



Porte-document de la collection Meisterstück Montblanc Soft (1430 fr.) et son étiquette de bagage amovible (155 fr.).

ACCESSOIRES

De glace et de cuir

C'est le monde des neiges éternelles et des glaciers qui inspire à Montblanc deux collections capsules de sacs et petits accessoires. Nommé en 2021, Marco Tomasetta, le nouveau directeur artistique, s'est saisi de l'ADN de la marque à l'étoile pour l'interpréter avec une audace maîtrisée. Pour l'ensemble Meisterstück Glacier, le designer a travaillé sur le thème de l'exploration alpine transposée à l'aventure urbaine, reprenant à la fois des détails d'équipement propres aux montagnards (comme ces fermetures pression utilisées notamment dans le monde de l'escalade), que des motifs (imprimés sur cuir ou sur nylon écodorables) symbolisant les cristaux de glace. Quant à la collection



Sac sport Meisterstück en cuir souple, avec tirette du zip en forme de bec de plume, 1635 fr.

Meisterstück Soft, elle propose un nouveau cuir plus souple où les espaces de rangement, au lieu d'être dissimulés dans le sac, se dévoilent sur son extérieur pour faciliter l'accès. Référence aux instruments d'écriture, la tirette en cuir du zip prend la forme d'une plume. «L'écriture est intimité», insiste encore Marco Tomasetta qui, plongeant dans les archives de la maison, s'est inspiré d'un des premiers dessins de l'étoile blanche emblématique de Montblanc pour lui rendre un peu de sa rondeur et générosité. *Estelle Lucien*

Collection Meisterstück Montblanc, bagages et accessoires cuir et nylon, en boutique et sur www.montblanc.com

BONNE BOUCHE

Payerne vise haut



PAR
PIERRE THOMAS

Un jeune tandem a repris la gestion des 10 ha de vignes de Payerne, qui redeviendront bientôt les 13 ha que la cité broyarde possède au bord du Léman, depuis le XVI^e siècle, à Lutry, Villette et Grandvaux. L'œnologue Gilles Musy, 37 ans, et le vigneron-tâcheron Arthur Pidoux, 26 ans, sont aux commandes. Ils sont les nouveaux «partisseurs» des vignes communales, soit cet instituteur calé en calcul, qui, aux vendanges, tenait les comptes des kilos de raisin livrés et... des litres de vin bus. C'est aussi le nom de deux cuvées d'actualité. Formés à Changins, et dans certains des meilleurs domaines de Suisse, le duo a de grandes ambitions. Le vigneron-tâcheron envisage de convertir le domaine en bio et fait déjà des essais ici ou là, dans des vignes sans herbicides depuis dix ans. Depuis une décennie les vins sont vinifiés sur place, à côté du château de Montagny, même s'ils restent mis en bouteille à Payerne, dans la cave-caveau-winebar sous l'église abbatiale, chef-d'œuvre lumineux de l'art roman. Des deux vins destinés à la garde, j'ai préféré le rouge au blanc. Les deux relèvent d'une même philosophie: des assemblages élevés un an en fûts de chêne de 300 litres et mis sur le marché après un peu plus de deux ans. Première édition, les 2019. Le Partisseur «tout blanc» marie à parts égales pinot gris, sauvignon et viognier. Un brin technique, ce vin riche et gras montre déjà un bel équilibre entre fruit, puissance et élevage. Le rouge mise sur du cabernet

sauvignon de jeunes vignes, à 60%, complété par 40% de merlot planté il y a 30 ans. Du cabernet franc, et du malbec en projet, feront évoluer cet assemblage à l'avenir. Le 2019 est ample, puissant, riche, avec des tanins gommés par la richesse en alcool: 14,5% pour un rouge sec. Alors qu'il y a un quart de siècle, on se demandait encore si les deux cépages bordelais avaient une chance de mûrir à Lavaux!



L'étiquette : Le Partisseur «Tout rouge» 2019
Le prix : 30 fr./75 cl
L'adresse : www.cavelabbatiale.ch

TABLE

Ceci n'est pas une fourchette

A mi-chemin entre la cuillère pour bébé et la fourchette chic, cet outil de table s'appelle Moscardino – la petite pieuvre. Tellement mignonne qu'on a tout de suite envie d'en adopter une famille... Reste que l'objet est avant tout utilitaire, conçu pour picorer d'une main, lors d'un buffet servi en miniportions, d'un repas rapide devant l'ordinateur (ce qui devrait être interdit) ou d'un dîner où les convives piochent dans le même plat (très tendance). Le couvert hybride ne date pas d'hier, puisque les designers Giulio Iacchetti et Matteo Ragni l'ont conçu en 2000 pour Alessi. Mais à l'époque il était réalisé dans un (assez vilain...) composite biogrédable. Alessi le réédite ce printemps en (très joli...) acier inoxydable brillant. *R.L.*

Outil de table Moscardino. Alessi, set de 4 couverts, 35 fr.

