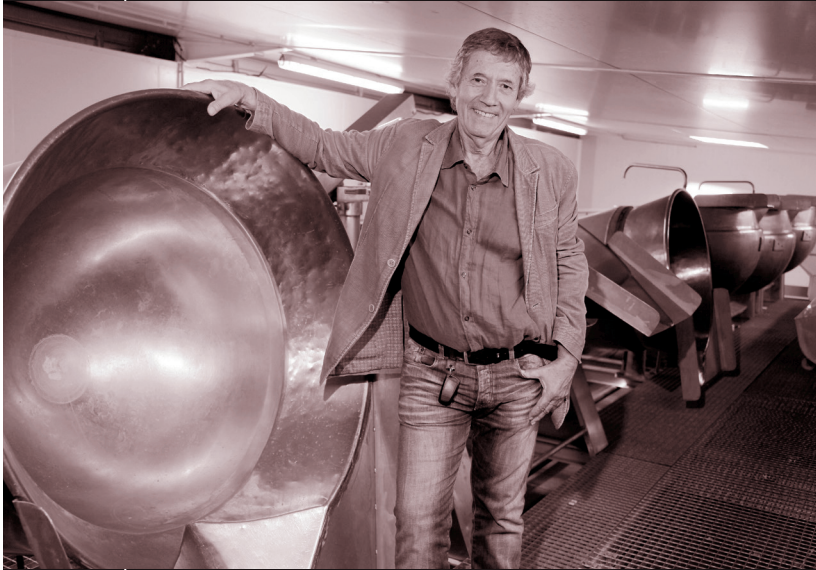


CONSERVERIE ARTISANALE



Gamme Prestige

SPÉCIALITÉS FINES DE POISSON
SÈTE - FRANCE



*J'espère qu'un
jour un de mes
petits-enfants
perpétuera à son
tour cette tradition*

*familiale qui est de mettre sur les tables
des gourmets les meilleurs produits, avec
le même attachement que le mien à pour-
suivre ce que nos aïeux ont commencé il y
a quelques années...*

Jean-Claude Polito

Maître artisan



Une histoire de famille

L'entreprise familiale est aujourd'hui la dernière conserverie de la ville de Sète, premier port de pêche de la Méditerranée où elle fut fondée en 1963 par deux vieilles familles de fabricants sétois.

En épousant en 1945 Georges Azaïs, célèbre mareyeur sétois et fondateur de la Criée de Sète, Lisette Polito fait entrer sa famille de fabricants de pâtes dans le monde du poisson.

Par cette alliance, Jean Polito et son beau-frère Georges Azaïs allaient ouvrir la voie d'une nouvelle entreprise pour les deux familles qui la dirigent encore aujourd'hui et dans lesquelles les secrets de fabrication se sont transmis de père en fils depuis 4 générations.



Tradition en héritage

Emblème de l'héritage de notre savoir-faire depuis la fin du XIXe siècle, les deux poupées napolitaines ornant nos successifs comptoirs de vente sont restées fidèles à la famille depuis quatre générations, et sont devenues le témoin du respect des traditions et de la transmission de notre savoir-faire auquel nous tenons tant.



Azais-Polito

Depuis 1963



La Conserverie Artisanale AZAÏS-POLITO a été fondée en 1963 à Sète, premier port de pêche de Méditerranée par deux vieilles familles sétoises qui la dirigent encore aujourd'hui. Depuis 60 ans, on produit dans cette Maison de véritables produits de la mer dans le respect du Goût et des Traditions selon les recettes originelles et les méthodes de la conserverie artisanale. À ce titre, la maison est labellisée "Entreprise du Patrimoine Vivant" depuis 2019.

Son PDG ou plutôt le Maître des lieux, Jean-Claude POLITO, qui avait déjà "les mains dans les marmites à 17 ans", vient d'être reconnu "Producteur Artisan de Qualité" par le Collège Culinaire de France tant il fait toujours ses conserves avec passion. Il fût le premier fabricant Français à mettre en conserve les célèbres spécialités sétoises : la soupe de poisson de roche à la sétoise, la rouille sétoise montée aux œufs frais, les moules et les encornets farcis à la sétoise.



