Azaïs-Polito fait aimer à l'Asie la soupe de poisson sétoise

La petite entreprise familiale née à Sète il y a un demi-siècle s'est mise à l'heure de la mondialisation et est désormais présente sur les marchés chinois et japonais. Et ce, sans jamais renier ses traditions.

Jean-Claude Polito, PDG de l'entreprise Azaïs-Polito. Véronique Britto la directrice commerciale, précise avec fierté : *"Pour nos soupes de poisson élaborées sans colorant et sans épaississant, nous n'utilisons que du poisson provenant des criées de Sète et d'Agde... Certains se contentent de têtes ou de queues de poisson pour faire des soupes, pas nous !"*

PHOTO CÉLINE ESCOLANO

Contrairement aux Capulet et aux Montaigu dans *Roméo et Juliette* qui 'entretuaient du côté de Vérone, les Azaïs et les Polito ont choisi, il y a presque cinquante ans de faire la route ensemble. Deux familles du cru, les uns dans le poisson, les Azaïs, les autres dans les pâtes, les Polito. Quand, en 1945, Georges Azaïs, important mareyeur, fondateur de la Criée de Sète, épouse Lisette, fille de Jean Polito, lui-même petit-fils d'un émigré italien qui régalait sa communauté avec ses recettes de pâtes fraîches, il ne se doute pas que cette union va, un jour, déboucher sur une belle aventure qui portera le nom des deux familles jusqu'en Extrême-Orient.

Et tout ça, à cause d'une mauvaise idée. Georges Azaïs est un visionnaire. Sur ses propres deniers, il finance les premiers frigos privés du port de Sète. Agacé de voir que les sardines pêchées en Méditerranée sont transformées sur les bords de l'Atlantique, il décide de se lancer dans la conserverie du fringant petit poisson. Et... ça ne marche pas. Les conserveurs de la côte Ouest, mieux équipés, avec plus de savoir-faire peut-être, sont meilleurs. Azaïs se retrouve avec sur les bras un local sans sardines. Mais lui et son beau-frère lancent un défi : *"Puisqu'ils ne veulent pas de nos sardines, on va leur vendre notre cuisine sétoise. Et ça, personne ne sait le faire mieux que nous."* Nous sommes en 1963, la conserverie artisanale Azaïs-Polito naît avec quatre produits majeurs : la soupe de poisson de roche à la sétoise, la rouille sétoise, les moules et les encornets farcis à la sétoise. Le marché porteur des spécialités sétoises est ouvert. Et depuis, la conserverie, qui compte vingt-cinq salariés et est installée à deux pas de l'étang dans la zone aquatechnique prospère sans faire de vague.

Yvette et Lisette

Les raisons du succès ? Il y a d'abord l'amour du pays chevillé au corps. Sète, c'est sacré ! La maison a ainsi les mêmes fournisseurs depuis vingt-cinq ans *"Pour nos fabrications, nous achetons 400 tonnes de poisson par an !"* assure Véronique Britto la directrice commerciale. Mais le pays, c'est aussi la région : *"Nous utilisons autant que faire se peut la matière première régionale : la viande pour la farce de nos moules et encornets provient des monts de Lacaune, les œufs pour nos rouilles et nos aïolis sont achetés dans l'arrière-pays également... C'est volontairement du développement "durable" et celui-là dure depuis cinquante ans en faisant travailler plusieurs filières régionales"*, ajoute Véronique Britto.

Ensuite, il y a l'exigence de qualité, une véritable marque de fabrique : *"Pour nos soupes de poisson – élaborées sans colorant et sans épaississant - nous n'utilisons que du poisson provenant des criées de Sète et d'Agde, d'ailleurs nous sommes parmi les plus gros acheteurs de poissons de roche du golfe... quand certains se contentent de têtes ou de queues de poisson pour faire des soupes, pas nous ! C'est ça notre marque de fabrique"* assure Véronique Britto.

Enfin il y a un bon sens commercial évident : *"Nous sommes présents dans tous les réseaux de distribution avec un positionnement haut de gamme, et nous en sommes fiers, ce qui est normal puisque nous n'avons pas fait la moindre concession sur la qualité"*, explique Véronique Britto. *"Nous sommes des gens un peu têtus. Nous avons des valeurs, initiées par la même famille depuis l'origine et nous nous y tenons"*, ajoute-t-elle.

Forte de certitudes et certaine de sa force, Azaïs-Polito fait ses premiers pas à l'export, il y a environ six ans, en abordant les pays européens limitrophes. Mais bientôt la conserverie décide d'aller plus loin. *"Grâce à l'initiative de Sud de France Export qui nous a épaulés, nous avons participé à des missions internationales en Chine, ce qui nous a permis d'aller consulter des acheteurs étrangers sur place et mesurer leur intérêt pour nos produits. Après quelques adaptations nécessaires pour répondre à une demande spécifique, nous nous sommes lancés"* L'Asie, carrément ! *"Cette ouverture vers la Chine nous a donné une meilleure connaissance du marché et nous avons ainsi abordé le Japon plus sereinement."*

