

29 rue Benoît Bunico, Vieux-Nice

La Cave du Fromager

En Niza, el queso se funde desde 1987 bajo las bóvedas de una bodega del siglo XVII

En el 29 de la rue Benoît Bunico, en pleno Vieux-Nice, La Cave du Fromager sirve fondue, raclette y quesos madurados en una bodega abovedada de piedra. Un restaurante de cenas, acogedor, que Mathieu Bloch dirige desde 2017.

A dos pasos de la place Rossetti, se cena bajo bóvedas de piedra del siglo XVII. Las botellas suben por las paredes, las velas iluminan las mesas y el comedor conserva el aire de una bodega: se come entre vinos, a la luz dorada de la piedra.

El queso está en el centro de todo. La fondue se prepara con Comté Extra madurado de dieciocho a veintitrés meses y con Morbier. La raclette de Morbier pasa por la llama, sartén por sartén, con los embutidos y las patatas. Los quesos madurados salen de un bufé de más de treinta quesos, que cambian con las estaciones y con lo que va llegando. Cuando llega el frío, vuelve el Mont d'Or: pasa por el horno en su caja de abeto y llega fundido, con las patatas, los embutidos y el pan de la casa para mojar.

Alrededor, la carta se mantiene fiel al espíritu de la casa: embutidos cortados al momento, camembert al horno con avellanas, manzana, Calvados y miel, tartiflette, paleta de vaca Aubrac cocinada doce horas en vino tinto, al estilo de una daube. El pan y los postres son caseros.

El vino, por su parte, es la pasión de Mathieu Bloch. Va a buscar las botellas a casa de sus viticultores, y año tras año sus cartas de vinos ganan en precisión, con referencias cada vez más prestigiosas, desde el Prieuré Roch hasta el Domaine Guiberteau.

La casa abrió en 1987. Mathieu Bloch se hizo cargo de ella en 2017. Creció entre los pasillos de la escuela hotelera de Niza, donde su padre daba clases, y la cocina de su abuela. Conservó el lema impreso en la carta: « Quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont ! » (¡Cuando las cosas saben a lo que son!)



La selección de quesos madurados, pan casero

Información práctica

- 29 rue Benoît Bunico, 06300 Nice (Vieux-Nice), a dos pasos de la place Rossetti
- Por la noche, desde las 19:00; últimos pedidos en cocina a las 22:00; cerrado los jueves
- Reserva recomendada, en línea en lacavedufromager.fr o al +33 6 99 59 75 94
- Pago en el local en efectivo o con cheque (la reserva en línea pide los datos de una tarjeta bancaria como garantía)



La raclette de Morbier a la llama

Fotos: La Cave du Fromager; raclette: Emma.ey. Textos y fotos de libre reproducción para hablar de la casa, con estos créditos. El abuso del alcohol es peligroso para la salud, consúmase con moderación.

lacavedufromager.fr