

Départ pour Miami, dîner chez mon fils, déjeuner au restaurant italien de l'hôtel Biltmore, déjeuner au restaurant Seaspice, déjeuner au restaurant Georges, dîner au restaurant GK Bistronomie, dîner au restaurant La Palme d'Or de l'hôtel Biltmore.



Ce **Château Haut-Brion 1986** acheté chez un caviste de Coral Gables à Miami a brillé au-dessus de ce que j'espérais.

Nous partons, ma femme et moi, rendre visite à notre fils, sa femme et son fils à Miami. L'Airbus A380 est un avion gigantesque avec deux étages sur toute la longueur de l'avion. La stabilité et la réduction du bruit sont appréciables. Le premier film que je vois est Spectre, un James Bond qui a tout du navet. Comment peut-on se moquer ainsi du spectateur avec un acteur extatique sans un gramme d'expression et des cascades artificielles où l'ordinateur se substitue à l'acteur. Une marque de champagne n'apparaît que de façon furtive dans le film et c'est tant mieux, car s'associer à une telle caricature de film serait contreproductif.

Le deuxième film que j'ai vu, plus ancien, est Mission Impossible avec Tom Cruise. Si l'ordinateur est lui aussi mis à contribution pour que les bagarres et carambolages soient plus virtuels que réels il y a au moins un rythme qui tient en haleine. Le risque des progrès de l'informatique est que les films deviennent des exercices d'ingénieurs plus que l'œuvre de poètes ou de romanciers. La prouesse informatique tient lieu de scénario.

Dans l'avion on nous donne une luxueuse brochure indiquant les plats que l'on peut choisir. C'est un chef MOF (meilleur ouvrier de France) et Bocuse d'Or qui a élaboré un filet de volaille rôti moelleux, carottes et céleri, sauce suprême au cumin. Un tel parrainage nous pousse à prendre ce plat, mais le problème de la gastronomie dans les avions, c'est la gestion des températures. Les caissons de plats passent de températures très fraîches à des réchauffements trop rapides. Le résultat est un plat quasiment immangeable. C'est dommage car sur le papier on encense ce plat avec des propos dithyrambiques. Au contraire, un simple plat de pâtes au curcuma, proposé au deuxième repas, se mange simplement, avec plaisir.

Le premier repas a été accompagné par un **Champagne Drappier Signature, Blanc de Blancs sans année** très agréable, pur, franc, net et sympathique. Le service est attentionné.

A l'arrivée à Miami, il a fallu 90 minutes entre le moment où l'avion a posé ses roues sur le macadam et le moment où nous avons embrassé notre fils, du fait d'un passage en douane éprouvant. On aimerait bien un juste milieu entre la rigueur excessive des Etats Unis et le sentiment de légèreté des contrôles douaniers français.

Nous arrivons chez mon fils et embrassons belle-fille et petit-fils. Un apéritif est prévu avec un **Champagne Dom Pérignon 2003**. Ce champagne est une fierté de Richard Geoffroy le chef de caves de Dom Pérignon car il y avait un vrai challenge en cette année très difficile pour la Champagne, certaines maisons ayant perdu leurs raisins du fait de gels et de grêle. J'avais adoré à son lancement ce champagne romantique et subtil. Celui que nous buvons est précis, très dans la ligne de Dom Pérignon mais il lui manque de la vibration et de la vivacité. Tout donne l'impression que le champagne, fort agréable au demeurant, est dans une phase de fermeture dans laquelle il se recroqueville. Il en aurait fallu beaucoup plus pour atténuer le plaisir de nos retrouvailles à Miami.

Il pleut sur Miami ce qui ne pousse pas à se promener. Déjeuner frugal au **restaurant italien de l'hôtel Biltmore** où nous résidons. Le soir, dîner chez mon fils avec un délicieux poulet à la chair fondante. L'apéritif est pris avec un **Champagne Marguet Les Crayères 2009 Grand Cru d'Ambonnay**. Le champagne manque de finesse. Il est assez pataud. Et sa longueur est faible. C'est un champagne buvable mais qui ne crée pas de véritable émotion.

Le **Valbuena 5° Vega Sicilia 2010** titre 14,5°. Riche, extrêmement généreux et moderne, il est d'une très belle fraîcheur avec de belles notes mentholées. Ce vin moderne et lourd est très plaisant. Même s'il n'atteint pas les complexités du Vega Sicilia Unico, ce vin est très agréable à boire. Il est fini sur des fromages avec lesquels il voisine bien.

