



Photo: Edouard Hamoneux

## AZAÏS-POLITO

# Authentiquement Sétoise

Née de la rencontre entre un mareyeur et la fille d'un fabricant de pâtes italien, la conserverie artisanale Azaïs-Polito, fut la première à voir le jour à Sète en 1963. Aujourd'hui, cette ambassadrice de la gastronomie sétoise est reconnue au-delà des frontières régionales. Les ingrédients de son succès ? Produits frais et savoir-faire inégalé.

**D**es produits de la mer 100 % naturels, sans colorant, sans conservateur ni autres additifs ajoutés, une bonne dose d'innovation et des plats traditionnels, voilà la recette qui fait la notoriété de cette entreprise familiale depuis une quarantaine d'année. Elle qui fut la première à fabriquer la "soupe de poissons de roche à la Sétoise" et à mettre en conserve sa célèbre rouille aux œufs frais, demeure la dernière

en activité sur la ville. Pas moins de quarante spécialités sont déclinées en trois gammes, pour épicerie fines, grandes surfaces et restaurants traiteurs. Des recettes qui se transmettent de père en fils, depuis quatre générations, et qui rendent hommage à Jean-Claude Polito, ce précurseur qui eut l'idée géniale en 1972 de mettre en conserve les moules et encornets farcis de sa grand-mère Finette et d'abandonner les boîtes métalliques au profit des bocaux de verre.

### Traditions

Aujourd'hui, il perpétue toujours la tradition familiale et dans cette démarche, il a l'art de conjuguer les ressources locales. Jugez plutôt : les poissons sont achetés tous les matins à la criée de Sète, les coquillages fraîchement pêchés de l'Étang de Thau tout proche, l'anchoïade contient les meilleurs anchois de Collioure et la farce des moules farcies n'accepte que du porc dégraissé de Lacaune... Des ingrédients nobles, frais, alliés à un savoir-faire unique, qui ont permis à Azaïs-Polito d'être primée treize fois au concours de gastronomie "Hérault Gourmand". De plus, toutes les préparations sont réalisées manuellement. Un gage de qualité qui dépasse depuis longtemps les frontières du Languedoc-Roussillon. De l'Italie à l'Espagne, des épicerie fines parisiennes aux traiteurs lyonnais... soupe de poissons, veloutés de crustacés, moules et encornets farcis, rouille à la Sétoise et autres salades de fruits de mer à l'huile et au vinaigre... portent haut les couleurs de l'art culinaire sétois. ■

Conserverie Azaïs-Polito, Parc Aquatechnique, Rue de Bruxelles, 34200 Sète - Tél. : 04 67 51 89 89. [www.azais-polito.fr](http://www.azais-polito.fr)

Florence Lacure

