

POVERA

COCKTAIL BAR





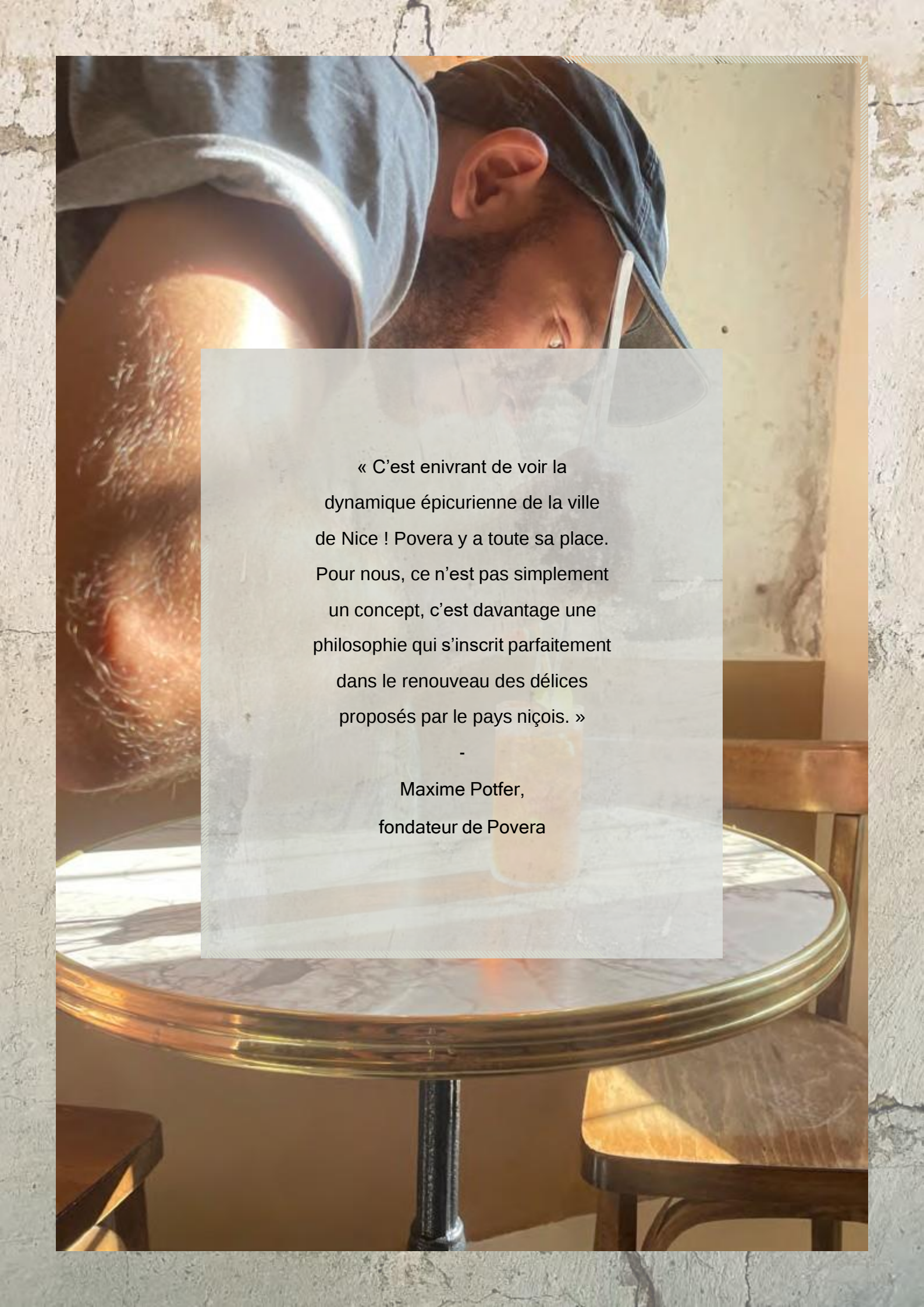
LE COCKTAIL BAR INCONTOURNABLE EN PLEIN NICE

Ouvert depuis le mois de juillet 2024, Povera est le nouveau cocktail bar en vue de Nice !

Situé dans le quartier des antiquaires, à deux pas du port, Povera vient compléter le panorama gourmand de cette zone en plein boom. Entre bistrots & restaurants gastronomiques, pâtisseries léchées et autres éden d'épicuriens, Povera compte bien participer au développement de la scène cocktail niçoise et devenir un lieu de fête où l'on se régale, où l'on partage et où l'on découvre et s'amuse de manière décomplexée.

À la tête de Povera, Maxime Potfer, reconnu comme l'un des meilleurs barmen de France. Originaire de Nice, Maxime passe ces douze dernières années entre Paris et de nombreuses villes d'Europe. Il a notamment accompagné le groupe Expérimental dans son développement et lors de ses ouvertures en tant que responsable de l'offre bar. Maxime est également le fondateur de la société SAND Consulting via laquelle il a collaboré à de multiples projets pour, entre autres, le centre Georges Pompidou, les whiskies Nikka ou encore Juntos Ibiza. En 2023, il pose à nouveau ses valises dans sa ville natale, bien déterminé à partager ses expériences avec le public niçois.



A photograph of a man with a beard, wearing a blue cap and glasses, looking down at a round table. On the table is a glass of orange juice with a straw. The background is a textured wall.

« C'est enivrant de voir la
dynamique épicurienne de la ville
de Nice ! Povera y a toute sa place.
Pour nous, ce n'est pas simplement
un concept, c'est davantage une
philosophie qui s'inscrit parfaitement
dans le renouveau des délices
proposés par le pays niçois. »

-
Maxime Potfer,
fondateur de Povera



De là naît Povera, qui tire son nom de la culture gastronomique italienne, faisant référence à la « cucina povera » : la cuisine du pauvre. Cette dernière utilise des produits communs considérés comme peu nobles, locaux et de saison pour, finalement, les élever au statut de grande cuisine. Des valeurs que Maxime applique dans son approche de la mixologie. Ainsi, Povera propose des cocktails créatifs, où produits frais et spiritueux de qualité se mêlent avec brio pour une expérience de dégustation inventive.

Au programme : une carte de douze cocktails qui changera au rythme de la saisonnalité où sirops maison, infusion et spiritueux soigneusement sélectionnés seront à l'honneur. On se laissera tenté par le Super Sorbet, composé de gin Citadelle, sirop de citron entier & bourgeons de pin, jus de citron. Rafraîchissant, à l'image du vénéré sorbet citron à l'italienne. Côté sans alcool, le cocktail bar offre un choix de créations tout aussi travaillées, comme le Lya Verra à base de sirop de fraise de Carros & fenugrec, citron jaune, tonie et lavande. Mais ce n'est pas tout, Povera c'est également une sélection de bières et une carte de vins naturels réalisée main dans la main avec Fanfan & Loulou, dénicheurs de pépites vivantes.







Quant aux découvertes plus solides, l'établissement propose des assiettes à partager ou de Pompes à l'huile, fameuses brioches traditionnelles du sud de la France, provenant directement de la boulangerie Pompon et garnies de tout ce que la région a à offrir de meilleur ! Les papilles salivent d'avance à la lecture de la Pompe à l'huile, scarmoza fumée, confiture de courgette & citron maison, amandes torréfiées.

Le tout dans une atmosphère design où se marient inspirations chaleureuses, esprit brutaliste et touches provençales dans une ambiance sonore aux accents de musique du monde et d'afro-disco ! Nul doute que Povera va devenir LA référence des bars à cocktails de la Côte d'Azur et, au-delà, l'une des meilleures adresses de l'hexagone.

