

29 rue Benoît Bunico, Vieux-Nice

La Cave du Fromager

I Nice har osten smeltet siden 1987 under hvælvingerne i en kælder fra 1600-tallet

På 29 rue Benoît Bunico, midt i Vieux-Nice, serverer La Cave du Fromager fondue, raclette og lagrede oste i en hvælvet stenkælder. En hyggelig aftenrestaurant, som Mathieu Bloch har drevet siden 2017.

Et stenkast fra place Rossetti spiser man middag under stenhvælvinger fra 1600-tallet. Flaskerne klatrer op ad væggene, stearinlys oplyser bordene, og lokalet har bevaret præget af en vinkælder: man spiser midt blandt vinene, i stenens gyldne lys.

Osten er i centrum for det hele. Fonduen laves med Comté Extra, lagret i 18 til 23 måneder, og Morbier. Racletten med Morbier smeltes over flammen, pande for pande, og serveres med charcuteri og kartofler. De lagrede oste kommer fra en buffet med mere end tredive oste, der skifter med årstiderne og det, der kommer ind. Når kulden sætter ind, er Mont d'Or tilbage: den bages i ovnen i sin æske af grantræ og kommer flydende på bordet med kartofler, charcuteri og husets brød til at dyppe i den.

Omkring det holder kortet fast i husets ånd: charcuteri skåret på bestilling, ovnbagt camembert med hasselnødder, æble, Calvados og honning, tartiflette og oksebov af Aubrac, kogt i tolv timer i rødvin på samme måde som en daube. Brødet og desserterne er hjemmelavede.

Vinen er til gengæld Mathieu Blochs passion. Han henter sine flasker hos sine vinavlere, og år for år bliver hans vinkort mere præcise, med stadig mere prestigefyldte vine, fra Prieuré Roch til Domaine Guiberteau.

Restauranten åbnede i 1987. Mathieu Bloch overtog den i 2017. Han voksede op mellem gangene på hotelskolen i Nice, hvor hans far underviste, og sin bedstemors køkken. I restauranten har han bevaret husets motto, der står trykt på menukortet: « Quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont ! » (Når tingene smager af det, de er!)



Udvalget af lagrede oste, hjemmebagt brød

Praktisk information

- 29 rue Benoît Bunico, 06300 Nice (Vieux-Nice), et stenkast fra place Rossetti
- Om aftenen fra kl. 19; sidste bestilling i køkkenet kl. 22; lukket om torsdagen
- Bordbestilling anbefales, online på lacavedufromager.fr eller på telefon +33 6 99 59 75 94
- Betaling på stedet kontant eller med check (ved onlinebestilling kræves kortoplysninger som garanti)



Raclette med Morbier over flammen

Foto: La Cave du Fromager; raclette: Emma.ey. Tekster og billeder kan frit bruges til omtale af stedet, med denne kreditering.
Overforbrug af alkohol er farligt for helbredet, drik med måde.