



Pour fêter a posteriori Noël avec mes enfants de Miami, c'est **Pétrus 1975** et **Romanée Saint-Vivant domaine de la Romanée Conti 1998** qui ont été ouverts ainsi qu'un Krug 1985.

Séjour à Miami, avec des repas chez mes enfants mais aussi brunch dominical à l'hôtel Biltmore, déjeuner au restaurant Boater's Grill, dîner au restaurant Barton G, dîner au restaurant Fogo de Chao, dîner au restaurant Georges Kitchen et garden-party d'une association de familles françaises de Miami.

Départ pour Miami pour voir enfants et petits-enfants. On nous avait parlé de 28° de température alors que nous quittons la France par moins 4,5°. Hélas, à l'arrivée, il y a 17°, ce qui n'est pas si mal, et il pleut.

La distribution des cadeaux de Noël se fait avec trois semaines de retard, mais qu'importe. Un **Champagne Dom Pérignon 2003** célèbre nos retrouvailles. Est-ce la fatigue ou le décalage horaire, je ne sais, mais ce champagne ne me parle pas. Il est bon, mais il n'a pas la tension que j'aimerais pour un champagne de ce niveau.

Le **Champagne Laurent Perrier 2002**, dans sa catégorie, est plus conforme à ce que nous en attendons, aimable champagne désaltérant sur de délicieuses crevettes roses.

Le lendemain, farniente. Dîner chez les enfants avec un **Ridge Montebello Cabernet Sauvignon 2007** qui accompagne de goûteux poulets rôtis. Le nez du vin est engageant, riche et séducteur. La couleur du vin est noire comme de l'encre. En bouche c'est un vin lourd, puissant, même s'il ne titre "que" 13,1°. Le vin est résolument "Nouveau Monde", avec un fort boisé et de lourds tannins. Mais il arrive à offrir aussi de la fraîcheur et un goût de revenez-y. Mon fils et moi, nous aimons ce vin, mais nous lui préférons les Penfolds Grange, les Vega Sicilia Unico et autres vins riches qui ont un peu plus de complexité.

Un des moments importants de notre séjour à Miami, c'est le **brunch dominical à l'hôtel Biltmore** à Coral Gables. Il faut réserver longtemps à l'avance, car ce brunch est très couru. Le nombre de stands où se répartissent les victuailles est impressionnant. Les produits sont de première qualité, les cuissons sont parfaites. C'est gourmand au point qu'on se laisse aller à trop manger tant c'est bon. La profusion est telle qu'on exagère. La boisson proposée est le **Champagne Laurent Perrier brut sans année**, bien adapté à la situation, car il désaltère et aide à faire passer notre gourmandise. Ce brunch est l'un des plus généreux qui se puisse imaginer dans un cadre féérique et extravagant d'un hôtel gigantesque de style mauresque.

Le lendemain matin, nous nous rendons dans le quartier de **Key Biscayne**, connu, entre autres, pour son tournoi de tennis, le Masters de Miami. Nous nous promenons sur la plage de sable fin, et l'eau est chaude. Quel contraste avec la neige qui recouvre la France ! Nous allons déjeuner au **restaurant Boater's Grill**. Les propriétaires de bateaux viennent s'amarrer juste devant le restaurant. Une énorme cigarette bleue a du mal à démarrer ses gigantesques moteurs et fait des bruits de teufteuf avant que la cavalerie des nombreux cylindres ne décide de jouer en harmonie.

Le plat que nous choisissons est la langouste de Floride grillée recouverte de crevettes créoles et accompagnée de riz jaune. Une bière dominicaine Presidente est désaltérante et agréable. Dans cette partie de Miami au luxe assumé, à la flore d'une rare beauté, nous sommes en total dépaysement.

Dîner au **restaurant Barton G à Miami**. Nous sommes installés dans le jardin, sous des parasols qui servent peu la nuit. Notre serveur nous apporte des iPad où l'on peut consulter facilement les menus et les plats. Mon choix est : "bread crusted diver scallops with lemony Buddhist bean couscous, tumeric and brown butter vinaigrette / the great American filet : char boiled 8 oz prime filet mignon and braised oxtail peas and carrots, buttermilk whipped potatoes Cabernet & cracked pepper jus".

Je crois n'avoir jamais eu au restaurant des portions plus copieuses. Le **Champagne Dom Pérignon 2000** est magiquement goûteux. Il est le jour et la nuit avec le 2003 bu il y a deux jours. Celui-ci dégage une émotion et une vibration qui sont remarquables, avec les fleurs blanches romantiques mais aussi une force et une longueur remarquables. Pour la viande, nous commandons un **Chateaufort-du-Pape Réserve Roger Sabon 2009**. Je n'imaginais pas que ce vin puisse avoir autant de personnalité. Il est velouté, expressif, fruité, et s'il a du charme, il a aussi de l'élégance. Nous convenons avec mon fils que ce vin a plus de personnalité et de plaisir que le Ridge Montebello 2007 que nous avons bu il y a deux jours.

