

29 rue Benoît Bunico, Vieux-Nice

La Cave du Fromager

I Nice har osten smeltet siden 1987 under hvelvene i en kjeller fra 1600-tallet

I 29 rue Benoît Bunico, midt i Vieux-Nice, serverer La Cave du Fromager fondue, raclette og lagrede oster i en hvelvet steinkjeller. En lun kveldsrestaurant som Mathieu Bloch har drevet siden 2017.

Et steinkast fra place Rossetti spiser man middag under steinhvelv fra 1600-tallet. Flaskene klatrer oppover veggene, stearinlys lyser opp bordene, og lokalet har beholdt preget av en vinkjeller: her spiser man omgitt av vin, i steinens gylne lys.

Osten står i sentrum for alt. Fonduen lages med Comté Extra, lagret i 18 til 23 måneder, og Morbier. Racletten med Morbier smeltes over flammen, panne for panne, og serveres med spekemat og poteter. De lagrede ostene kommer fra en buffet med over tretti oster, som skifter med årstidene og det som kommer inn. Når kulden kommer, er Mont d'Or tilbake: den bakes i ovnen i sin eske av gran og kommer rennende til bordet, med poteter, spekemat og husets brød til å dyppe i den.

Rundt dette holder menyen seg tro mot husets ånd: spekemat skåret på bestilling, ovnsbakt camembert med hasselnøtter, eple, Calvados og honning, tartiflette og oksebog av Aubrac, kokt i tolv timer i rødvin på samme måte som en daube. Brødet og dessertene er hjemmelaget.

Vinen er på sin side Mathieu Blochs lidenskap. Han henter flaskene hos vinbøndene sine, og år for år blir vinkartene hans mer presise, med stadig mer prestisjetunge viner, fra Prieuré Roch til Domaine Guiberteau.

Restauranten åpnet i 1987. Mathieu Bloch tok den over i 2017. Han vokste opp mellom korridorene på hotellskolen i Nice, der faren hans underviste, og kjøkkenet til bestemoren sin. I restauranten har han beholdt husets motto, som står trykt på menyen: « Quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont ! » (Når ting smaker det de er!)



Utvalget av lagrede oster, hjemmebakt brød

Praktisk informasjon

- 29 rue Benoît Bunico, 06300 Nice (Vieux-Nice), et steinkast fra place Rossetti
- Kveldstid fra kl. 19.00; siste bestilling fra kjøkkenet kl. 22.00; stengt torsdager
- Bordbestilling anbefales, på nett via lacavedufromager.fr eller på telefon +33 6 99 59 75 94
- Betaling på stedet med kontanter eller sjekk (ved bestilling på nett kreves kortinformasjon som garanti)



Raclette med Morbier over flammen

Foto: La Cave du Fromager; raclette: Emma.ey. Tekster og bilder kan brukes fritt til omtale av stedet, med denne krediteringen.
Overforbruk av alkohol er farlig for helsen, drikk med måte.