

29 rue Benoît Bunico, Vieux-Nice

La Cave du Fromager

A Nizza, il formaggio si scioglie dal 1987 sotto le volte di una cantina del XVII secolo

Al 29 di rue Benoît Bunico, nel cuore del Vieux-Nice, La Cave du Fromager serve fondue, raclette e formaggi stagionati in una cantina di pietra con il soffitto a volta. Una tavola serale, accogliente, che Mathieu Bloch guida dal 2017.

A due passi da place Rossetti si cena sotto volte di pietra del Seicento. Le bottiglie salgono lungo le pareti, le candele illuminano i tavoli e la sala ha conservato l'aspetto di una cantina: si mangia in mezzo ai vini, nella luce dorata della pietra.

Il formaggio è al centro di tutto. La fondue si prepara con Comté Extra stagionato dai diciotto ai ventitré mesi e con Morbier. La raclette di Morbier passa sulla fiamma, un padellino dopo l'altro, con i salumi e le patate. I formaggi stagionati provengono da un buffet di oltre trenta formaggi, che cambiano con le stagioni e con gli arrivi. Con l'arrivo del freddo torna il Mont d'Or: va in forno nella sua scatola di abete rosso e arriva in tavola colante, con le patate, i salumi e il pane della casa da intingere.

Intorno, il menu resta fedele allo spirito della casa: salumi affettati al momento, camembert al forno con nocciole, mele, Calvados e miele, tartiflette, spalla di manzo Aubrac cotta dodici ore nel vino rosso, alla maniera di una daube. Pane e dolci sono fatti in casa.

Il vino, invece, è la passione di Mathieu Bloch. Va a cercare le bottiglie dai suoi vignaioli, e di anno in anno le sue carte dei vini guadagnano in precisione, con referenze sempre più prestigiose, dal Prieuré Roch al Domaine Guiberteau.

Il locale ha aperto nel 1987. Mathieu Bloch lo ha rilevato nel 2017. È cresciuto tra i corridoi della scuola alberghiera di Nizza, dove insegnava suo padre, e la cucina di sua nonna. Ha conservato il motto stampato sul menu: « Quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont ! » (Quando le cose hanno il sapore di ciò che sono!)


La selezione di formaggi stagionati, pane fatto in casa

Informazioni pratiche

- 29 rue Benoît Bunico, 06300 Nice (Vieux-Nice), a due passi da place Rossetti
- La sera, dalle 19:00; ultime ordinazioni in cucina alle 22:00; chiuso il giovedì
- Prenotazione consigliata, online su lacavedufromager.fr o al +33 6 99 59 75 94
- Pagamento sul posto in contanti o con assegno (la prenotazione online richiede i dati di una carta a garanzia)


La raclette di Morbier sulla fiamma

Foto: La Cave du Fromager; raclette: Emma.ey. Testi e foto liberamente riutilizzabili per parlare del locale, con questi crediti.
L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, da consumare con moderazione.

lacavedufromager.fr