Kuro

Samedi 3 octobre 2020

Kuro, 5 rue Mautrec, 33 000 Bordeaux
De 9h à 17h (sauf le dimanche)
Note globale : 15
Situation : 16
Cadre : 13
Accueil : 14
Ambiance : 15
Café : 17
Prix d'un café: 2,80 €

Aux mots croisés du jour, la meilleure def' :
« Brûle un palais japonais » (wasabi*)

Tout près de l'hôtel de la Presse**, au bout de la rue Ste Catherine et en face du théâtre, Kuro est situé dans l'un des quartiers les plus animés du centre historique de Bordeaux. Et en même temps, il est installé dans une vieille bâtisse d'une ruelle piétonne particulièrement calme : à la fois éloigné de l'agitation et à deux pas du cœur de la ville, autant dire une localisation parfaite !

A 9h10, on est déjà 7 à faire le pied de grue : bon signe pour la qualité … moins pour la ponctualité. Il faut patienter encore un peu avant que le store ne se soulève, puis encore pour que la jeune gérante sorte et déplie une à une les 3 tables et 6 chaises installées dehors (On a eu le temps de les compter !)

L'intérieur est minuscule (15 places !) mais ne manque pas de charme avec ses vieilles pierres, ses meubles en bois clair et sa belle hauteur sous plafond.
D'exquises effluves s'échappent du four qu'on aperçoit au fond. Aujourd'hui, le patron a confectionné un roulé-sucré à la japonaise***. C'est qu'il adore ce pays qui a inspiré le

nom de son coffee-shop : « Kuro » signifie « noir » comme la couleur de l’expresso dont il est grand amateur. C’est même un expert (un vrai sommelier du café !), qui prend plaisir à conseiller ses clients en fonction de leurs goûts.

De son côté, sa compagne prépare les boissons et assure le service. Celui-ci s’accélère peu à peu – elle est en mode diésel ! Heureusement, car la salle est bientôt pleine : des adaptes du café – notamment le filtre type Hario ou Chemex****, mais aussi de petites familles attablées pour une collation insolite et gourmande.

Pour conclure : on court au Kuro !

https://www.youtube.com/watch?v=cTTxdHuwcDY

* Condiment très piquant.
** Dirigé par la femme de notre petit dernier : on l’a testé … et approuvé !
*** Avec des haricots rouges « azuki », très utilisés en sucré dans la cuisine japonaise.
**** La Chemex est la méthode douce la plus populaire ; son filtre à papier épais donne au café
un corps léger tout en gardant une grande douceur aromatique. Avec le Hario V60, on est moins dans l’infusion
car il apporte une grande puissance aromatique tout en gardant un corps léger.