

DOSSIER
DE
PRESSE



LE DIVE BAR À LA FRANÇAISE

Passage Josset, un bar d'un nouveau genre ouvre ses portes. Repensant le bar de quartier, Superfine illumine le dive bar, version nouvelle vague. Il rassemble dès la fin de journée jusqu'à la nuit dans une expérience brute dans l'âme et raffinée dans le détail, avec comfort food et boissons soignées.

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



LE LIEU

Derrière sa façade discrète, Superfine révèle une salle en enfilade sur 110 m², où l'ouverture et la transparence sont de mise.

Le design a été confié à Mayssa El Fakir de l'agence Ouvrage, en étroite collaboration avec les fondateurs.

Une fois la porte passée, une première salle au parquet foncé – avec son motif central étoilé – se distingue avec ses banquettes comfy, ses grandes tables modulables et ses miroirs pour un habile jeu de reflets. De l'ancienne scène rock, Superfine a gardé le goût de la musique et de la fête et installe son DJ booth, pour faire vibrer les noctambules toutes les semaines. Un passage emmène à la scène centrale du bar circulaire tout inox entouré de hauts tabourets, dont les lignes inspirent le blason de la maison.

Pièce maîtresse pour un verre au comptoir ou s'attabler et y dîner : aucune règle et de multiples possibilités.

Les murs en pierre apparentes et briques ornées de fines appliques en opaline blanche, tout comme les suspensions, donnent tout de suite le ton : esprit brut et soin du détail.

Dans le prolongement du bar, une troisième salle se dessine. En face de la grande table, le labo mixo et sa table inox font écho au bar, révélant en toute transparence ses bocaux, ses macérations et ses préparations. La cuisine se dessine à travers des baies opacifiées, son passe ouvert sur la salle, duquel sortent les décadents Super Dog ou Puff Pizza. Des lignes minimales et épurées, l'apparente simplicité recelant la quête d'une haute qualité.

LA TEAM

Superfine naît sous la houlette de deux passionnés : Etienne Gatti, entrepreneur passionné par le goût – et Vincent Pinceloup, fondateur du bar à cocktails Monsieur Antoine (Paris 11), expert en mixologie, ayant agité les shakers à Paris et Londres. Ensemble, ils imaginent ce lieu éclatant les frontières du bar à vins et de la mixologie, en offrant une street-food ultra soignée, pour prendre un verre ou bien passer la soirée. Derrière le bar, ils s'entourent de Raphaël Blanc – passé par Le Castor Club, le Sherry Butt, Combat et ex chef barman du groupe Ducasse – ainsi que de Guillaume Drouot – ex chef barman du Danico (n°30 World 50 Best Bar). Derrière les fourneaux, c'est Delphine Laguerre, ex fondatrice de Kern et Sando Club, qui officie.

La cuisine et le bar se répondent, travaillant dans une démarche low waste, pour créer un écosystème interne et ne rien gâcher. Une alliance d'experts pour offrir une carte solide, dans une ambiance décontractée, accessible, loin des standards et du speakeasy guindé.

SUPERFINE ILLUMINE LE DIVE BAR, VERSION NOUVELLE VAGUE



LA CARTE

Inspirée du Dive Bar, mais s'ancrant dans l'imaginaire du bistro parisien, Superfine crée une carte suivant l'amplitude horaire et les envies de la journée.

Une belle sélection de vins nature ou plus conventionnels se renouvelle chaque mois, des bières de caractère (Guinness à la pression, Fauve Bonheur Session IPA...) et une sélection de softs viennent compléter l'offre cocktail (avec ou sans alcool).



Drinks

La carte des cocktails s'articule autour de plusieurs envies :

All-Day Breakfast s'inspire de l'univers des coffeeshops, **Appetizer** pour une fin de journée décontractée, **Main Course** pour accompagner un dîner et **Late Night** pour prolonger la nuit. Aucune règle cependant quant à l'heure de dégustation, extrait des réjouissances liquides :

— **Le PP&B Milkshake** fait écho au classique à l'américaine, avec un mariage onctueux de Bourbon, banane, glace vanille et beurre de cacahuète, coiffé d'une chantilly fumée au whisky tourbé, très gourmand et réconfortant.

— **Fortunela Spritz** est un hybride entre Michelada et Spritz, à l'Aquavit scandinave, Aperol, cordial de kumquat maison (grâce à la densité du fruit entier) et allongé d'une bière citra pour le houblon et l'acidité. Servi dans une flûte salée au tajin, le cocktail est servi à la tireuse après 12h sous pression : une vivacité à la robe orangée.

