

Spécial | Chez Kiki Barucq, on travaille la charcuterie en famille



Après 30 ans de participation au Salon de l'Agriculture, Christian Barucq -alias «Kiki»- est une véritable star de la charcuterie et du Salon. Il partage depuis 6 ans la fabrication de foie-gras et autres charcuteries avec son fils. Cette année, c'est vers la relève qu'Aqui s'est tourné !

Suite à une formation de cuisinier traiteur et une expatriation à l'étranger, l'arrière-petit-fils, petit-fils et fils d'artisans charcutiers Baptiste Barucq a choisi de revenir aux sources à Habas, village landais qui s'élève sur les hauteurs du gave de Pau. Jeune trentenaire soucieux de faire découvrir à son fils la campagne et la tradition dans laquelle il a passé son enfance, Baptiste rejoint alors son père Christian à la charcuterie familiale.

Une rapide remise à niveau technique et Baptiste s'adapte facilement dans cet environnement familial. La relation client, c'est ce qu'il préfère. À Habas, tout petit déjà, il voit défiler les visages dans la boutique et l'apprentissage de la vente se fait naturellement.

« On ne change pas une équipe qui gagne »

La gamme de plus d'une centaine de produits proposée par les Barucq, père et fils, connaît un grand succès auprès de la clientèle. Conserves et produits de charcuterie savent depuis bien longtemps séduire les fins gourmets amoureux de la tradition du Sud-Ouest. « Rien ne change et tout restera ainsi encore longtemps ! » nous affirme Baptiste. Au-delà du personnage, « Kiki Barucq » est une marque de fabrique : l'esquisse de l'homme au béret noir restera la signature apposée sur tous les produits.

Charcutiers de père en fils? Les petits garçons de Baptiste s'y voient déjà. Le jeune artisan, lui, compte faire tourner la boutique encore une bonne trentaine d'années. Les visiteurs peuvent d'ores déjà s'attendre au retour de « Kiki Barucq » l'an prochain au Salon de l'Agriculture Aquitaine!

Invité

Crédit Photo : Lucie Ouine
Publié sur [aqui.fr](#) le 26/05/2013
[Url de cet article](#)