèques Parking" qui permet de profiter de 2 heures de parking gratuit pour les achats en cœur de ville. »

Dans la feuille de route déroulée par la gouvernance locale autour du commerce, les mesures en faveur de l'attractivité commerciale (aménagement de l'espace public,



Alban Zanchiello, adjoint au Commerce, présente la stratégie d'attractivité commerciale du centre-ville, en juin dernier.

© DR

travail sur la propreté, la sécurité, multiplication des grands événementiels, congrès, festivals) voisinent avec la volonté de structurer une offre commerciale et artisanale harmonieuse. « Ce qui peut passer autant par les outils de l'urbanisme commercial et notamment du droit de préemption, pour garantir la qualité et la diversité de nos enseignes, que par des actions de prospection. » Le 20 septembre dernier, plusieurs élus et acteurs économiques de Montpellier sont ainsi allés pour la première fois au SIEC de Paris, le rendez-vous international des espaces commerciaux, pour défendre l'ambition commerciale du territoire et convaincre les investisseurs de s'installer au cœur de ville.

Encourager l'innovation commerciale

« Chaque année, de nouveaux visages viennent relever l'aventure du commerce et de l'artisanat à Montpellier. Tous le disent, ils viennent profiter de la dynamique enclenchée. Nous nous employons à accompagner tous ces porteurs de projet, à faciliter leurs démarches, à créer pour eux l'environnement le plus favorable. À encourager aussi l'innovation commerciale, pour surprendre et séduire une nouvelle clientèle. Avec un travail engagé sur de nouvelles formes de commerce, boutiques éphémères, concept stores, regroupements d'artisans, pour réenchanter le cœur de ville, redonner sa place à l'inédit, l'insolite, tout ce que l'on ne trouve pas ailleurs », conclut l'élu.



Le Grand Bazar : cinq jours d'animations et de bonnes affaires, en partenariat avec les associations de commerçants du centre-ville.

© C. Marfon



6 800

C'est le nombre d'établissements commerciaux à Montpellier, dont 2 000 en centre-ville (CCI).



483 M€

C'est le chiffre d'affaires des établissements commerciaux du centre-ville (CCI).



46 %

du chiffre d'affaires des commerces de la Métropole est réalisé par les commerces de Montpellier.

Les nouveaux visages du commerce montpelliérain

Ils sont jeunes, attachés à la ville et à son dynamisme. Beaucoup ont parcouru le monde avant de décider de se fixer à Montpellier. Certains ont vécu une première aventure professionnelle, d'ingénieur, de journaliste, de pharmacien... Ils défendent la vision d'un commerce innovant, solidaire, privilégiant la qualité et la proximité.



Julien Tuffery,
Atelier Tuffery,
manufacture de jeans

Défendre, ici, le commerce de demain...

130 ans d'histoire. La plus ancienne manufacture de jeans « made in France ». Une saga déroulée sur quatre générations successives, conduite aujourd'hui par Julien Tuffery et son épouse Myriam. Et de l'énergie et des projets à revendre. Tout dernièrement, avec l'inauguration de ses nouveaux locaux de Florac en Lozère. « 2 000 m² rassemblant une boutique, un atelier, stock, espace de vie, archives... » Et, bien sûr, le concept store ouvert en juin sur la place de la Comédie, à l'invitation de la Ville de Montpellier. « Un projet que l'on a accepté parce qu'il était en accord avec nos valeurs : la défense d'un commerce et d'une mode responsable, éthique, humaine. Loin des dérives de la fast-fashion, pouvoir défendre des filières, des métiers, des produits créés à deux heures d'ici, dans une ville jeune et dynamique comme Montpellier, c'est vraiment un beau symbole. »

[10 place de la Comédie – 04 66 45 00 94 – ateliertuffery.com](#)

Une dynamique internationale

Deux concepts en un. À deux minutes à pied de la gare : une auberge de jeunesse de 80 couchages en dortoirs, chill-zone en sous-sol, cuisine partagée, déco élégante, espace expo... le tout relié à un restaurant aux saveurs méditerranéennes, le Meriaki, ouvert à la clientèle traditionnelle comme aux visiteurs de l'Hostel. Majed Taha, le gérant des lieux, n'en finit pas de sourire. « Depuis notre ouverture, en avril, l'auberge ne désemplit pas. Nous accueillons entre 1 500 et 2 500 personnes par mois. Du cycliste colombien de 50 ans au vacancier australien de 18 ans. Montpellier est une ville jeune, dynamique, à forte attractivité internationale. Nous sommes fiers de nous associer à son développement, d'indiquer à nos clients les coups de cœur, les bonnes adresses, de mettre en avant ses artistes dans notre espace galerie et les producteurs locaux, sur la table de notre restaurant. »