***Nos Traditions et notre Identité Sétoise
sont au coeur de notre Histoire.***



Une Qualité reconnue



Pour les 50 ans de la conserverie, AZAÏS-POLITO a créé sa Collection Prestige. Vous y découvrirez une trentaine de nos plus belles spécialités, produits uniques et d'exceptions, pour satisfaire les palais les plus exigeants.

Depuis quelques décennies, nous veillons quotidiennement au maintien de notre savoir-faire et de nos traditions. Notre petite structure perpétue depuis toujours les méthodes artisanales de la conserverie traditionnelle.

Toujours préparées à la main et selon notre savoir-faire, nos conserves se distinguent par leur goût exceptionnel. Les recettes de nos soupes, salades, plats cuisinés et sauces d'accompagnement font l'objet d'une sélection rigoureuse des meilleurs ingrédients avec une qualité irréprochable



en passant par le respect scrupuleux des recettes. C'est ce savoir-faire maîtrisé qui caractérise aujourd'hui principalement notre identité afin de vous offrir de succulents instants.

Ce sont des produits vrais. Leur lumineuse simplicité en a fait tout leur charme, à l'image de la cuisine sétoise, exempte de toute prétention pour mieux restituer le goût de son terroir.

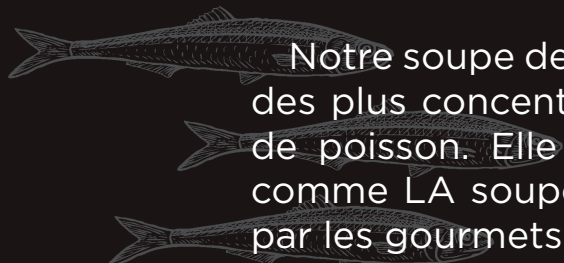
À Sète, sur "l'île singulière chère à Paul Valéry", on est très attaché à la cuisine de son enfance, aux saveurs du port influencées par une cuisine italienne...

"Toute recette a son propre tour de main, ce qui rend à mon sens chaque préparation unique et c'est comme cela qu'une famille, qu'un terroir, qu'une région invente son propre talent..."

Jean-Claude Polito



Nos Soupes de Poissons & Crustacés

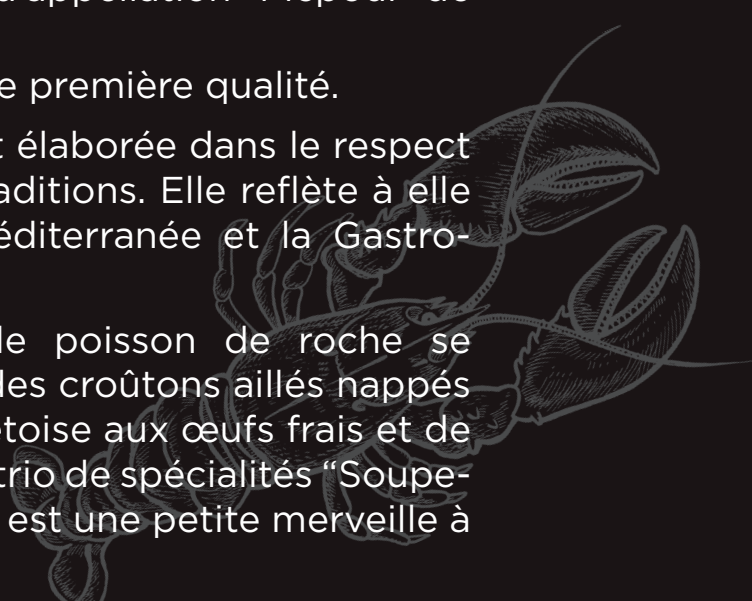


Notre soupe de poisson de roche est l'une des plus concentrées du marché avec 52% de poisson. Elle est aujourd'hui reconnue comme LA soupe de poisson de référence par les gourmets les plus avertis. Sa texture onctueuse très riche en fibre naturelle de poisson, son goût inimitable, relevé par les éffluves de safran, vous donneront en bouche une saveur incomparable.

