

29 rue Benoît Bunico, Vieux-Nice

La Cave du Fromager

In Nice smelt de kaas al sinds 1987 onder de gewelven van een zeventiende-eeuwse kelder

Op nummer 29 in de rue Benoît Bunico, in het hart van Vieux-Nice, serveert La Cave du Fromager fondue, raclette en gerijpte kazen in een gewelfde stenen kelder. Een gezellig adres voor de avond, sinds 2017 in handen van Mathieu Bloch.

Op een steenworp van de place Rossetti dineer je onder stenen gewelven uit de zeventiende eeuw. De flessen klimmen langs de muren omhoog, kaarsen verlichten de tafels en de zaal heeft het uiterlijk van een kelder behouden: je eet tussen de wijnen, in het gouden licht van de steen.

Alles draait om kaas. De fondue wordt gemaakt met Comté Extra die achttien tot drieëntwintig maanden gerijpt is, en met Morbier. De raclette van Morbier gaat pannetje voor pannetje over de vlam, met charcuterie en aardappelen. De gerijpte kazen komen van een buffet met meer dan dertig kazen, die wisselen met de seizoenen en met wat er binnenkomt. Als de kou invalt, is de Mont d'Or terug: hij gaat in zijn doosje van sparrenhout de oven in en komt vloeibaar op tafel, met aardappelen, charcuterie en het brood van het huis om in te dopen.

Daaromheen blijft de kaart trouw aan de geest van het huis: vers gesneden charcuterie, camembert uit de oven met hazelnoten, appels, Calvados en honing, tartiflette, schouder van Aubrac-rund, twaalf uur gegaard in rode wijn, op de manier van een daube. Brood en desserts zijn huisgemaakt.

De wijn, dat is de passie van Mathieu Bloch. Hij haalt zijn flessen bij zijn wijnboeren, en jaar na jaar worden zijn wijnkaarten preciezer, met steeds prestigieuzere namen, van Prieuré Roch tot Domaine Guiberteau.

Het restaurant opende in 1987. Mathieu Bloch nam de zaak in 2017 over. Hij groeide op tussen de gangen van de hotelschool van Nice, waar zijn vader lesgaf, en de keuken van zijn grootmoeder. Hij heeft het motto behouden dat op de kaart gedrukt staat: « Quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont ! » (Als de dingen smaken naar wat ze zijn!)


De selectie gerijpte kazen, huisgemaakt brood

Praktisch

- 29 rue Benoît Bunico, 06300 Nice (Vieux-Nice), op een steenworp van de place Rossetti
- 's Avonds vanaf 19.00 uur; laatste bestellingen in de keuken om 22.00 uur; gesloten op donderdag
- Reserveren aanbevolen, online via lacavedufromager.fr of op +33 6 99 59 75 94
- Betalen ter plaatse contant of met een cheque (bij online reserveren worden kaartgegevens als garantie gevraagd)


De raclette van Morbier over de vlam

Foto's: La Cave du Fromager; raclette: Emma.ey. Teksten en foto's vrij over te nemen om over de zaak te schrijven, met deze credits.
Alcoholmisbruik is gevaarlijk voor de gezondheid. Drink met mate.

lacavedufromager.fr