[4 rue de la République – 06 51 34 76 96 – welcometomaje.com](#)



Majed Taha,
auberge de jeunesse
Le Maje Hostel



Origa Robert, Pousse pas Mémé dans les Vignes, caviste-épicerie fine

Les richesses de notre terroir

C'est dans les locaux d'une ancienne banque, au 10 rue des Étuves, qu'a démarré il y a un an et demi l'aventure de Pousse pas Mémé dans les Vignes. Une cave à vin épicerie fine, dont le concept a émergé au gré des voyages à travers le monde de ses trois jeunes protagonistes : Origa, Naomie et Alex. « Avec l'envie de rassembler dans un seul lieu tout ce que l'on aimait. » À commencer par une carte des vins sans cesse renouvelée ; des produits locaux à emporter ou à déguster sur place ; des animations et des rencontres avec les producteurs ; des master classes en mode relax pour se former le palais... Bref, mille et un projets qui ont permis de capter une clientèle fidèle « qui nous donne envie de grandir et de nous renouveler pour parvenir toujours à la surprise ». La crise ukrainienne, la canicule de l'été, les travaux sur la Comédie et la fermeture de la station de tramway ont un peu compliqué la donne. « Il faut avouer qu'on a eu peur. Mais au final, tout ne s'est pas si mal passé que ça. On part du principe que pour valoriser un endroit il faut bien à un moment tailler dans le gras. Il y aura des retombées plus tard. » À partir du mois de décembre, une ouverture est prévue 7 jours sur 7, avec de nouvelles formules, bruschettas, salades, petits-déjeuners grand-mère avec tartines et confitures. Et, bien sûr, panier gourmand de Noël.

[10 rue des Étuves – 09 85 24 73 18 – @poussepasmemedanslavigne](#)

“ Les plats cuisinés faits maison, avec des bons produits, c'est la tendance actuelle ”

“ L'envie de grandir, de nous renouveler, pour parvenir toujours à surprendre ”

La nouvelle génération

Monter son entreprise, Axel Long l'avait envisagé depuis son bac. Ses divers apprentissages lui ont assuré compétence et expérience. Il était donc mûr pour ouvrir sa boucherie. Mais c'est surtout les plats cuisinés qu'il mitonne que les clients s'attachent. Ouvert depuis plus de six mois, son commerce marche bien. Le jeune homme ne compte pas ses heures. Il a embauché trois salariés. Une prise de risque qu'il pense couvrir par un environnement favorable : « J'habite Montpellier depuis huit ans. J'avais remarqué le dynamisme de la rue du Faubourg de la Saunerie. Il y a du passage, de la vie de quartier. La présence du tramway est également un atout formidable. » Contre le mur, une photo montre la devanture de son commerce au début du XX^e siècle. « C'est la précédente propriétaire qui me l'a laissée. Si je pars un jour, à mon tour, je la donnerai au suivant. » À 27 ans, ce natif de Montélimar est avant tout un cuisinier qui a saisi les tendances de sa clientèle. « Les gens ne veulent plus ou n'ont pas le temps de cuisiner. Ils réclament néanmoins de la qualité. Mon activité de traiteur répond à ces nouvelles tendances. Tout est fait maison. »

[19 rue du Faubourg de la Saunerie – 04 30 96 87 98 – couteauxetsaveurs.fr](#)



Axel Long,
Couteaux et saveurs,
boucherie traiteur



Arnaud Nejmman,
Maison Clothes,
friperie vintage

L'atout de la zone piétonne

Cet entrepreneur, à l'allure tranquille, est un grand passionné. À 25 ans, après quatre années passées à Londres, il a ouvert sa boutique de vêtements au printemps dernier. « *Nous nous fournissons auprès de grossistes, mais nous faisons attention aux filières qui parfois agissent de façon scandaleuse. Nos vêtements de seconde main sont de qualité, vintage et souvent de marque.* » La boutique se situe Grand'Rue Jean-Moulin, un axe commercial important du centre-ville. Foisonnant d'idées et de projets, un samedi sur deux, il imagine ses « *vitrines vivantes* », des événements créatifs qui attirent les regards et parfois un attroupement. « *C'est très important que le centre-ville soit animé, qu'il vive, qu'il respire. Avoir ma boutique dans une zone piétonne étendue est un atout, reconnaît Arnaud Nejmman. Les gens qui marchent s'arrêtent davantage devant une belle vitrine. Nos commerces bénéficient de cette force piétonne.* » Maison Clothes va connaître son premier Noël. Les ventes vont-elles suivre ? « *Je n'en sais absolument rien, répond-il. Tout est open.* » Mais son sourire est confiant.