Elle est composée en toute simplicité

- de poisson de roche de Méditerranée selon les arrivages de la pêche côtière : petits rascassous, rubans (demoiselles), girelles, clavières, petits grondins (galinettes) ou autres petites vives,
- d'oignons, carottes et poireaux,
- de safran,
- de vin blanc d'appellation Picpoul de Pinet
- d'huile d'olive de première qualité.

Notre soupe est élaborée dans le respect du goût et des traditions. Elle reflète à elle seule l'univers Méditerranée et la Gastronomie Sétoise.



Notre soupe de poisson de roche se consomme avec des croûtons aillés nappés de notre rouille sétoise aux œufs frais et de fromage râpé. Ce trio de spécialités "Soupe-Rouille-Croûtons" est une petite merveille à déguster.

La recette de cette soupe, qui a fait la notoriété de notre maison, est restée inchangée depuis 1963...



CONSERVERIE ARTISANALE
SPÉCIALITÉS FINES DE POISSON



Nos Veloutés

Nos veloutés sont des concentrés de crustacés prêts à vous régaler de toutes leurs saveurs.

L'utilisation de matières premières d'excellente qualité (pas de pulpe ni aucun colorant) couplée au savoir-faire Azaïs-Polito confèrent à ces produits un positionnement très Haut de Gamme.



Nos Bisques

Nos bisques sont des "coulis de crustacés" relevées avec des épices, du Picpoul de Pinet, du Cognac et de la crème fraîche pour donner de la finesse et de l'onctuosité. Elles peuvent être diluées, rallongées avec de l'eau à votre convenance. La bisque est souvent considérée comme un plat festif (bisque de homard), mais peut être consommée en variant les goûts. Pour éveiller vos papilles, découvrez les bisques Azaïs-Polito en tant que fond de sauce.



Nos Croûtons Tradition

Ils sont parfaits pour accompagner nos soupes de poisson. Le croûton de pain frit frotté à l'ail est l'une des particularités de la gastronomie sétoise. À Sète, ils sont incontournables avec une bonne soupe de poisson agrémentée de rouille sétoise.



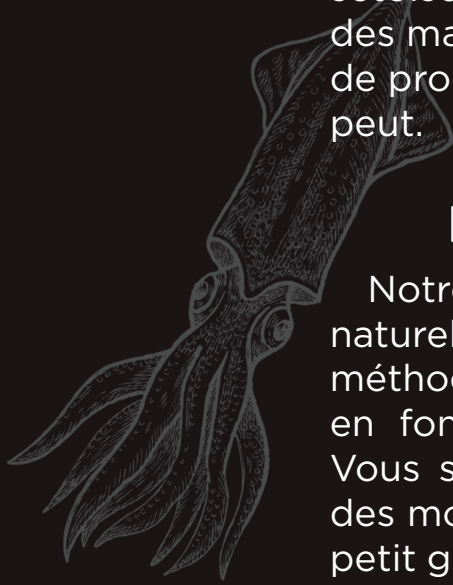
Nos Plats Cuisinés





Nos Moules et Encornets Farcis

Nos moules farcies et encornets farcis, spécialités typiquement sétoises, sont toujours fabriqués à l'ancienne et farcis à la main avec une farce pur porc conformément aux recettes sétoises originelles. Fidèles à nos engagements, ces spécialités sétoises par excellence sont élaborées avec des matières premières de premier choix et de production régionale autant que faire se peut.

