

29 rue Benoît Bunico, Vieux-Nice

La Cave du Fromager

Em Nice, o queijo derrete desde 1987 sob as abóbadas de uma cave do século XVII

No número 29 da rue Benoît Bunico, no coração do Vieux-Nice, La Cave du Fromager serve fondue, raclette e queijos curados numa cave abobadada de pedra. Uma casa para o jantar, acolhedora, que Mathieu Bloch gere desde 2017.

A dois passos da place Rossetti, janta-se sob abóbadas de pedra do século XVII. As garrafas sobem ao longo das paredes, as velas iluminam as mesas e a sala manteve o ar de uma cave: come-se no meio dos vinhos, à luz dourada da pedra.

O queijo está no centro de tudo. O fondue faz-se com Comté Extra curado de dezoito a vinte e três meses e com Morbier. A raclette de Morbier vai à chama, tachinho a tachinho, com a charcutaria e as batatas. Os queijos curados vêm de um buffet com mais de trinta queijos, que mudam com as estações e com o que vai chegando. Quando chega o frio, volta o Mont d'Or: vai ao forno na sua caixa de abeto e chega à mesa derretido, com as batatas, a charcutaria e o pão da casa para molhar.

À volta, a ementa mantém-se fiel ao espírito da casa: charcutaria fatiada no momento, camembert no forno com avelãs, maçã, Calvados e mel, tartiflette, pá de vaca Aubrac cozinhada doze horas em vinho tinto, à maneira de uma daube. O pão e as sobremesas são feitos em casa.

O vinho, esse, é a paixão de Mathieu Bloch. Vai buscar as garrafas aos seus viticultores, e de ano para ano as suas cartas de vinhos ganham em precisão, com referências cada vez mais prestigiadas, do Prieuré Roch ao Domaine Guiberteau.

A casa abriu em 1987. Mathieu Bloch assumiu-a em 2017. Cresceu entre os corredores da escola de hotelaria de Nice, onde o pai dava aulas, e a cozinha da avó. Manteve o lema impresso na ementa: « Quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont ! » (Quando as coisas sabem àquilo que são!)

Informações práticas

- 29 rue Benoît Bunico, 06300 Nice (Vieux-Nice), a dois passos da place Rossetti
- À noite, a partir das 19h00; últimos pedidos na cozinha às 22h00; encerrado à quinta-feira
- Reserva aconselhada, online em lacavedufromager.fr ou pelo +33 6 99 59 75 94
- Pagamento no local em dinheiro ou cheque (a reserva online pede os dados de um cartão bancário como garantia)



A raclette de Morbier à chama



A seleção de queijos curados, pão feito em casa

Fotografias: La Cave du Fromager; raclette: Emma.ey. Textos e fotografias de utilização livre para falar da casa, com estes créditos.
O abuso de álcool é perigoso para a saúde, a consumir com moderação.

lacavedufromager.fr