Référencée dans les plus belles adresses, la maison Azaïs-Polito grandit peu à peu au rythme d'une embauche par an depuis dix ans. On sent une certaine fierté dans cette équipe sétoise qui, depuis l'origine, rue Lacans, jusqu'au Parc aquatechnique (depuis 1992), a toujours refusé de franchir les limites de la commune. On y cultive ce goût du bonheur et de la simplicité jusqu'à faire figurer sur le packaging les carreaux "vichy" à la façon des robes que les jeunes femmes de 1963 aimaient porter pour faire comme Brigitte Bardot. Yvette, la mère de Jean-Claude Polito, le PDG, qui connaissait Marcel Pagnol, figure, sourire radieux, sur l'étiquette de la soupe de poisson "Petite pêche côtière-Label rouge". Lisette Azaïs, sa tante orne l'emballage de la "Soupe du pêcheur". Tout cela sent bon Sète, les quais, la Méditerranée, un peu l'Italie et beaucoup le Languedoc. Et ce n'est pas près de se terminer. Cinq petits-enfants arrivent, bien jeunes encore, mais dont l'aîné, Julius Polito 10 ans, clame déjà qu'il veut *"faire des petits pots, comme papé!"*

Michel Demelin

Un label rouge pour la soupe de poisson

Pêcheurs, mareyeurs et conserveurs représentant la totalité de la filière halieutique sétoise et agathoise se sont unis pour créer l'association Saveurs et littoral d'Oc (SLO). Le but : valoriser les produits de la mer. On y retrouve la criée d'Agde, dix-sept chalutiers sétois et agathois, deux mareyeurs (JL Marée et Jean-Raymond Azaïs) et la conserverie artisanale Azaïs-Polito. Reconnue comme organisme de défense et de gestion, SLO vient de se voir accorder le Label rouge par le comité Agréments et contrôles de l'INAO (1). *"C'est pour nous une vraie fierté !"*, reconnaît Jean-Claude Polito, PDG d'Azaïs-Polito et président de SLO. Sur 400 produits ou production détenteurs de cette marque de reconnaissance, seuls une quinzaine sont issus de la mer. Dont, depuis 2010, SLO (2), ce qui a permis à l'entreprise de mettre sur le marché la première soupe de poisson de la côte méditerranéenne détentrice d'un "Label rouge", la soupe de poisson Petite pêche.

Voilà comment la conserverie artisanale Azaïs-Polito est devenue un acteur incontournable dans cette spécialité si particulière qu'est la soupe de poisson, où le pire côtoie trop souvent le meilleur. *"Un résultat qui est l'affaire d'une poignée d'hommes et de femmes ayant la même vision de la qualité, porteurs de valeurs, attachés au maintien d'un goût et de traditions. Nous pouvons être fiers"*, se réjouit Jean-Claude Polito.

Caractéristique de ce produit : 52 % de poissons sélectionnés et issus de la petite pêche du cru de moins de 24h, huile d'olive vierge extra, safran, sel marin, pas de colorants ni de conservateurs, pas d'épaississant, aucun additif... L'eau à la bouche.

(1) Institut national des appellations d'origine

(2) Aujourd'hui le groupement SLO a été transformé en organisme de défense et de gestion et est reconnu comme une organisation de producteurs (OP).

Des médailles pour les produits du terroir

PHOTO CÉLINE ESCOLANO

Jean-Claude Polito, patron d'Azaïs-Polito, met la main à la pâte, ou, plutôt, à la soupe de poisson.

Il y a quelque bizarrerie à parler de terroir à propos de produits de la mer. Et pourtant, c'est bien de cela qu'il s'agit. La production Azaïs-Polito respecte les fondamentaux des traditions du cru, à l'origine de trois gammes destinées à des clientèles différentes.

La gamme *Saveurs du Midi* est vendue en exclusivité dans les épiceries fines et les petits commerces traditionnels. Les conditionnements sont adaptés au réseau de proximité. La gamme *Métiers de bouche* est réservée aux professionnels de la restauration. Enfin, la gamme *Le Gourmand* est adaptée à la grande distribution. Outre la soupe de poisson labellisée *Petite pêche*, Azaïs-Polito propose des préparations traditionnelles régionales : rouille sétoise aux œufs frais, aïoli, moules et encornet farcis à la sétoise qu'elle fut la première à mettre en conserve en 1963, bouillabaisse aux poissons entiers, veloutés et bisques de crustacés, seiche et thon à la provençale, tapenades d'olives, anchoyade, brandade de morue et bien d'autres spécialités.

Conséquence : les produits Azaïs-Polito n'en finissent plus d'être récompensés. Trois *Great Taste Gold Award* à Londres, décernés par la très honorable Fine Food Guild. *"C'est une grande fierté car nous avons été un des quatre produits français retenus par le jury face à 4 500 autres du monde entier"*, explique Jean-Claude Polito, le PDG de l'entreprise.

Et prophète en son pays : depuis 1998, Azaïs Polito a été dix-sept fois primée au concours de gastronomie *Hérault Gourmand.*

HIFFRES

Matières premières ilisées par an
oisson et crustacés : 50 t
Moules : 20 t
ncornets : 20 t
etites seiches : 50 t
etits poulpes : 50 t
Eufs : 300 000
Export, part du CA
hine + Japon : 3%

>> Ombrelle

Azaïs-Polito se félicite d'avoir adhéré à la marque ombrelle régionale Sud de France, lancée par Georges Frêche il y a six ans. *"Grâce à elle, nous sommes en vente au Japon et en Chine, mais aussi en Allemagne, en Grande-Bretagne, aux États-Unis"*, précise Véronique Britto, directrice commerciale. Et d'ajouter : *"Et puis, vous savez, quand nous allons quelque part dans le monde sous l'égide de Sud de France, il y a un côté rassurant. Nous sommes en compagnie d'entreprises comparables à la nôtre, nous nous soutenons, nous nous sentons moins seuls. Je considère vraiment que c'est un plus. Nous créons une certaine convivialité et une solidarité qui nous rend tous plus forts."*