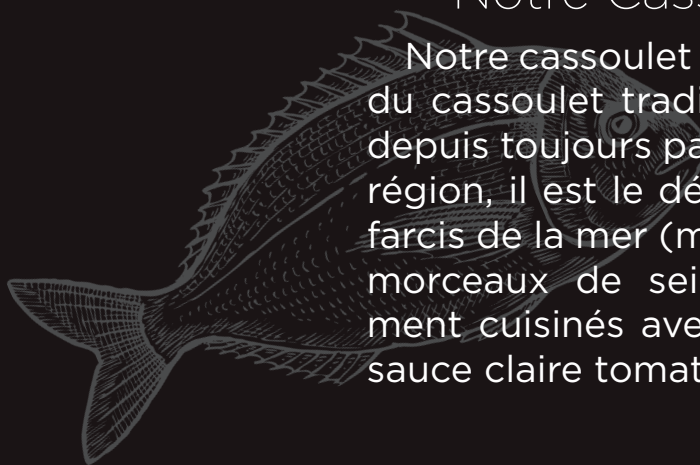


Notre Seiche en Rouille

Notre seiche en rouille est un produit naturel sans colorant ni conservateur. Sa méthode de fabrication ainsi que sa recette en font un produit raffiné et savoureux. Vous serez séduit par l'agréable moelleux des morceaux de seiche révélant un délicat petit goût de crustacés façon "sauce américaine".

Notre Cassoulet de la Mer

Notre cassoulet de la mer est une variante du cassoulet traditionnel. Recette cuisinée depuis toujours par les vieilles familles de la région, il est le délicieux mariage de petits farcis de la mer (moules et encornets farcis, morceaux de seiches généreux) patiemment cuisinés avec des haricots blancs en sauce claire tomatée...



Bouillabaisse aux Poissons entiers

Cette préparation est prête à l'emploi. Il vous suffit simplement de faire réchauffer le contenu du pot en prenant soin de ne pas abîmer les poissons. Pour une préparation à la Sétoise, nous vous conseillons d'accompagner notre Bouillabaisse de pommes de terre vapeur, sans oublier de relever le tout en la consommant avec notre rouille sétoise et nos croûtons aillés.

Notre Brandade de Morue

Spécialité languedocienne, notre brandade de morue élaborée avec de la "morue salée" que nous avons déssalée un jour et une nuit se consomme chaude, mélangée à une écrasée de pommes de terre que l'on fera ensuite gratiner au four, aillée ou non à votre convenance. Elle est également délicieuse tiède, en entrée ou tartinée sur des tranches de pain grillées encore chaudes que vous pourrez accompagner de quelques feuilles de salade de mâche et de roquette assaisonnées d'un filet d'huile d'olive et de quelques gouttes de velours de balsamique. Vous pourrez aussi la consommer froide tartinée sur nos navettes pour vos apéritifs (Gamme Brandades à tartiner).

Notre Bourride d'Anguilles

La bourride d'anguilles est un plat typique de la région Narbonaise, nous achetons nos anguilles aux pêcheurs de l'étang de Bages où l'anguille est "reine".

Nous faisons lentement mijoter les délicieuses anguilles dans une sauce tomate aromatisée selon la recette traditionnelle à laquelle nous avons ajouté quelques pommes de terre comme le font toujours traditionnellement les vieux pêcheurs (produit soumis à la saisonnalité de la pêche)...



Nos Sauces Chaudes et nos Garnitures



Mirepoix de poulpe

Il s'agit de petits morceaux de poulpes coupés en mirepoix cuits dans leur jus, agrémentés d'épices (coriandre, badiane principalement) et de crème fraîche.

Vous pouvez l'utiliser chaud ou froid comme garniture de chaussons, de raviolis, ou nature en tapas sur des petites tartines de pain grillées.

Vous pouvez également le consommer chaud rallongé de notre sauce aux poulpes crémée, en accompagnement de pâtes (produit soumis à la saisonnalité de la pêche).