Nous nous sommes adaptés très vite aux six heures de décalage entre Paris et Miami. Après une bonne nuit une tornade violente démarre la journée. Le ciel se dégage et nous allons chez notre fils. Nous faisons une petite promenade sur les plages de Key Biscane. La voiture se gare dans un quartier qui ne paie pas de mine, plutôt pauvre. Mais c'est trompeur car une fois passé la porte d'entrée du **restaurant Seaspice** nous sommes dans un lieu cossu, magnifiquement décoré, qui longe un cours d'eau. Les pélicans volent autour de nous et nous avons même vu un lamantin. Le lieu est bien tenu, le personnel est très professionnel. La carte des vins est assez complète et les prix sont le plus souvent indécents.

Je commande un **Champagne Krug Grande Cuvée** dégorgé au 3^{ème} trimestre 2014. Tout en lui est vif et brillant et je suis même étonné qu'il ait tant de charme alors que son dégorgement est récent. Il a un beau fruit, une acidité jolie et c'est sa vivacité et son expressivité qui nous ravissent.

Mon plat est une sorte de bouillabaisse avec une multitude de poissons, crustacés et fruits de mer. C'est très bon. Le lieu est sympathique, la décoration est superbe. C'est un endroit à la mode, qui mérite qu'on y aille déjeuner ou dîner.

Juste à côté du restaurant il y a un marchand de poissons bien achalandé. Mon fils achète du bar pour le dîner de ce soir qui se tiendra à l'eau !

Le lendemain, il fait beau et chaud, ce qui est précieux en plein hiver. Nous allons déjeuner au **restaurant Georges**, ce sympathique restaurateur français qui connaît un grand succès avec une cuisine classique sans chichi. Mon fils et moi prenons des moules-frites et c'est une bière qui convient le mieux.

Le soir j'invite à dîner en plus de ma femme, mon fils et ma belle-fille, une américaine fidèle de mes dîners, qui avait participé notamment à ceux de Mougins et chez Veuve Clicquot. Mon fils a choisi un restaurant qui a de bonnes critiques, l'une d'elles le désignant meilleure table de Miami. Il est installé dans le quartier de Wynwood, célèbre pour son Art Basel, et admet que l'on apporte du vin ce qui est un atout supplémentaire.

Les rues du quartier sont intensément colorées, avec des tags qui explorent toutes les facettes du Street Art. Le quartier est vivant, tonique et imaginatif. La façade du **restaurant GK Bistronomie** est, elle aussi, abondamment bariolée dans des tons de bleu et de blanc. La décoration intérieure est stricte et retenue, voir un peu coincée, contrastant avec l'exubérance extérieure.

Je demande la liste des vins et là, c'est le grand choc. Je n'ai jamais rencontré un restaurant d'un certain standing qui ait une offre aussi pauvre. Il y a un seul champagne à la carte, et pour pimenter le tout, ce qui est inscrit sous le nom de Laurent Perrier est en fait un Perrier Jouët. On sent qu'il y a de la matière grise dans tout cela. Mon fils propose d'aller chercher un autre champagne mais il rentrera bredouille après la visite de quatre cavistes.

Nous choisissons les plats. Pour ma part ce sera des beignets de foie gras et un filet de bœuf Angus.

Goûter le **Champagne Perrier-Jouët Brut sans année** en ayant la mémoire du Krug d'hier, c'est très difficile, car ce champagne a du mal à nous émouvoir. Il est limité, avec une petite longueur qui finit sur une acidité qui n'est pas très nette. C'est peut-être un problème de bouteille.

Les beignets de foie gras sont agréables. J'ai ouvert avant que mon invitée n'arrive, un **Château Haut-Brion 1986** que j'ai acheté il y a deux jours chez un caviste de Coral Gables. A l'ouverture, le nez était royal, riche et noble. Le vin a une belle couleur de rouge sang foncé. Le nez est superbe de persuasion. En bouche le vin est enthousiasmant. Si je devais nommer un vin que j'aimerais avoir sur ma table tous les jours, ce serait celui-là. Il est riche, évoque la truffe, mais ce qui me fascine le plus c'est son velours. Tout en lui est chatoyant, charmeur et velouté. Ce Haut-Brion 1986 s'est montré très au-dessus de ce que j'en aurais attendu.

La viande est bonne mais beaucoup trop salée. Je ne sais pas quel journaliste a été aussi laudatif pour ce restaurant, mais il ne peut pas faire partie des meilleurs restaurants de Miami. La soirée a été illuminée par un Haut-Brion de pur bonheur.

