

La Seiche à la Sétoise primée

Publié il y a 1 semaine Actualités Sète



La Seiche à la Sétoise primée : Azaïs-Polito décroche l'Épique d'Argent 2025 à Paris

La Seiche à la Sétoise primée au concours Épicures 2025

La **conserverie artisanale Azaïs-Polito**, fait rayonner une nouvelle fois le **patrimoine gastronomique de Sète**. Sa célèbre **Seiche à la Sétoise** vient d'être **primée à Paris** lors du prestigieux **Concours Épicures 2025**, où elle a décroché l'**Épique d'Argent** dans la catégorie **Plats cuisinés**.

Organisé par *Le Monde de l'Épicerie Fine*, ce concours national récompense chaque année les meilleurs produits d'épicerie fine français. Cette distinction, décernée ce 28 avril 2025 au **Pavillon Gabriel à Paris**, consacre le savoir-faire et la passion d'une entreprise familiale sétoise fondée en 1963, toujours dirigée par les descendants des deux familles fondatrices.

Une spécialité sétoise sur le podium national

La **Seiche à la Sétoise primée** s'inscrit dans une longue tradition culinaire locale. Elle est l'une des spécialités emblématiques du terroir sétois, alliant produits de la mer, sauce tomate mijotée et savoir-faire ancestral. Grâce à cette recette authentique, **Azaïs-Polito** est montée sur la **seconde marche du podium** parmi des centaines de produits venus de toute la France.

Après avoir déjà remporté l'**Épique de Bronze en 2023** pour sa soupe de poisson de roche et sa rouille sétoise, la conserverie confirme son excellence et renforce sa place parmi les plus grands noms de l'épicerie fine artisanale française.

Un savoir-faire artisanal salué par les experts

Le **jury du concours Épicures**, composé de chefs étoilés, de critiques gastronomiques et d'épiciers spécialisés, était cette année présidé par **André Terrail**, du prestigieux restaurant **La Tour d'Argent**. Les dégustations se sont déroulées dans les salons de l'Hôtel de Poulprie à Paris, avant la remise des prix au Pavillon Gabriel.

Cette nouvelle reconnaissance nationale met à l'honneur :

- Le **talent de Jean-Claude Polito**, Maître Artisan Conserveur et Artisan de Qualité reconnu par le Collège Culinaire de France.
- Le **travail des opératrices en atelier**, véritables gardiennes du goût.
- L'**équipe commerciale**, qui a su valoriser la Seiche à la Sétoise jusque devant le jury d'excellence.

Une entreprise labellisée « Entreprise du Patrimoine Vivant »

Labellisée **Entreprise du Patrimoine Vivant**, **Azaïs-Polito** est aujourd'hui la **dernière conserverie de la ville de Sète**, premier port de pêche de Méditerranée. Elle perpétue l'art de la conserve gastronomique depuis quatre générations, en alliant tradition et innovation.

Parmi ses autres spécialités de renom :

- Soupe de poisson de roche à la Sétoise
- Rouille sétoise
- Moules et encornets farcis
- Veloutés de crustacés, bouillabaisse, rillettes marines et tapenades artisanales.

Toutes les recettes sont élaborées avec des **ingrédients nobles**, des **œufs frais** et des **produits aromatisés naturellement**, pour offrir une expérience gustative « **simplement comme avant** ».

La Seiche à la Sétoise primée, un symbole de fierté locale

Cette **Seiche à la Sétoise primée** incarne bien plus qu'un plat : elle raconte une histoire, celle de **Sète**, de ses traditions, de ses familles de pêcheurs et de conserveurs passionnés. Grâce à ce **prix Épicures d'Argent 2025**, **Azaïs-Polito** fait rayonner la gastronomie sétoise bien au-delà du bassin de Thau.

Une belle victoire pour l'artisanat, pour la cuisine locale et pour tout un territoire !

En savoir plus sur la conserverie Azaïs-Polito et ses produits :

www.azais-polito.fr

Basée à Sète depuis 1963 – Ouverte aux visites et à la vente directe.