Sauce aux Fruits de Mer

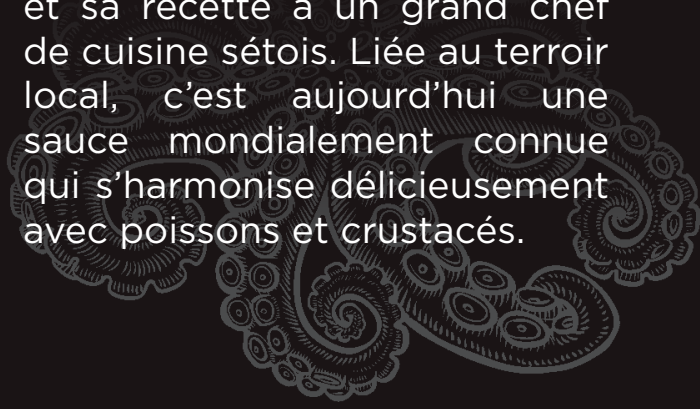
Cette sauce est prête à consommer, elle est excellente en accompagnement de pâtes ou riz. Les fruits de mer sont rissolés avec oignons et ails.

Sauce Crémée au Poulpe

Cette sauce aux poulpes crémée est excellente en accompagnement de pâtes, poissons ou pommes de terre... Vous pouvez également la rehausser de notre "Mirepoix de poulpe" pour une texture plus consistante, vous obtiendrez alors une délicieuse sauce aux poulpes avec morceaux (produit soumis à la saisonnalité de la pêche).

Sauce Américaine

Cette sauce est prête à consommer. Elle doit son nom et sa recette à un grand chef de cuisine sétois. Liée au terroir local, c'est aujourd'hui une sauce mondialement connue qui s'harmonise délicieusement avec poissons et crustacés.



Nos Sauces Froides

Pour Poissons, Coquillages et Crustacés

Azaïs-Polito est une des dernières conserveries artisanales françaises. Ses émulsions sont toujours élaborées à partir d'œufs frais coquilles cassés à la main, montés à l'huile. Une fabrication à l'identique du fait maison afin de restituer en bouche toute la saveur et l'onctuosité des sauces traditionnelles d'antan.

Notre Rouille Sétoise aux Œufs Frais

Issue de la tradition gastronomique sétoise, notre rouille sétoise, élaborée uniquement avec des œufs frais, est l'accompagnement historique et indissociable d'une dégustation de soupe de poisson. Cette sauce est l'une des spécialités sétoises des plus réputées, répertoriée au Larousse Gastronomique Français. La conserverie Azaïs-Polito fut la première à la commercialiser sur le marché français en 1963.

Vous l'apprécierez particulièrement avec nos soupes, nos veloutés et bisques de crustacés auxquels vous aurez ajouté, pour une véritable présentation à la sétoise, quelques croûtons et un peu de fromage râpé. Notre rouille sétoise peut également être utilisée pour l'apéritif.

Notre Aioli aux Œufs frais

Sauce typiquement méridionale, l'aioli a depuis toujours sa place parmi les produits les plus renommés de notre terroir. Il est l'accompagnement inconditionnel des poissons, coquillages et crustacés. Pour en apprécier d'autant plus sa saveur, nous vous suggérons de le déguster accompagné de nos croûtons aillés ou nature. Notre aioli peut aussi se consommer en toast à l'apéritif.

Nos Mayonnaises aux Œufs Frais Nature et Aromatisées

Sauce d'accompagnement pour poissons, coquillages et crustacés, mais également excellente avec viandes et légumes. Mayonnaise au citron. Mayonnaise au poivre vert.



Nos Rillettes aux Fruits

Sardine à la Figue



Thon aux Raisins



St-Jacques aux Pruneaux



Rascasse à la Pomme



Nos Rillettes de la Mer

Rillettes de Rascasse. Rillettes de Saint-Jacques.
Rillettes de Thon. Rillettes de Moule.
Rillettes de Sardine. Rillettes de Homard.
Rillettes de Poulpe. Rillettes d'Huître.



Nos rillettes de la mer vont vous faire découvrir les saveurs authentiques des poissons et coquillages de notre région. Nous les avons voulues “simples et sincères”, dépourvues de tout artifice, à l’image de la cuisine sétoise.

Colorées et aromatisées naturellement, ces rillettes de poissons contiennent plus de 60% de poisson (fibre). Vous serez agréablement surpris par leurs

saveurs et leurs textures raffinées.

