

29 rue Benoît Bunico, Vieux-Nice

La Cave du Fromager

V Nice se sýr od roku 1987 rozpouští pod klenbami sklepa ze 17. století

Na adrese 29 rue Benoît Bunico, v samém srdci Vieux-Nice, podává La Cave du Fromager fondue, raclette a vyzrálé sýry v klenutém kamenném sklepě. Je to večerní restaurace s vlídnou atmosférou, kterou od roku 2017 vede Mathieu Bloch.

Kousek od place Rossetti se večeří pod kamennými klenbami ze 17. století. Lahve stoupají podél zdí, svíčky osvětlují stoly a sál si zachoval podobu sklepa: jí se tu uprostřed vín, ve zlatavém světle kamene.

Středem všeho je sýr. Fondue se připravuje ze sýra Comté Extra, který zraje osmnáct až třiadvacet měsíců, a ze sýra Morbier. Raclette ze sýra Morbier se rozpouští nad plamenem, pánvička po pánvičce, a k ní uzeniny a brambory. Vyzrálé sýry pocházejí z bufetu s více než třiceti sýry, které se mění podle ročních období a dodávek. Když přijde zima, vrací se Mont d'Or: peče se v troubě ve své smrkové krabičce a na stůl přichází roztékavý, s brambory, uzeninami a domácím chlebem na namáčení.

Zbytek jídelního lístku zůstává věrný duchu podniku: uzeniny krájené až na objednávku, camembert z trouby s lískovými oříšky, jablky, Calvadosem a medem, tartiflette, hovězí plec Aubrac dušená dvanáct hodin v červeném víně na způsob daube. Chléb i dezerty jsou domácí.

Vínu se zase s vášní věnuje Mathieu Bloch. Pro lahve si jezdí ke svým vinařům a jeho vinné lístky jsou rok od roku pečlivěji sestavené a nabízejí čím dál prestižnější vína, od Prieuré Roch po Domaine Guiberteau.

Podnik byl otevřen v roce 1987. V roce 2017 ho převzal Mathieu Bloch. Vyrůstal mezi chodbami hotelové školy v Nice, kde učil jeho otec, a kuchyní své babičky. Ponechal tu heslo vytištěné na jídelním lístku: « Quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont ! » (Když věci chutnají tím, čím jsou!)


Výběr vyzrálých sýrů, domácí chléb

Praktické informace

- 29 rue Benoît Bunico, 06300 Nice (Vieux-Nice), kousek od place Rossetti
- Večer od 19:00; poslední objednávky v kuchyni ve 22:00; ve čtvrtek zavřeno
- Doporučujeme rezervaci, online na lacavedufromager.fr nebo na čísle +33 6 99 59 75 94
- Platba na místě v hotovosti nebo šekem (online rezervace vyžaduje zadání platební karty jako záruky)


Raclette ze sýra Morbier nad plamenem

Foto: La Cave du Fromager; raclette: Emma.ey. Texty a fotografie lze volně převzít, když píšete o podniku, s uvedením těchto zdrojů.
Nadužívání alkoholu je nebezpečné pro zdraví, konzumujte s mírou.

lacavedufromager.fr