

## AZAIS-POLITO, 60 ANS D'INNOVATION DANS LA TRADITION

Il est de ces maisons dont le nom suffit à faire saliver tout en nous transportant dans leur terroir. C'est le cas avec Azaïs-Polito, la plus ancienne conserverie artisanale de la ville de Sète, qui célèbre soixante ans d'excellence et d'innovation cette année.

Lorsque l'un des plus célèbres mareyeurs sétois et fondateur de la criée de Sète, Georges Azaïs, épouse Lisette Polito, fille d'un fabricant de très bonnes pâtes à l'italienne, au-delà d'une belle histoire d'amour, c'est aussi la naissance d'une aventure gourmande. Celle de l'entreprise Azaïs-Polito créée en 1963 par Georges et Jean, son beau-frère.



Véronique Britto, directrice de la Communication et Jean-Claude Polito

Depuis, la conserverie artisanale de spécialités sétoises qui compte 34 employés et réalise un chiffre d'affaires de 3,5 millions d'euros, est aujourd'hui connue et reconnue pour la qualité de ses recettes 100 % naturelles, réalisées à partir de produits de la mer Méditerranée. Au point de les retrouver jusque dans les meilleures poissonneries de France ! Notamment son incontournable soupe de roche à la sétoise qui a été l'une des toutes premières à être mise en conserve, avec sa fameuse collerette en papier. Depuis sa création en 1963, la recette n'a pas changé, tout comme celle de sa rouille sétoise, aux œufs frais et safran pur, mise sur le marché deux ans plus tard.

Un savoir-faire et un respect des traditions qui ont valu à Azaïs-Polito d'être retenue par le Collège Culinaire de France et d'obtenir le label EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant), seule distinction attribuée par les services de l'État. Et à Jean-Claude Polito, PDG de la conserverie depuis sa création, d'être surnommé "le gardien du temple" par les Sétois !

### LA PLUS LARGE OFFRE DE PRODUITS DE LA MER EN CONSERVE

Ce n'est pas pour autant que la maison s'est reposée sur les lauriers, bien au contraire. Azaïs-Polito est sans doute la conserverie en France qui présente la plus large offre de produits de la mer. Pas moins de 10 gammes de produits, des courtes de 15 à 20 références et des plus étendues entre 50 et 60 recettes. Et surtout un développement qui se fait en privilégiant la qualité, l'origine, de manière à ne pas galvauder les recettes, seulement les enrichir par l'innovation. Comme en 1970 avec la première mise en conserve des moules et encornets farcis à la sétoise, spécialité locale par excellence. Puis, pour entamer la décennie suivante, une nouvelle première, jamais copiée depuis, avec la mise en conserve des salades de fruits de mer et des petits poulpes en marinade, à l'huile et au vinaigre, sans additif, avec malgré tout une DLC longue. Azaïs-Polito est même la marque qui va valoriser la soupe de poisson comme un plat et non plus comme une simple entrée en proposant cette dernière surmontée de sa rouille sétoise. Une idée récompensée à sa sortie par un Grand Prix au Sial.

L'entrée dans le nouveau siècle voit le lancement d'une gamme d'escargots de mer en court-bouillon, encore une première. Ce sont des bulots, coquillages qui se prêtent bien à la conserve, proposés avec leur aioli au-dessus comme pour la soupe et sa rouille. Les années 2000 vont être prolifiques avec entre autres la sortie d'une gamme de soupe de langouste, une de rillettes de poissons aux fruits en 2012 (rascasse à la pomme, sardine à la figue, st-jacques au pruneau, thon au raisin) dans la catégorie luxe.

### COHÉRENCE ET BONS SENS

De même, si Sète, premier port de pêche de la Méditerranée, n'a pas le statut de capitale de la brandade de morue comme Nîmes, il n'en demeure pas moins que la ville d'Azaïs-Polito a une relation historique avec ce poisson, qui était une véritable monnaie d'échange avec la capitale morutière qu'était Fécamp en Normandie. Ainsi, il n'en fallait pas plus pour que le premier maître artisan conserveur qui a commencé dans la maison à l'âge de 17 ans, imagine des recettes de brandade innovantes. À savoir aromatisées avec des produits du terroir comme les

anchois, les olives vertes, les poivrons, les épinards et bien sûr la truffe d'été. Cette dernière étant d'ailleurs récompensée d'un Grand Prix au Sial 2018, comme le furent la brandade au yuzu en 2022 et les rillettes de poulpe, une première en France, née de l'idée que le poulpe très filandreux serait idéal en rillettes.

C'est d'ailleurs dans ce même esprit qu'a été créé le parmentier de poulpe. Par le constat que ce côté fibreux du mollusque faisait inévitablement penser au canard, familier de cette recette. Une bonne analyse encore récompensée au Sial 2022... On imagine bien que cette cohérence qui anime la maison sétoise depuis 60 ans est l'une des raisons de la confiance que les professionnels et les consommateurs lui vouent.

Par exemple, si Azaïs-Polito ne travaille pas la sardine entière, c'est tout simplement que ses responsables estiment qu'elle est trop petite en Méditerranée et qu'il n'est pas question d'aller la chercher ailleurs ! Le bon sens, c'est aussi ce qui fait que la maison n'a pas de boutique. Son premier client fut Printania, devenu Prisunic puis Monoprix, à une époque où l'épicerie fine n'existait pas. Aujourd'hui, ce réseau de distribution existe bel et bien et la conserverie sait pertinemment qu'elle lui doit de s'être développée au-delà du port



de Sète. Et pour que cela dure, lors des journées portes ouvertes hebdomadaires du vendredi, si les 30 à 40 visiteurs ont tout de même droit à une vente éphémère d'un quart d'heure, c'est en échange d'un questionnaire... Afin de pouvoir les orienter chez des revendeurs proches de chez eux !

Christophe Hamieau

mon pari GOURMAND  
• depuis 1957 •

Caramel Nature

Caramel Vanille

Caramel Pain d'épices

Caramel Noisettes

Caramel Fleur de sel

Caramel Chocolat

Découvrez notre dernier né :  
"Octave"

mon pari GOURMAND, Avenue Paul Gréber, 60 000 ALLONNE, FRANCE  
Tel. 03 44 05 40 35 - www.monparigourmand.com

ORIGINE FRANCE CARAMELS