Elles sont parfaites pour accompagner vos apéritifs, en tapas sur des tranches de pains tièdes légèrement grillées.

“Le petit plus” : dégustez-les avec un petit vin blanc Picpoul de Pinet ou un petit rosé des Côtes de Thongue bien frais, comme sur les rives du bassin de Thau durant l’été.

Nos Tartinables Spécial Apéritif



Les Brandades de Morue à tartiner

Nos Brandades de Morue à tartiner se veulent selon le savoir-faire Azaïs-Polito, de texture légère et raffinée, et toujours avec une fibre de poisson très présente. Ses mini-brandades sont excellentes tartinées sur des tranches de pain grillées tièdes ou bien sur nos "Navettes Nature" pour un apéritif "made in Sud de France".



Tapenade Noire et Verte

La tapenade est un hors-d'œuvre typique du midi de la France. C'est une purée d'anchois et d'olives que l'on tartine traditionnellement sur du pain. On peut aussi l'utiliser pour napper une viande ou une préparation. Vous retrouverez dans ce produit toutes les saveurs de l'olive noire méditerranéenne et de l'anchois. Cette sauce est spécialement recommandée pour accompagner les viandes et les légumes, ou bien pour être dégustée nappée sur une tranche de thon grillé. Elle est également excellente en toast à l'apéritif.





L'Anchoyade

L'anchoyade est une sauce typique du midi de la France qui, comme son nom l'indique, est fabriquée exclusivement à base de filets d'anchois mélangés à de l'huile d'olive. Il s'agit d'une sauce froide prête à l'emploi. Vous pouvez aussi la consommer chaude en assaisonnement. Pour cela, prenez les deux tiers du pot et faites les revenir dans un fond d'huile d'olive. Mélangez alors cet accompagnement à des spaghettis cuits al dente. De même, cette sauce s'acommode délicieusement avec un plat de poisson garni de pommes de terre bouillies ou bien avec un plateau de crudités, de petits légumes et d'œufs durs. Elle est également exquise en toast à l'apéritif et très appréciée des amateurs d'anchois.

Aïoli à l'Anchois ou "Sauce Collioure"

Le charmant village de Collioure est la capitale de l'anchois en Roussillon. Filets d'anchois, œufs frais, câpres et persil sont les ingrédients de premier choix que nous utilisons pour fabriquer cette spécialité que nous proposons en exclusivité. Cette sauce fine, fabriquée sur la base d'un aïoli persillé, vous séduira par son délicat goût d'anchois. Très raffinée, elle est aussi très appréciée en toast à l'apéritif. Pareillement à nos sauces froides, elle est recommandée pour accompagner tous les poissons blancs, seiches à la plancha ou encornets grillés. Elle est également exquise avec des pommes de terre vapeur.



L'Apéro-Trempette®



Tradition Française & Convivialité

Rien de tel qu'un APÉRO-TREMPETTE® pour savourer nos spécialités de poissons, coquillages et crustacés.

Savourez nos rillettes et brandades aux textures diverses et variées "exclusivités Azaïs-Polito" toujours cuisinées selon nos recettes originales et notre savoir-faire artisanal, depuis 1963.

Osez ce singulier duo d'incontournables, pour des Apéritifs Parfaits et

de délicieux moments de partage et de complicité entre petits et grands gourmands...

Découvrez nos craquantes TREMPETTES®, création originale et marque déposée Azaïs-Polito, accompagnement idéal d'un apéritif dînatoire original.

Avec ces petites cuillères de pain grillé, chaque convive pourra déguster à sa guise le Goût des bonnes choses...



Nos Brandades à tartiner

Les Précieuses

La Brandade de Morue à la Truffe Noire

Notre Brandade de Morue à la Truffe Noire (*Tuber Melanosporum*) est élaborée selon le Savoir-Faire AZAIS-POLITO. Elle se veut authentiquement raffinée. Elle présente une texture onctueuse sublimée par un arôme délicat de truffe intense en bouche. Elle est un délice pour les papilles des fins gourmets. Sa composition 100% naturelle ainsi que les méthodes artisanales de fabrication en font un produit au positionnement haut de gamme affirmé.