Le service est absolument remarquable. Mais le plus original, c'est la présentation des plats. Ma femme ayant commandé des petites côtelettes cuisinées de diverses façons, son plat arrive avec un phacochère en porcelaine prisonnier dans une cage. Ma belle-fille ayant commandé un thon Samourai; le plat vient avec un sabre japonais grandeur nature. Pour mon plat, c'est une fourchette en métal de pus d'un mètre de haut qui surplombe ma viande dont je peux dire que c'est, à mon sens, la meilleure viande que j'aie mangé de ma vie. Mieux que celle du Bern's Steak House à Tampa ou mieux que celle des restaurants de Wagyu à Tokyo. Je n'en reviens pas de tant de tendreté.

Le dessert est de la même déraison que le reste. Nous avons pris le Sabrina Sundae Barton "G"iant Martini filled with a variety of house made ice creams and outrageous toppings. C'est une montagne de boules de glace avec un torrent de Chantilly.

Ce restaurant est une sympathique singularité. Le service est impeccable, l'excès est la norme et le vin de René Sabon fut exemplaire, ainsi que cette viande démoniaque qui vaut à elle seule le voyage. Une adresse à ne pas manquer !

A Noël, nous avions au réveillon tous nos enfants et petits-enfants, sauf ceux de Miami. Ce soir, ce sera donc un Noël à retardement. Après avoir suivi le match de base-ball de notre petit-fils et nous être gelés (alors qu'en France nous aurions eu chaud), le **Champagne Krug 1985** est le meilleur des réchauffements. Sa couleur est légèrement ambrée, le parfum est profond, et en bouche ce champagne un peu évolué est d'une grande complexité. Il est d'une grande classe, évoquant le miel et les fruits jaunes. Il est intense et de lourde trace en bouche. C'est sur du Pata Negra qu'il brille, le gras noisette lui donnant de l'opulence, mais c'est aussi avec des langues d'oursins qu'il prend de la profondeur.

A l'ouverture, le nez du Pétrus 1975 me paraissait un peu imprécis et manquant de clarté, alors que la Romanée Saint-Vivant Marey-Monge domaine de la Romanée Conti 1998 me frappait par sa joie ensoleillée.

A table, les choses ne se présentent pas de la même façon. Sur des crevettes grillées et aillées, le **Pétrus 1975** que j'ai apporté pour sa valeur sentimentale (lorsque mon fils avait travaillé au Brésil

pendant 18 mois sans jamais revenir en France, c'est Pétrus 1975 que j'avais choisi pour nos retrouvailles, bu à deux, debout face à la mer) est d'un velouté exceptionnel. Ce qui frappe en ce vin c'est la profondeur. Il est velouté, mais profond, noir comme la gueule d'un mineur, le mot gueule étant utilisé dans cette profession comme un signe de noblesse.

Sur un agneau cuit de longues heures et d'une tendreté extrême, la **Romanée Saint-Vivant Marey-Monge domaine de la Romanée Conti 1998** arrive avec un capital de sympathie et une anticipation de bonheur liée à son parfum d'ouverture. Le vin est confortable, mais je ne lui trouve pas la vibration bourguignonne habituelle. Le vin est agréable, bien fait, mais ne dégage pas l'émotion que l'on attendrait. Alors, il est intéressant de passer d'un vin à l'autre. Et la cause est entendue : le Pétrus est beaucoup plus impressionnant que le vin du domaine de la Romanée Conti.

La limite de cette remarque est dans le fait qu'une autre confrontation pourrait donner un autre résultat. Mais ce soir, notre cœur a vibré pour un Pétrus exceptionnel. La Romanée Saint-Vivant a certainement des réserves de charme à montrer. Elle n'est pas diminuée par cette confrontation. Ce qui nous a fait plaisir, c'est l'excellent agneau, les trois vins de grande qualité, mais surtout la joie d'être en famille, l'un des plus grands cadeaux que puisse nous offrir le monde actuel.

Se baigner dans la mer un 25 janvier, ça fait tout drôle. C'est à Miami Beach, avec une plage de sable fin qui s'étend à l'infini. Nous allons ensuite déjeuner au **restaurant Juvia**, situé au dernier étage d'un immeuble de Miami Beach. La vue est à couper le souffle, sur 270°, c'est-à-dire trois quarts de tour. La nourriture est agréable, le thon juste saisi que j'ai pris étant fondant à souhait, mais c'est surtout le site qui vaut le détour.

