

29 rue Benoît Bunico, Vieux-Nice

La Cave du Fromager

W Nicei ser topi się od 1987 roku pod sklepieniami XVII-wiecznej piwnicy

Pod adresem 29 rue Benoît Bunico, w samym sercu Vieux-Nice, La Cave du Fromager serwuje fondue, raclette i sery dojrzewające w sklepionej kamiennej piwnicy. To wieczorna restauracja o ciepłej atmosferze, którą od 2017 roku prowadzi Mathieu Bloch.

Kilka kroków od place Rossetti kolację je się pod kamiennymi sklepieniami z XVII wieku. Butelki pną się wzdłuż ścian, świece oświetlają stoły, a sala zachowała wygląd piwnicy: jada się tu pośród win, w złotym świetle kamienia.

Wszystko kręci się wokół sera. Fondue przygotowuje się z sera Comté Extra, dojrzewającego od osiemnastu do dwudziestu trzech miesięcy, oraz z sera Morbier. Raclette z sera Morbier topi się nad płomieniem, patelenka po patelence, a do niej podaje się wędliny i ziemniaki. Sery dojrzewające pochodzą z bufetu, na którym jest ich ponad trzydzieści, a jego skład zmienia się wraz z porami roku i dostawami. Gdy nadchodzą chłody, wraca Mont d'Or: zapieka się go w piecu, w jego świerkowym pudełku, i podaje rozpływający się, z ziemniakami, wędlinami i domowym chlebem do maczania.

Reszta karty pozostaje wierna duchowi miejsca: wędliny krojone na zamówienie, camembert z pieca z orzechami laskowymi, jabłkami, Calvadosem i miodem, tartiflette, łopatka z wołowiny Aubrac duszona przez dwanaście godzin w czerwonym winie, na wzór daube. Chleb i desery są domowej roboty.

Winem natomiast pasjonuje się Mathieu Bloch. Po butelki jeździ do swoich winiarzy, a z roku na rok jego karty win zyskują na precyzji i obejmują coraz bardziej prestiżowe pozycje, od Prieuré Roch po Domaine Guiberteau.

Lokal otwarto w 1987 roku. W 2017 roku przejął go Mathieu Bloch. Dorastał między korytarzami szkoły hotelarskiej w Nicei, w której uczył jego ojciec, a kuchnią swojej babci. Zachował tu motto wydrukowane w karcie: « Quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont ! » (Gdy rzeczy smakują tym, czym są!)


Wybór serów dojrzewających, domowy chleb

Informacje praktyczne

- 29 rue Benoît Bunico, 06300 Nice (Vieux-Nice), kilka kroków od place Rossetti
- Wieczorem, od 19:00; ostatnie zamówienia w kuchni o 22:00; w czwartki nieczynne
- Zalecana rezerwacja, online na lacavedufromager.fr lub pod numerem +33 6 99 59 75 94
- Płatność na miejscu gotówką lub czekiem (rezerwacja online wymaga podania danych karty płatniczej jako gwarancji)


Raclette z sera Morbier nad płomieniem

Zdjęcia: La Cave du Fromager; raclette: Emma.ey. Teksty i zdjęcia można swobodnie wykorzystać, by pisać o lokalu, z podaniem tych źródeł.
Nadużywanie alkoholu jest niebezpieczne dla zdrowia, spożywać z umiarem.