

Sète

Le DinoPark suscite l'agacement au Barrou

Bassin de Thau Une veille pour les personnes âgées

1,30 € - N° 28576 80 ans

LUNDI 19 FÉVRIER 2024 - midilibre.fr

Midi Libre

Sète

13 ANS APRÈS LA MORT DE LEUR FILS

« LA JUSTICE NOUS REND NOTRE PROCÈS »



Pierre Hibon-de-Frohen, étudiant, avait été poignardé à mort à Montpellier. Son meurtrier, condamné à 10 ans de prison en Algérie, sera de nouveau jugé en France.

Pages Occitanie

Midi Sports



Football / Ligue 1 Montpellier sort enfin la tête de l'eau

Santé Les commotions cérébrales, un fléau 12 pages spéciales avec votre journal

RÉCHAUFFEMENT

Jean-Louis Étienne « L'Arctique souffre beaucoup »

Pages France / Monde



ÉDUCATION

Niveaux, test des uniformes... la ministre précise

Pages France / Europe / Monde



JUSTICE

Elle a tué son conjoint, l'Héraultaise risque la perpétuité

Pages Occitanie

2^e cahier Midi Sports rédactionnel

rabaischocs EN PARTENARIAT AVEC



ACHETEZ DES BONS D'ACHAT JUSQU'À 70% SANS AUCUNE RESTRICTION

TÉLÉCHARGER L'APPLICATION >



4 > SÈTE

Coup de cœur national pour le cassoulet de la mer d'Azais-Polito

GASTRONOMIE



4 > SÈTE

Coup de cœur national pour le cassoulet de la mer d'Azais-Polito

GASTRONOMIE

Bien sûr, à Castelnaudary, l'information pourrait déranger quelques puristes. Mais on est ici, à Sète. Et la gastronomie y est aussi singulière que savoureuse et sait aussi se montrer audacieuse. La conserverie Azais-Polito, 60 ans d'artisanat, peut ainsi se réjouir de ses initiatives. Le cassoulet de la mer, une de ses dernières créations, vient en effet de décrocher un "Coup de cœur innovation du public 2023", décerné par le magazine national Produits de la mer (PDM).



Le produit a obtenu le prix de l'innovation du public.

Le défi de l'association poisson - haricots blancs
Inspiré des traditions régionales et « clin d'œil aux premiers pêcheurs catalans installés à Sète qui mêlaient souvent les encornets de la mer ou la seiche de l'étang aux haricots et aux petits pois », ce cassoulet de la mer, qui avait obtenu la troisième place du jury avec une note de 14/20, a séduit le public par « sa grande qua-

lité », « son goût et son originalité » et « le défi d'associer du poisson avec des haricots ». Finale des derniers Septuors d'Occitanie dans la catégorie artisanat et savoir-faire, la conserverie sétoise, qui n'en est pas à son coup d'essai en matière d'association terre-mer, obtient là une nouvelle récompense. « Nous restons dédiés à l'innovation et à l'excellence en ne puisant que dans nos propres racines », rappelle son PDG Jean-Claude Polito.



Jean-Claude Polito et Véronique Britto.

VL