Nous allons dîner au **restaurant Fogo de Chao** qui veut dire le feu du sol, le feu de la terre, restaurant brésilien de viandes. Le principe est assez amusant. On a près de soi un petit carton de la taille de la moitié d'un rond à bière, dont une face est verte et l'autre rouge. Quand on expose près de sa place le côté vert, cela veut dire que l'on veut de la viande. Et des serveurs portant de longues piques avec diverses viandes viennent proposer des qualités de viandes différentes. La ronde est incessante, les viandes sont magnifiquement cuites et variées, tant et si bien qu'on se laisse entraîner dans une dégustation effrénée et interminable, tant ces cuissons parfaites donnent envie. Si l'on est rassasié ou si l'on veut faire une pause, on expose le côté rouge et la ronde ne passe pas là où le rouge est mis.

Pour soutenir ce parcours, nous avons pris un **Joseph Phelps Insignia Napa Valley 2005** qui titre 14,5°, composé à 92% de cabernet sauvignon, à 7% de petit verdot et à 1% de merlot. Le vin est noir, lourd, mais il est extrêmement plaisant. Si le bois est présent, le fruit est beau. Ce vin nous a plus touchés que le Ridge Montebello bu il y a quelques jours. Il est gouleyant, avec un final frais même s'il est "plombant".

Le service est plaisant et enjoué, les viandes sont tentatrices. C'est une étape à recommander dans Miami Beach.

Certains font de l'or avec tout ce qu'ils touchent. Georges est de ceux-là. Français arrivé à Miami il y a plus de dix ans, il a ouvert un restaurant "Georges". Plus tard un deuxième. Il en a fermé un et ouvert un autre il y a dix jours, le **restaurant Georges Kitchen** dans le "Design District". A peine ouvert, ce restaurant est plein et fréquenté par les "beautiful people". Le premier étage est "**The Loft Georges**", "cocktails and bar bites". La musique y est assourdissante et Georges, souriant nous offre des coupes d'un champagne rosé "Georges" qui ne marquera pas nos mémoires. Les jolies filles aux jambes interminables se succèdent à un rythme insensé.

Georges m'explique qu'avec ses deux restaurants, "Georges Sunset" et "Georges Kitchen", il emploie près de deux cent personnes pour environ huit cent couverts par jour. C'est la réussite et on le voit, tant la place grouille de monde.

Au rez-de-chaussée, c'est le restaurant, avec sa cuisine centrale et ouverte où des tabourets permettent à certains clients de dîner face à la ruche qui y travaille. A notre table, nous commandons un **Champagne Pierre Péters Cuvée de Réserve Grand Cru sans année** qui se boit avec grand

plaisir, vin jeune qui claque bien en bouche. La ronde des jolies filles est incessante et le bruit est assourdissant, mais c'est l'endroit à la mode, devenu un "must" en moins de dix jours. Comment le bouche à oreille peut-il être aussi efficace ?

La cuisine est solide, sérieuse, sans risque. Le secret de Georges, c'est un service d'une qualité irréprochable et d'une efficacité totale. Il faut dire que Georges voit tout et gare au serveur qui ferait une faute ! Sur les conseils d'un ami de mon fils qui connaît bien le vin, nous prenons un **Col Solare vin rouge de la Columbia Valley 2007** qui titre 14,5°. Ce vin est le fruit d'une association entre Antinori et le Château Ste. Michelle de l'Etat de Washington. Le vin est lourd. Il trouerait les chaussettes tant il plombe le palais qui ne peut résister. Mais il est sauvé par un final frais très végétal. C'est un vin agréable mais un peu monotone, au discours peu complexe.

Nous ne sommes pas là pour faire de l'œnologie, mais pour essayer de discuter dans le vacarme ambiant, tout en "nous rinçant les mirettes" devant ce contingent de jolies filles, et pour profiter de la chaleur communicative de Georges, personnage chaleureux et affectif qui tient là "the place" où il faut être si l'on est branché.

Ma belle-fille est présidente de la FIPA une association de familles françaises vivant à Miami qui ont leurs enfants dans des écoles internationales. Il y a 270 familles des mêmes âges qu'elle et mon fils. Par un beau soleil, les familles se retrouvent sur les pelouses de Matheson Park au bord d'un étang où l'on peut voir, le soir, quelques crocodiles. Les enfants ont préparé des desserts et je suis appelé à me joindre au jury qui va décerner divers prix aux gâteaux et desserts qui seront partagés ensuite. L'ambiance est sympathique. Chacun semble heureux de vivre dans un environnement où tout pousse à la réussite et au bonheur de vivre.

Amicales salutations de François Audouze