La Brandade de Morue à la Truffe d'Été

Où quand la Brandade de Morue élaborée dans la pure tradition sétoise avec du filet de morue rencontre un produit à la saveur exceptionnelle comme la Truffe. Forte d'un savoir-faire artisanal de plus de cinquante-cinq ans, AZAIS-POLITO ose jouer ce mariage « mer & terre » qui offrira aux amateurs de truffes un nouveau « goût unique et subtil ».

LES APÉRITIFS

100% FRANÇAIS



Nos Brandades à tartiner

Les Forestières

La Brandade de Morue aux Morilles



Quand la morille au goût très fin vient s'associer à la texture onctueuse et à la saveur de la brandade de morue, ce champignon délicieux au goût subtil, devient un accord parfait par excellence. C'est le tartinable idéal pour vos apéritifs de fêtes afin de vous offrir en bouche une expérience gustative unique.



La Brandade de Morue aux Cèpes

Avec ce nouveau mariage audacieux entre les saveurs de la mer et de la terre, Azais-Polito innove avec sa Brandade de Morue aux Cèpes. S'appuyant sur la tradition de la cuisine morutière sétoise, et fort de son prestige, le cèpe s'invite à l'apéritif de la mer pour donner naissance à un mélange d'exception, donnant ainsi du relief à la saveur de la brandade.



Nos Brandades à tartiner

Les Exotiques

La Brandade de Morue à la Vanille Bourbon

La vanille n'est pas réservée qu'aux desserts, la Conserverie Artisanale Azais-Polito le démontre avec cette création exotique : la Brandade de Morue à la Vanille Bourbon. La douceur de la vanille bourbon issue d'une coopérative de Madagascar apporte une délicieuse note sucrée au caractère iodé de la morue, poisson à chair blanche. Grâce à la sélection de cette vanille noire, trésor de Sawa, vous apprécierez une texture onctueusement équilibrée et raffinée ainsi que les saveurs raffinées d'un tartinable sucré salé. Une recette parfaite pour un apéritif d'émotions.



La Brandade de Morue au Yuzu



Notre Brandade de Morue au Yuzu est une nouvelle variante de la Brandade de Morue traditionnelle à tartiner à l'apéritif. Agrume originaire de l'est de l'Asie, la saveur du Yuzu vient sublimer la douceur de notre brandade de morue pour un goût frais et acidulé, parfait pour les apéros d'été. 100% innovation, ce mélange de saveurs promet un voyage gustatif sans précédent.





olito
uis 1963

SANALE
POISSON

AJOILI A L'HUILE D'OLIVE
Flambee avec du Truffle Noir
OLIVE OIL AJOLI
Made with Truffle Black

BISQUE DE HOMARD
Flambee au Cognac
LOBSTER BISQUE
Flambeed with Cognac

SALADE DE
PETITS POULPES

ROULLE AU SAFFRAN
Flambee avec des Truffes Noires
SAFFRON SPICY MAYONNAISE
Made with Truffle Black

BRANDADE DE MORUE
COD BRANDADE

RILLETES
DE HOMARD
LOBSTER
RILLETES

BRANDADE APÉRITIVE
A la Truffe Noire
APPEZITIZER BRANDADE
With Black Truffle

RILLETES
DE POULPE
OCTOPUS
RILLETES

MIOTE DE PETITS POULPES
Sauce Crème
BABY OCTOPUS STEW
Creamy Sauce

CONSERVERIE ARTISANALE



SPÉCIALITÉS FINES DE POISSON
SÈTE - FRANCE



AZAÏS-POLITO

Parc aquatechnique • Rue de Bruxelles • 34203 Sète Cedex

Tél. +33(0)4 67 51 89 89 • Fax : +33(0)4 67 43 26 92

contact@azais-polito.fr • www.azais-polito.fr