



LE DIVE BAR NOUVELLE VAGUE OUVRIRA EN OCTOBRE

En lieu et place du mythique bar Le Motel (Paris 11), s'installe en octobre prochain Superfine, le Dive bar nouvelle vague. Dans un esprit éclectique et épuré, ouvert dès 16h et jusqu'à 2h, Superfine repense le bar de quartier : brut dans l'âme, raffiné dans le détail. Mené par un quatuor de talents, ce Dive bar offrira du soin et du sens des verres aux assiettes généreuses – pour s'attabler tôt ou prolonger la nuit.

Aux États-Unis, le dive bar est le bar de quartier par excellence : à la fois rade populaire et lieu éclectique, toujours accessible.



LE DIVE BAR, VERSION FRANÇAISE

Passage Josset, Le Motel en fut la version musicale et parisienne pendant 18 ans, illuminant la scène indé et révélant des artistes comme Feu! Chatterton ou Clara Luciani, accueillant aussi les after-shows de musiciens internationaux comme Mac DeMarco. Aujourd'hui, ses rideaux de velours se ferment pour laisser place à une nouvelle vague. Exit l'ambiance feutrée, dès octobre, Superfine - Dive bar nouvelle vague - brillera avec ses grandes baies vitrées, ses miroirs et les murs de briques conservés.

Sous la houlette de Vincent Pinceloup (déjà à la tête du bar Monsieur Antoine) & Etienne Gatti (entrepreneur), le duo se complète de Delphine Laguerre en cuisine (ex fondatrice de Kern et Sando Club) et Raphaël Blanc (ex chef barman Groupe Ducasse). Un quatuor ayant plus d'un tour dans sa carte : un engagement zéro waste entre la cuisine et le bar, un packaging minimal et un travail en direct avec les producteurs.

Ce lieu ne doit pas son nom au hasard. Superfine revendique le souci du détail : service à table, assiettes qui conjuguent guilty pleasure et finesse, cocktails réalisés maison à partir de décoctions et fermentations. Chaque verre, avec ou sans alcool, reçoit la même attention, pour que chacun puisse trouver son plaisir.

Dès 16h, la carte proposera un large choix de boissons pour qui veut commencer en douceur, ou bien s'enivrer avec ferveur. Parmi les propositions : des cocktails flirtant avec différentes frontières de l'univers coffee-shop aux cocktails : PBBB Milkshake boozy et décadent, Absinthe Sour frais et droit. Chaque boisson - alcoolisée ou non - est pensée comme une création à part entière.

Deux bières de caractère sont aussi proposées à la pression (Stout / New England IPA), une sélection de bières en canettes et une carte de vins natures et de garde, à la fois accessible et pointue. Côté cuisine, place à une street food léchée et décomplexée : burger végétarien ultime avec aubergine katsu et ketchup de miso, Po'Boy super crispy, Sausage dog avec gravy de Guinness - à déguster avec les doigts, forcément.

Le bar central est conservé, mais les murs s'ouvrent désormais pour révéler labo cocktail et cuisine en totale transparence : 110 m² pour vibrer de l'apéritif aux dernières heures de la nuit. **Fidèle à l'esprit du lieu, Superfine accueillera aussi des DJ sets depuis son booth, renouant avec l'énergie musicale de son prédécesseur.**

**SUPERFINE : UN DIVE BAR À LA FRANÇAISE,
BRUT DANS L'ÂME, RAFFINÉ DANS LE DÉTAIL.**

