

CHERRY

Le nouveau restaurant

italo-new-yorkais qui fait vibrer le quartier
de Saint-Germain-des-Prés
cette rentrée 2025

Dossier de presse



Une adresse intimiste

**QUI ÉVOQUE LES CLUBS FEUTRÉS DE
BROOKLYN ET QUI CÉLÈBRE UNE CUISINE
SAUCE US AU CŒUR DE LA RIVE GAUCHE.**

Pile à temps pour la rentrée 2025, Indie Group (déjà aux commandes d'un florilège de beaux beach clubs et autres tables où voir et être vu à Saint-Tropez, Ramatuelle, Courchevel, Megève et bientôt Saint Barth) inaugure Cherry au cœur de la rive gauche. Idéalement situé, ce nouveau restaurant pimpant a élu domicile au croisement de l'iconique rue du Sabot, spot germanopratin en éternelle ébullition, où se croisent, depuis des décennies, habitués, élégantes parisiennes, voyageurs, artistes et intellectuels du monde entier. Revendiquant une certaine âme new-yorkaise, tout en restant bien ancré dans le Paris d'aujourd'hui, il réveille les papilles de ses visiteurs avec des souvenirs culinaires italo-américains.



1 Rue du Sabot Paris



UN DÉCOR
TAMISÉ SIGNÉ

Sarita Posada

LA DESIGNER DERRIÈRE LES
BOUTIQUES D'AIMÉ LEON DORE

Imaginé par l'architecte d'intérieur Sarita Posada et en tandem avec Indie Group et Lana Sawiris, le lieu mêle avec subtilité l'ambiance feutrée des bars de jazz de Brooklyn qui se seraient retrouvés propulsés aux confins d'un bistrot parisien au raffinement discret.

On y vient pour dîner entre amis, dans une atmosphère cool et tamisée, où 70 convives peuvent s'installer sur des banquettes confortables, dans un décor à l'aura savamment vintage, et bercé par une bande-son soigneusement élaborée avec du jazz en début de soirée et des dîners qui s'achèvent échauffés par des airs hip-hop.



Une cuisine en équilibre entre Rome et Manhattan

Aux commandes des cuisines,

le chef Oscar Aviles Santana (ex-Zuma Dubaï) propose une carte aussi généreuse que précise, mêlant grands classiques italiens revisités et une certaine comfort food à l'américaine : salade César « version NYC », pâtes à la vodka, boulettes de viande maison, salade de kale, cacio e pepe... Le menu célèbre ces recettes aux allures scorsesiennes, devenues la madeleine de Proust des New-yorkais au goût sûr.

Côté cocktails,

l'inspiration demeure la même, faite d'incontournables, qui ne connaissent pas (ou peu) de détracteurs. A l'image du Dirty Martini, du Negroni ou encore l'Old Fashioned.





Un projet sous le drapeau Indie Group

Cherry Paris est le nouveau-né d'Indie Group, mené par Tobias Chaix, Vincent Luftman et Raphaël Blanc.

Un projet culinaire qui incarne leur passion commune pour les États-Unis, la culture musicale urbaine et les ambiances cosmopolites. Déjà derrière plusieurs adresses devenues incontournables – Indie Beach à Pampelonne, le restaurant-club La Sauvageonne, Playamigos, Pablo au cœur de Saint-Tropez, et l'iconique Café de l'Ormeau à Ramatuelle – le groupe a également conquis la montagne avec deux ouvertures lancées l'hiver dernier : La Sauvageonne à Megève et le Cat Club à Courchevel, deux lieux qui prolongent l'ADN Indie dans une version hivernale, festive et élégante. Et très bientôt, c'est Pablo qui s'apprête à poser ses valises à Saint-Barth, poursuivant l'envie du trio de faire vivre des expériences uniques sous toutes les latitudes.

C

*Cherry
1 Rue du Sabot
Paris*

CHERRY

