

Concours – La Seiche à la Sétoise d'Azaïs-Polito finaliste du concours Épicures 2025 à Paris

Article En Ligne 2 jours le 27 avril 2025

Par Éloïse Picot



©Azaïs-Polito

La finale se tiendra à Paris ce lundi 28 avril 2025, organisée par Le Monde de l'Épicerie Fine, sous l'œil attentif d'un jury composé de chefs étoilés, de critiques gastronomiques et d'épiciers passionnés.

Déjà récompensée en 2023 pour sa Soupe de Poisson à la Sétoise et sa Rouille Sétoise (Épicures de bronze) [\[lire ici\]](#), la maison Azaïs-Polito confirme son excellence en portant cette fois un ragoût sétois typique, longtemps oublié, mais toujours préparé dans les familles et les meilleurs restaurants de la région.

La Seiche à la Sétoise, c'est l'authenticité même, des morceaux de seiche généreux, mijotés lentement dans une sauce tomate relevée, accompagnés d'olives noires et de pommes de terre. Chez Azaïs-Polito, cette recette a été élaborée avec exigence et passion par Jean-Claude Polito, Maître Artisan Conserveur reconnu par le Collège Culinaire de France [\[lire ici\]](#).

Fondée en 1963 par deux familles historiques de fabricants sétois, Azaïs-Polito est aujourd'hui la dernière conserverie familiale de Sète, premier port de pêche de Méditerranée. Forte d'un savoir-faire transmis depuis quatre générations, la maison propose des produits de la mer « authentiques » qui font la fierté du terroir héraultais.

Soupe de poisson, rouille sétoise, moules farcies, encornets, bouillabaisse, aïoli, rillettes de poisson... autant de spécialités qui illustrent l'engagement de l'entreprise à conjuguer tradition, qualité des ingrédients, et passion du métier. La Seiche à la Sétoise incarne parfaitement cette philosophie, une cuisine sans fioritures, sincère et savoureuse, qui fait honneur au patrimoine culinaire local.

Le verdict du jury sera rendu lundi soir. Quelle que soit l'issue, toute l'équipe d'Azaïs-Polito peut déjà être fière de porter les couleurs de Sète et de sa gastronomie jusqu'au sommet de l'épicerie fine française.



La dernière conserverie artisanale de Sète porte une nouvelle fois haut les couleurs de la gastronomie locale. Sa spécialité, la Seiche à la Sétoise, figure parmi les finalistes du prestigieux concours Les Épicures de l'Épicerie Fine.

C'est une fierté pour Sète et pour tout le bassin de Thau. La conserverie artisanale Azaïs-Polito a été sélectionnée parmi des centaines de produits venus de toute la France pour participer à la finale des Épicures 2025, le concours de référence dans le monde de l'épicerie fine. La spécialité sétoise en lice cette année : la Seiche à la Sétoise, un plat emblématique de la cuisine locale, remis à l'honneur par la maison.

La finale se tiendra à Paris ce lundi 28 avril 2025, organisée par Le Monde de l'Épicerie Fine, sous l'œil attentif d'un jury composé de chefs étoilés, de critiques gastronomiques et d'épiciers passionnés.