

29 rue Benoît Bunico, Vieux-Nice

La Cave du Fromager

In Nizza schmilzt der Käse seit 1987 unter den Gewölben eines Kellers aus dem 17. Jahrhundert

In der rue Benoît Bunico 29, mitten im Vieux-Nice, serviert La Cave du Fromager Fondue, Raclette und gereiften Käse in einem steinernen Gewölbekeller. Ein gemütliches Lokal für den Abend, das Mathieu Bloch seit 2017 führt.

Wenige Schritte von der place Rossetti entfernt isst man unter Steingewölben aus dem 17. Jahrhundert. Die Flaschen ziehen sich die Wände hinauf, Kerzen beleuchten die Tische, und der Gastraum hat das Aussehen eines Kellers behalten: Man isst inmitten der Weine, im goldenen Licht des Steins.

Der Käse steht im Mittelpunkt. Das Fondue wird mit Comté Extra, achtzehn bis dreiundzwanzig Monate gereift, und mit Morbier zubereitet. Das Morbier-Raclette kommt Pfännchen für Pfännchen an die Flamme, dazu Charcuterie und Kartoffeln. Die gereiften Käse stammen von einem Buffet mit mehr als dreißig Sorten, die mit den Jahreszeiten und den Lieferungen wechseln. Wenn die Kälte kommt, ist der Mont d'Or zurück: Er kommt in seiner Schachtel aus Fichtenholz in den Ofen und zerlaufend an den Tisch, mit Kartoffeln, Charcuterie und dem Brot des Hauses zum Eintunken.

Drumherum bleibt die Karte dem Geist des Hauses treu: frisch aufgeschnittene Charcuterie, Camembert aus dem Ofen mit Haselnüssen, Äpfeln, Calvados und Honig, Tartiflette, Schulter vom Aubrac-Rind, zwölf Stunden in Rotwein gegart, nach Art einer Daube. Brot und Desserts sind hausgemacht.

Der Wein wiederum ist die Leidenschaft von Mathieu Bloch. Er holt seine Flaschen bei seinen Winzern, und von Jahr zu Jahr werden seine Weinkarten präziser, mit immer renommierteren Namen, von Prieuré Roch bis Domaine Guiberteau.

Das Haus wurde 1987 eröffnet. Mathieu Bloch hat es 2017 übernommen. Aufgewachsen ist er zwischen den Fluren der Hotelfachschule von Nizza, an der sein Vater unterrichtete, und der Küche seiner Großmutter. Behalten hat er das Motto, das auf der Karte steht: « Quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont ! » (Wenn die Dinge nach dem schmecken, was sie sind!)



Die Auswahl an gereiften Käsen, hausgemachtes Brot

Praktische Hinweise

- 29 rue Benoît Bunico, 06300 Nice (Vieux-Nice), wenige Schritte von der place Rossetti
- Abends ab 19 Uhr; letzte Bestellungen in der Küche um 22 Uhr; donnerstags geschlossen
- Reservierung empfohlen, online unter lacavedufromager.fr oder unter +33 6 99 59 75 94
- Bezahlung vor Ort in bar oder per Scheck (bei der Online-Reservierung werden Kartendaten als Garantie hinterlegt)



Das Morbier-Raclette an der Flamme

Fotos: La Cave du Fromager; Raclette: Emma.ey. Texte und Fotos zur freien Verwendung, um über das Lokal zu berichten, mit diesen Bildnachweisen.
Alkoholmissbrauch ist gesundheitsgefährdend. In Maßen konsumieren.