

Les sauces de l'écailler



Solène Le Roux

Conserverie familiale, Azais-Polito a démarré en 1963 avec la mise en boîte de la soupe de poisson et de la rouille à la sétoise. Dix ans plus tard, c'est aux moules et aux encornets farcis de partir en conserve, puis aux salades de fruits de mer et poulpes.

Depuis une dizaine d'années, la conserverie travaille avec les ostréiculteurs de l'étang de Thau qui pratiquent la vente directe de leurs coquillages ; ils peuvent ainsi proposer à leurs clients différentes sauces d'accompagnement. Azais-Polito regroupe ainsi sous les « sauces de l'écailler » un assortiment de rouille, de mayonnaise nature, de mayonnaise citron et d'aïoli (qui se mange sur du pain, en accompagnement des huîtres). Le nom de la société s'efface pour laisser tout le prestige à la personne qui vend les fruits de mer ou compose le plateau.

Les produits de cette conserverie, maintes fois primés, sont présents en grande distribution, en restauration et en épicerie fine pour la gamme « saveurs du midi ». Ils sont garantis naturels, sans colorant, et aux œufs frais.

Azais-Polito – Tél. 04 67 51 89 89