

29 rue Benoît Bunico, Vieux-Nice

La Cave du Fromager

À Nice, le fromage fond depuis 1987 sous les voûtes d'une cave du XVIIe siècle

Au 29 rue Benoît Bunico, au cœur du Vieux-Nice, La Cave du Fromager sert la fondue, la raclette et les fromages affinés dans une cave voûtée en pierre. Une table du soir, chaleureuse, que Mathieu Bloch tient depuis 2017.

À deux pas de la place Rossetti, on dîne sous des voûtes de pierre du XVIIe siècle. Les bouteilles montent le long des murs, les bougies éclairent les tables, et la salle a gardé l'allure d'une cave : on y mange au milieu des vins, dans la lumière dorée de la pierre.

Le fromage est au centre de tout. La fondue se fait au Comté Extra affiné de dix-huit à vingt-trois mois et au Morbier. La raclette de Morbier passe à la flamme, poêlon par poêlon, avec la charcuterie et les pommes de terre. Les fromages affinés viennent d'un buffet de plus de trente fromages, qui changent avec les saisons et les arrivages. Quand le froid arrive, le Mont d'Or revient : il passe au four dans sa boîte en épicéa et arrive coulant, avec les pommes de terre, la charcuterie et le pain de la maison pour y tremper.

Autour, la carte reste fidèle à l'esprit de la maison : charcuterie tranchée minute, camembert au four aux noisettes, pommes, Calvados et miel, tartiflette, paleron de bœuf Aubrac cuit douze heures au vin rouge, à la façon d'une daube. Le pain et les desserts sont faits maison.

Le vin, lui, est la passion de Mathieu Bloch. Il va chercher ses bouteilles chez ses vignerons, et d'année en année ses cartes gagnent en précision, avec des références de plus en plus prestigieuses, du Prieuré Roch au Domaine Guiberteau.

La maison a ouvert en 1987. Mathieu Bloch l'a reprise en 2017. Il a grandi entre les couloirs de l'école hôtelière de Nice, où son père enseignait, et la cuisine de sa grand-mère. Il y a gardé la devise imprimée sur la carte : « Quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont ! »



La sélection de fromages affinés, pain maison

En pratique

- 29 rue Benoît Bunico, 06300 Nice (Vieux-Nice), à deux pas de la place Rossetti
- Le soir, à partir de 19 h ; dernières commandes en cuisine à 22 h ; fermé le jeudi
- Réservation conseillée, en ligne sur lacavedufromager.fr ou au 06 99 59 75 94
- Règlement sur place en espèces ou par chèque (la réservation en ligne demande une empreinte bancaire en garantie)



La raclette de Morbier à la flamme

Photos : La Cave du Fromager ; raclette : Emma.ey. Textes et photos libres de reprise pour parler de la maison, avec ces crédits.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.