

29 rue Benoît Bunico, Vieux-Nice

La Cave du Fromager

Nizzassa juusto on sulanut vuodesta 1987 lähtien 1600-luvun kellarin holvien alla

Osoitteessa 29 rue Benoît Bunico, Vieux-Nicen sydämessä, La Cave du Fromager tarjoilee fondueta, raclettea ja kypsytettyjä juustoja holvatussa kivikellarissa. Lämminhenkinen iltaravintola, jota Mathieu Bloch on pitänyt vuodesta 2017.

Kivenheiton päässä place Rossettilta syödään illallista 1600-luvun kiviholvien alla. Pullot kohoavat seinillä, kynttilät valaisevat pöydät ja sali on säilyttänyt viinikellarin ilmeen: täällä syödään viinien keskellä, kiven kultaisessa valossa.

Juusto on kaiken keskiössä. Fondueen tulee Comté Extra, jonka kypsytysaika on 18 ja 23 kuukauden välillä, sekä Morbier. Raclettejuustona on Morbier, joka sulatetaan liekillä pannu kerrallaan ja tarjoillaan leikkeleiden ja perunoiden kanssa. Kypsytetyt juustot tulevat buffetista, jossa on yli kolmekymmentä vuodenaikojen ja saapuvien erien mukaan vaihtuvaa juustoa. Kun ilmat kylmenevät, Mont d'Or palaa: se paistetaan uunissa omassa kuusipuisessa rasiassaan ja tuodaan pöytään juoksevana perunoiden, leikkeleiden ja talon oman leivän kanssa, jota siihen voi kastaa.

Muu ruokalista pysyy uskollisena talon hengelle: tilauksesta viipaloidut leikkeleet, uunissa paistettu camembert hasselpähkinöiden, omenan, Calvadosin ja hunajan kera, tartiflette sekä Aubrac-naudan lapa, jota haudutetaan kaksitoista tuntia punaviinissä dauben tapaan. Leipä ja jälkiruoat tehdään talossa.

Viini puolestaan on Mathieu Blochin intohimo. Hän käy hakemassa pullonsa viininviljelijöiltään, ja vuosi vuodelta hänen viinilistansa tarkentuvat ja niille tulee yhä arvostetumpia viinejä, Prieuré Rochista Domaine Guiberteauhon.

Ravintola avattiin vuonna 1987. Mathieu Bloch otti sen haltuunsa vuonna 2017. Hän varttui Nizzan hotellikoulun käytävillä, missä hänen isänsä opetti, ja isoäitinsä keittiössä. Ravintolassa hän on säilyttänyt talon tunnuslauseen, joka on painettu ruokalistaan: « Quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont ! » (Kun asiat maistuvat siltä, mitä ne ovat!)



Kypsytettyjen juustojen valikoima, talon oma leipä

Käytännön tiedot

- 29 rue Benoît Bunico, 06300 Nice (Vieux-Nice), kivenheiton päässä place Rossettilta
- Iltaisin klo 19 alkaen; keittiön viimeiset tilaukset klo 22; suljettu torstaisin
- Pöytävarausta suositellaan, verkossa osoitteessa lacavedufromager.fr tai puhelimitse +33 6 99 59 75 94
- Maksu paikan päällä käteisellä tai shekillä (verkkovaraus edellyttää maksukortin tietoja vakuudeksi)



Raclette: Morbier liekillä sulatettuna

Kuvat: La Cave du Fromager; raclette: Emma.ey. Tekstit ja kuvat ovat vapaasti käytettävissä ravintolasta kerrottaessa, kun nämä tekijätiedot mainitaan.
Alkoholin liikakäyttö on terveydelle vaarallista, nauti kohtuudella.