Lors de notre voyage au Mexique dans la région de Cancun le hasard nous avait fait rencontrer la directrice des activités des membres affiliés à l'hôtel Biltmore. Cette coïncidence étant comme toutes les coïncidences inimaginable, nous avons décidé de nous revoir lorsque nous logerions au Biltmore. Candy et son mari Ron nous invitent ma femme et moi au **restaurant La Palme d'Or de l'hôtel Biltmore**. Le lieu est assez vieux jeu, comme si l'on avait arrêté l'horloge dans les années trente à cinquante, avec des photos de Marlène Dietrich, Clark Gable, et autres monstres sacrés de la période du noir et blanc. Nous prenons l'apéritif au bar avec une coupe de **Champagne Léon Launois Brut sans année**, simple mais suffisamment vif pour qu'on l'apprécie.

Nous passons à table accueillis par le directeur qui parle français. Le chef **Grégory Pugin** vient nous saluer et nous informe qu'il a fait un menu selon son inspiration, avec des accords mets et vins étudiés avec le chef sommelier **José J. Garcia**. Nous nous laissons volontiers embarquer dans ce voyage.

On nous apporte en guise de pain une brioche qui est d'une gourmandise incroyable au point que nous en commanderons une autre, ce qui est parfaitement déraisonnable.

Le menu, donné en fin de repas, est : amuse-bouche de caviar et coquilles Saint-Jacques crues posées sur de fines tranches d'avocat / Stone-crab à l'émulsion d'épices / la langoustine rôtie au curry / tarte flambée à la truffe noire / la sole aux artichauts / la selle de chevreuil sauce grand Veneur, cuite en feuille de cigare / l'époisses chaude à la truffe noire et à la betterave / variations sur le caramel / mignardises.

Les plats sont superbement exécutés, la palme, c'est le cas de le dire en ce lieu, revenant au goût de la tarte à la truffe noire, et à l'originalité de la présentation du chevreuil.

Le **Champagne Veuve Clicquot Brut** est agréable et accompagne très bien le plat classique coquille et caviar. Un champagne un peu plus tendu aurait encore renforcé ce bel accord.

Le **Chablis premier cru Fourchaume domaine Séguinot Bordet 2014** arrive trop froid. Lorsqu'il s'élargit, il devient joyeux malgré son jeune âge et très incisif. L'accord est pertinent mais le plat est trop complexe pour les vins avec deux sauces qui se contrarient.

Le **Rosé de Provence Triennes 2013** est un joli vin de caractère mais il n'a pas assez de coffre pour s'associer au délicieux plat à la truffe. C'est le vin suivant qui lui aurait convenu.

Le **Morey-Saint-Denis Domaine des Beaumont 2012** dès qu'il est servi, délivre un parfum inoubliable. Quel charme dans ce vin élégant et subtil qui joue sur son élégance plus que sur la puissance. J'applaudis des deux mains le fait d'associer ce vin à la sole. C'est le plus bel accord du dîner et j'applaudis d'autant plus que les sommeliers qui associent poisson et vin rouge sont très peu nombreux. Bravo. J'ai vérifié, par la pensée puisque le plat précédent n'est plus là, que le Morey eût créé avec la tarte à la truffe un accord aussi très pertinent.

Le **Châteauneuf-du-Pape Cuvée du Baron Château Fortia 2009** est d'un confort absolu, beau vin dans la pleine possession de ses qualités. L'accord est d'une évidence tangible avec le chevreuil. On pouvait savoir à l'avance que l'on jouait gagnant avec ce vin.

Le **Banyuls Gérard Bertrand 2009** est suffisamment aérien pour qu'il se boive facilement. L'épousses coulante a une acidité qui ne crée pas un bel accord car il y a des amers qui se contrarient.

C'est avec l'avant-dessert très floral et doucereux dont je n'ai plus en tête la composition que l'accord avec le **Muscat de Beaumes-de-Venise Vidal-Fleury 2010** est magistral. Le vin est délicat avec des douceurs calmées par des évocations de litchi. L'accord est le deuxième plus brillant à mon goût et meilleur que celui qui se forme avec le « vrai » dessert.

José Garcia qui était occupé par une dégustation de vins d'un domaine pour plus de soixante personnes est venu nous rejoindre à la fin du repas pour parler des accords. Voilà un sommelier pertinent qui n'a pas cherché à défendre ses choix mais plutôt à discuter de ce que l'on pourrait améliorer. Une telle écoute et une telle intelligence méritent des compliments.

Le service a été impeccable et attentif. Le directeur de salle **Gregory Zarzycki** s'est montré un peu trop bavard et intervenant. On peut comprendre qu'il était intéressé par cette belle expérience. Nous avons complimenté le chef qui a un réel talent.

Nos hôtes, dont les arbres généalogiques ont des ramifications dans d'innombrables pays mais surtout en Grèce ont été charmants et accueillants. Nous avons exploré mille pistes gastronomiques à défricher ensemble. Ce fut une très belle soirée, chaudement amicale.

Amicales salutations de François Audouze