

Azaïs-Polito : l'ambassadrice culinaire de la tradition sétoise

Depuis près de quarante ans, Jean-Claude Polito perpétue et enrichit la gastronomie sétoise de tradition en diffusant des recettes régionales simples et naturelles.

C'est en 1983 qu'il crée son entreprise, la première à mettre en boîte la soupe de poissons de la Méditerranée, réussissant à élaborer des procédés de fabrication qui garantissent qualité et stabilité. Neuf ans plus tard, audacieusement, il met en bocaux moules et encornets farcis à la sétoise, soupes de poissons, velouté de crabes et de langoustines. En 1980, l'entreprise crée une gamme de sauces «d'accompagnement pour poissons : rouille, aioli, mayonnaise, collioure, salades de fruits de mer et de petits poulpes».

Plus tard, en 1986, Jean-Claude Polito met au point le concept de soupe de poisson concentré + rouille. Au seuil de l'an 2000, trois autres nouveautés ont été lancées sur le marché : la soupe de poisson au curry, la cotriade et les bulots au court bouillon.

La politique d'innovation d'Azaïs-Polito est jalonnée de succès. Le SIAL a attribué le prix Innovation à sa soupe concentrée + rouille. En 1998, le jury du concours Hérault Gourmand sélectionne sa

rouille sétoise et attribue son trophée à sa soupe de poissons de roche : «Une vraie soupe de poissons de roche que les marins apprécieront». En 1999, le même concours a sélectionné les moules farcies d'Azaïs-Polito. Ces prix sont la récompense d'une production de qualité basée sur les produits du terroir et les spécialités gastronomiques - «terroir» étant synonyme de bon goût et de culture régionale. Dans cette démarche, Jean-Claude Polito a l'art de faire appel aux ressources locales. C'est à la criée du port que sont achetés les poissons. Et c'est le lycée technique de la ville qui a mis au point une machine

pour le conditionnement des soupes de poisson. Jean-Claude Polito a mis la tradition et les saveurs authentiques de la région au cœur de son savoir-faire d'artisan et, au terme d'une recherche exigeante, il a su élaborer des produits culinaires haut de gamme. La volonté de sauvegarder cette tradition justifie l'engagement de l'entreprise dans la démarche HACCP - Maîtrise des risques alimentaires et traçabilité : «Nous sommes très vigilants, assure le dirigeant. L'ère dans laquelle nous entrons ne nous fera pas oublier les traditions transmises par nos pères et nos grand-pères, car elles sont la base de notre culture régionale. Continuer d'exister en négligeant la qualité est, pour nous, inconcevable. Nous voulons être

les garants de ce précieux savoir-faire qui nous a permis d'élaborer toutes nos spécialités. Les consommateurs peuvent compter sur nous pour mettre sur leurs tables les meilleures recettes de poissons d'hier, d'aujourd'hui et de demain.»

Azaïs-Polito dispose de trois marques. «Azaïs-Polito» s'adresse aux traiteurs, restaurateurs et collectivités. «Le Gourmand» à la grande distribution. «Les Saveurs du Midi» au petit commerce traditionnel, exclusivement. Au programme : soupes de poissons de roche, velouté de crabe, tapenade, rouille, aioli, anchoïade, salades de

fruits de mer, salades de petits poulpes, bouillabaisse, tagliatelles à l'encre de seiche, seiches à l'américaine, pâtes marines, moules farcies et encornets farcis à la sétoise, etc. Autant de mets qui donnent à l'entreprise Azaïs-Polito son aura «d'ambassadrice culinaire de la région sétoise».

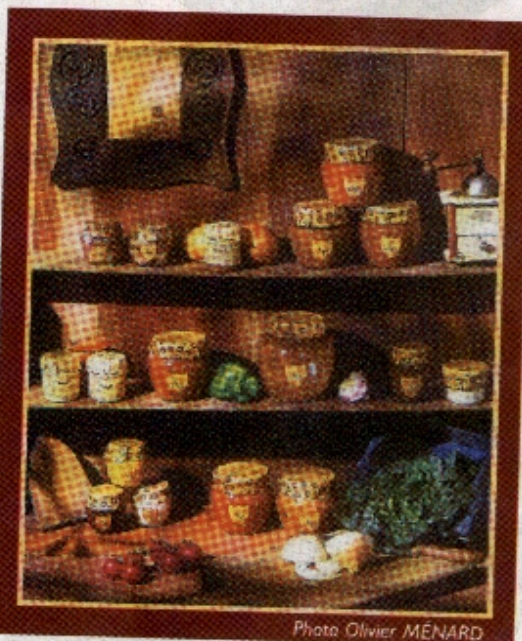


Photo Olivier MÉNARD

**Azaïs-Polito,
21, Z.I. du Parc Aquatechnique,
rue de Bruxelles, 34200 Sète,
Tél. : 04.67.51.89.89
Fax : 04.67.43.20.30**

ECHOS PRESSE

PARUTION dans

Journal MIDI LIBRE 1er quotidien région MIDI-PYRENNES/Languedoc Roussillon