— **Not a Bloody Mary** est le pas de côté à ce classique. Avec sa base mezcal, jus de céleri et d'ananas, shiro dashi iodé, harissa, le tout clarifié au lait végétal, servi limpide en coupette, cette recette radicalement différente : saline, fumée, fruitée.

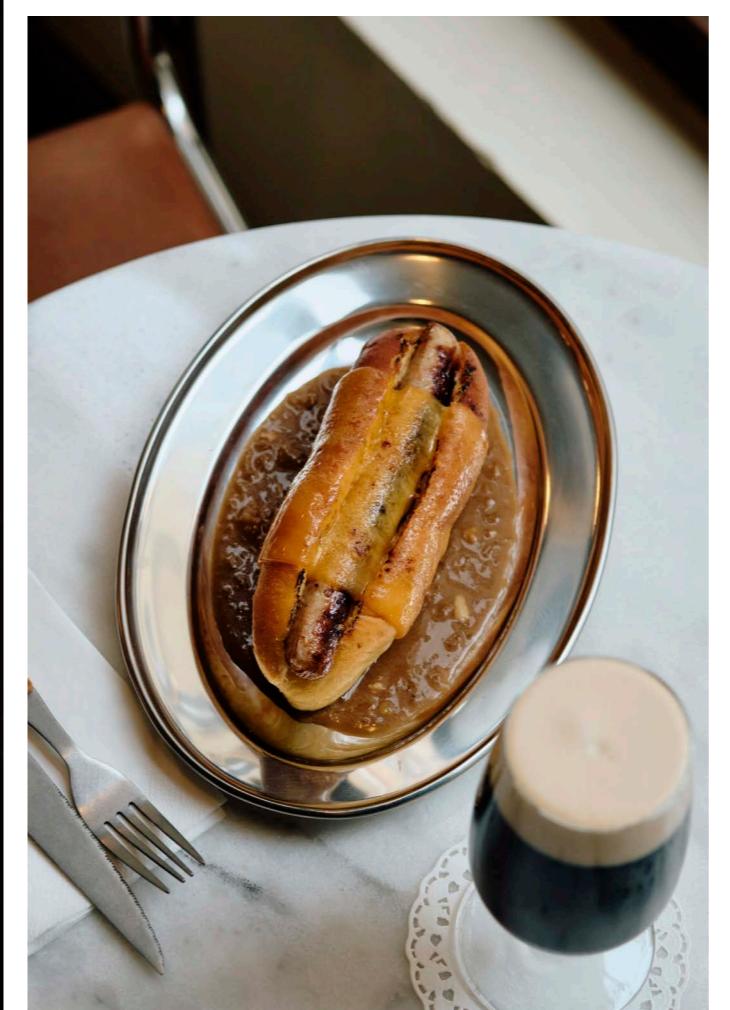
— **Jelly Shot & Beer** est un clin d'œil punk & pop à l'esprit du dive bar. Une bière canette est servie avec un shot de jelly margarita à la cerise (Tequila, soda à la cerise, pamplemousse, citron et liqueur de cerise), irrévérencieux et malicieux.

Sans alcool le **Cosmopolitan** si «easy-going» aux USA se mue dans une version fraîche et moderne, avec du Ghia (apéritif botanique sans alcool) et une touche de mélasse de grenade. Le **Sour Patch Float** prend à revers le soda float américain très sucré et en propose une version à l'acidité douce et complexe - avec un soda maison au vinaigre de framboise, fleur de sureau et genmaicha, surmonté d'un sorbet citron fleur de sel et lavande, hyper floral.



SUPERFINE
CRÉE UNE
CARTE
SUIVANT LES
ENVIES DE
LA JOURNÉE

« LE MOT DE LA FAIM »



Food

Côté cuisine, Superfine dévoile une carte tout aussi solide avec un esprit street-food ancré dans une culture bar cosmopolite, où les assiettes peuvent être en pairing comme se grignoter en solo.

Delphine Laguerre envoie ses meilleurs combos à s'en lécher les doigts : un **Super Dog** avec sa saucisse de volaille cuisinée à la graisse de boeuf, oignons caramélisés, cheddar grillé, relish et gravy à la Guinness - mais aussi une **Puff Pizza ricotta**, harissa, provolone, miel et basilic frit, crousti-moelleuse. La **Totally spice Caesar salad** avec base de romaine et laitue, sauce anchois, ail noir, tahiné et parmesan cotoie une **Pasta al ragù bianco** ultra comfy, avec son confit de boeuf émulsion de parmesan soyeuse. Pour finir, le **Pudding sarrasin, orange curd et caramel salé** ou encore le **Chocolate Cake & Guinness Custard** rappellent l'esprit du gastro-pub avec ce qu'il faut de réconfortant, pour avoir « le mot de la faim ».