

29 rue Benoît Bunico, Vieux-Nice

La Cave du Fromager

Em Nice, o queijo derrete desde 1987 sob as abóbadas de uma adega do século XVII

No número 29 da rue Benoît Bunico, no coração do Vieux-Nice, La Cave du Fromager serve fondue, raclette e queijos maturados em uma adega de pedra com teto abobadado. Uma casa para o jantar, aconchegante, que Mathieu Bloch comanda desde 2017.

A dois passos da place Rossetti, janta-se sob abóbadas de pedra do século XVII. As garrafas sobem pelas paredes, as velas iluminam as mesas e o salão manteve o ar de adega: come-se em meio aos vinhos, sob a luz dourada da pedra.

O queijo está no centro de tudo. O fondue é feito com Comté Extra maturado de dezoito a vinte e três meses e com Morbier. A raclette de Morbier vai à chama, panelinha por panelinha, com a charcutaria e as batatas. Os queijos maturados vêm de um bufê com mais de trinta queijos, que mudam conforme as estações e o que vai chegando. Quando chega o frio, o Mont d'Or volta: vai ao forno em sua caixa de abeto e chega à mesa derretido, com as batatas, a charcutaria e o pão da casa para molhar.

Ao redor, o cardápio continua fiel ao espírito da casa: charcutaria fatiada na hora, camembert assado com avelãs, maçã, Calvados e mel, tartiflette, paleta de boi Aubrac cozida por doze horas no vinho tinto, à moda de uma daube. O pão e as sobremesas são feitos na casa.

O vinho, por sua vez, é a paixão de Mathieu Bloch. Ele vai buscar as garrafas junto aos seus produtores, e ano após ano suas cartas de vinho ganham em precisão, com referências cada vez mais prestigiosas, do Prieuré Roch ao Domaine Guiberteau.

A casa abriu em 1987. Mathieu Bloch a assumiu em 2017. Ele cresceu entre os corredores da escola de hotelaria de Nice, onde o pai dava aulas, e a cozinha da avó. Manteve o lema impresso no cardápio: « Quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont ! » (Quando as coisas têm o gosto do que são!)



A seleção de queijos maturados, pão feito na casa

Informações práticas

- 29 rue Benoît Bunico, 06300 Nice (Vieux-Nice), a dois passos da place Rossetti
- À noite, a partir das 19h; últimos pedidos na cozinha às 22h; fechado às quintas-feiras
- Reserva recomendada, online em lacavedufromager.fr ou pelo +33 6 99 59 75 94
- Pagamento no local em dinheiro ou cheque (a reserva online pede os dados de um cartão como garantia)



A raclette de Morbier na chama

Fotos: La Cave du Fromager; raclette: Emma.ey. Textos e fotos de uso livre para falar da casa, com esses créditos.
O abuso de álcool é perigoso para a saúde, consuma com moderação.

lacavedufromager.fr