

SÈTE

Sète – La Seiche à la Sétoise d'Azaïs-Polito remporte l'Épicure d'Argent à Paris

Article En Ligne 3 heures le 29 avril 2025

Par Éloïse Picot



Dans leur message publié dans la foulée depuis le Pavillon Gabriel, à quelques pas de l'Élysée, l'émotion est palpable : « On a gagné ! On a gagné ! Trop fière de nous et de mon conserveur préféré Jean-Claude Polito. Merci à tous pour vos messages et vos félicitations ! Mille mercis et vive nos spécialités sétoises qui me tiennent tant à cœur. » Cette réaction spontanée, de Véronique BRITTO résume tout : la passion, l'humilité et la fierté d'une maison qui porte haut depuis plus de soixante ans les saveurs authentiques de la cuisine Sétoise.

Ce prix prestigieux vient couronner le travail d'une équipe soudée autour d'un savoir-faire transmis depuis quatre générations. La Seiche à la Sétoise, plat longtemps oublié, retrouve ainsi une place d'honneur dans la gastronomie française. Cuisinée simplement, avec des morceaux de seiche généreux, une sauce tomate relevée, des olives noires et des pommes de terre, elle reflète parfaitement l'âme de la cuisine sétoise, sincère, populaire, goûteuse.

Azaïs-Polito, déjà récompensée en 2023 pour sa Soupe de Poisson à la Sétoise [\[lire ici\]](#), confirme une fois encore son excellence. Jean-Claude Polito, Maître Artisan Conserveur reconnu par le Collège Culinaire de France, continue de défendre une ligne de conduite immuable, préserver la tradition, sublimer le produit, et transmettre un héritage culinaire local devenu patrimoine national.

À travers cette distinction, c'est bien toute une ville qui rayonne. Sète peut s'enorgueillir de compter dans ses murs l'une des plus belles entreprises artisanales de France. Une maison qui, loin du clinquant, avance avec constance, exigeant le meilleur tout en restant fidèle à ses racines. Une maison qui prouve que l'excellence n'est pas une question de mode, mais de mémoire et de transmission. Et qui, une fois encore, rappelle au monde que la cuisine sétoise, c'est du sérieux.

TAGS #BASSIN DE THAU #FEATURED #GASTRONOMIE #SÈTE #SÈTEAGGLOPÔLE #THAU

La conserverie sétoise Azaïs-Polito décroche l'Épicure d'Argent au concours national de l'Épicerie Fine à Paris, récompensant sa Seiche à la Sétoise. Une consécration pour l'une des plus belles entreprises artisanales de la ville, fière ambassadrice de son terroir.

C'est une victoire qui a fait vibrer toute une ville. Ce lundi 28 avril 2025, en début de soirée, la conserverie familiale Azaïs-Polito a remporté l'Épicure d'Argent lors de la grande finale du concours national Les Épicures de l'Épicerie Fine, à Paris. Sa Seiche à la Sétoise, plat emblématique de la cuisine locale, a su conquérir le jury, composé de chefs étoilés, de critiques gastronomiques et d'experts du goût venus de toute la France.