[68 Gd Rue Jean Moulin – 04 67 58 33 88](https://www.maisonclothes.com) –

« **Chez certains clients, le pain fait aux blés anciens fait remonter les souvenirs d'un goût d'enfance** »

« **Les gens sont-ils prêts psychologiquement à offrir des vêtements vintage à Noël ?** »

Un environnement favorable

Pour monter son commerce, rien ne vaut un levain naturel. C'est ce qui singularise la boulangerie Daveloza depuis janvier 2022. Des farines bio, venues notamment du moulin de Sauret tout proche, une passion pour la fabrication de pains conjuguée à une réelle gentillesse sont les ingrédients qui se retrouvent dans les pétrins de François Florentin. Directeur juridique en entreprise pendant 15 ans, il a un jour senti qu'il lui « *manquait quelque chose, un accomplissement personnel* ». Il s'est formé auprès de plusieurs artisans du pain, dont certains sont devenus des amis. Installé rue du Grand Saint-Jean, en lieu et place du magasin Piedené, il n'a pas été inquiet par la présence d'autres boulangeries toutes proches. « *Cela prouve qu'il y a une demande. Plus l'offre est variée, mieux c'est. On ne se partage pas le même gâteau. Le gâteau devient plus grand, c'est tout.* » Le commerçant attend la fin des travaux d'aménagement du secteur Saint-Denis. « *Le quartier prend une configuration qui sera positive pour le commerce.* » Il entend améliorer l'espace dans lequel plusieurs tables permettent de boire le café, où la bonne humeur ambiante et l'odeur du pain cuit incitent à s'attarder.

[6 rue du Grand Saint-Jean – 04 99 06 02 93](https://www.daveloza.com) –



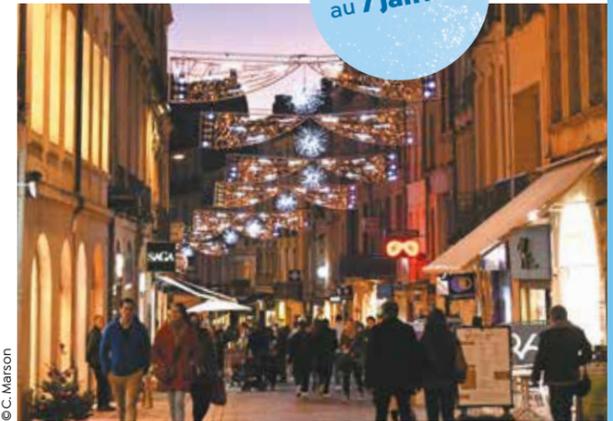
François Florentin,
Boulangerie Daveloza,
boulangerie bio

© C. Marson

Destination Écusson : cœur battant des fêtes

Du 16 novembre au 7 janvier, en soutien au commerce, la Ville et ses partenaires multiplie les animations en centre-ville. Plusieurs centaines de milliers de visiteurs sont attendus dans le cadre du programme des illuminations, de Cœur de Ville en lumières, des Hivernales. Sans oublier la Fête de la gratuité le 21 décembre (*voir dossier Métropole p. 13*).

26 novembre
au 7 janvier



© C. Marson

Les Illuminations

De l'opéra Comédie au boulevard Louis Blanc, jusqu'aux Halles des 4 saisons, les illuminations vont mettre Montpellier en fête. Avec plusieurs nouveaux sites, une super structure surprise installée place des Martyrs de la Résistance, le sapin de la Comédie déplacé près du cinéma Gaumont. Le tout conciliant féerie et sobriété énergétique : ampoules à faible consommation, décors en matériel recyclé, amplitude horaire d'éclairage diminuée : soit 40 % en moins sur la facture énergétique.



© C. Ruiz

16, 17 et 18
novembre

Cœur de Ville en lumières

La Poste Rondelet, l'hôtel d'Aurès ou encore l'aqueduc des Arceaux s'ajoutent au circuit de projections lumières qui ouvre le programme des fêtes de fin d'année. Trois soirées magiques, déclinées sur plus d'une dizaine de sites en centre-ville et plusieurs thèmes inspirés par la candidature de Montpellier 2028 : l'eau, l'Afrique, les capitales européennes. Avec cette année encore, aux côtés des pros, les créations de plusieurs écoles spécialisées. De 18h30 à 22h30.



© H. Rubio

2 au 30
décembre

Les Hivernales au Peyrou

Artisanat, décoration, textile, bijoux, accessoires et bien sûr gastronomie, vin chaud et restauration. 86 chalets aux Hivernales, dont plus de 40 artisans de Montpellier et sa région dans la sélection proposée par la Ville de Montpellier, la CCI, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, les associations de consommateurs et l'Office de Tourisme. Du dimanche au jeudi, de 10h30 à 21h30 (jusqu'à 22h30 les vendredis et samedis).