



J-1000

DANS TROIS ANS JEAN DUBOST COUTELIER FABRICANT FRANÇAIS CÉLÉBRERA SON CENTENAIRE



« Nous sommes fiers de fabriquer en France et réalisons chaque année des investissements massifs pour augmenter notre capacité de production. »

Alexandre Dubost,
président-directeur général de Jean Dubost



Jean Dubost, une légende de la coutellerie française

Pierre Dubost et Marcelle Colas Pradel, fondateurs de la manufacture de coutellerie en 1920, auraient-ils pu imaginer au jour de sa création que celle-ci deviendrait, près d'un siècle plus tard, l'acteur majeur dans la fabrication de couteaux de cuisine, couverts de table et couteaux Laguiole. Quatre vingt dix-sept ans plus tard, la marque thiernoise Jean Dubost affiche une exceptionnelle réussite en France comme à l'international, rendue possible par quatre générations d'une même fa-

mille qui ont trouvé au fil des années, l'alchimie parfaite entre respect des traditions et modernité, en s'appuyant sur un solide savoir-faire, couplé avec un outil industriel en perpétuelle évolution.

Une fabrication française

A l'origine la manufacture de coutellerie était exclusivement spécialisée dans la fabrication de couteaux professionnels. Afin d'étendre ses savoir-faire la production s'est ensuite rapidement orientée vers les couverts de table sous l'impulsion de Jean Dubost,

le fils du fondateur. Son fils Philippe et maintenant son petit-fils Alexandre ont su perpétuer une tradition coutelière revisitée d'un souffle de modernité. Ils ont su conserver et développer un outil de production performant à Viscomtat (village de montagne situé à 15 km de Thiers) et le faire évoluer pour répondre aux nouvelles attentes d'une clientèle internationale.

Devant ce succès chaque année l'entreprise investit massivement pour augmenter sa capacité de production en France, notamment via des

machines à commande numérique et robots d'assemblage destinés à certaines opérations (polissage, émoulture, aiguisage). Ces savoir-faire sont reconnus à l'échelle nationale car Jean Dubost s'est vu honoré en 2012 du label EPV, Entreprise du Patrimoine Vivant. S'appuyant à la fois sur des machines de dernière génération et sur des ouvriers qualifiés. La manufacture dispose de toutes les armes pour répondre à l'ensemble des demandes du monde moderne.

Jean Dubost, une entreprise créative

Avec deux collections par an, Jean Dubost impressionne par sa créativité. En ébullition permanente, ses équipes observent tout ce qui les entoure partout, tout le temps. Autant de sources d'inspiration qui font naître en permanence des idées nouvelles et alimentent un catalogue de 2 500 références. Dans sa réflexion sur les tendances et le développement de nouveaux produits, le département marketing accompagné par un cabinet de design explore en permanence de nouvelles voies. Les multiples nouveautés présentées à chaque saison démontrent l'incroyable dynamisme de cette maison française historique qui fonctionne en

« Je suis dans le monde du couteau depuis mon plus jeune âge ! C'est une fierté pour moi de diriger la manufacture Jean Dubost et d'avoir à mes côtés des équipes dynamiques qui élaborent, valorisent, vendent de beaux produits et qui portent haut la marque Jean Dubost. L'entreprise a l'amour des couteaux mais aussi de ses clients ! Quel honneur d'ouvrir la porte d'un magasin aux quatre coins du monde et de retrouver un produit Jean Dubost ! »



Alexandre Dubost,
président-directeur général de Jean Dubost



D.R.

mode start-up dès lors qu'il s'agit de création.

Innovation & design

L'innovation et le design sont des maîtres mots dans l'évolution permanente de la manufacture. Une part importante de ses investissements est consacrée à la recherche et au développement, permettant ainsi de créer des produits totalement nouveaux au sein d'une logique de développement durable. La création, la réalisation de nouveautés en termes de manches, lignes, matériaux sont autant de preuves que Jean Dubost est en perpétuel mouvement et agilement tournée vers le futur, bonifiant ainsi son savoir-faire bientôt centenaire.

(ses valeurs d'usage et d'authenticité). La marque s'est également beaucoup investie dans la création d'outils d'aide à la vente à destination de ses partenaires, élaborant des solutions inédites qui valorisent l'adage « à chaque couteau, son usage ». Des présentoirs bien pensés, attractifs, pédagogiques et ludiques ont ainsi fait leur apparition dans les magasins en France et à l'étranger. Outils qui s'avèrent véritablement efficaces pour dynamiser les ventes. Au-delà de cela, Jean Dubost organise des ateliers de formation pour les équipes de vente de ses clients au cours desquels ils acquièrent des connaissances, leur permettant de devenir de véritables experts. Ce savoir est formalisé entre autres par l'édition de guide de formation. Transmettre son savoir est la passion de Jean Dubost.

« Le 100% Made in France est notre valeur ajoutée à l'export. La clientèle internationale en connaît la valeur et aime se faire plaisir avec une qualité « premium ». »

Alexandre Dubost

Jean Dubost, une marque au service de ses clients

Cet élan créatif ne s'arrête pas aux produits. Jean Dubost fait également la différence en proposant des packagings innovants et régulièrement renouvelés sans jamais perdre le fil rouge

Jean Dubost dans le pool des leaders de la fabrication de couteaux en France et dans le monde

Son chiffre d'affaires en France est réalisé à 55 % dans les chaînes spécialisées (Zodio, Alinéa, Alice Délice, Bazar Avenue, Darty, Fnac...), grands magasins (BHV, les Galeries Lafayette, Midica...) et commerces de détails indépendants. Jean Dubost est aussi présente à l'export dans 55 pays, dans les plus grandes chaînes de magasins. Jean Dubost commercialise de nom-



D.R.

breuses collections phares en son nom et s'adapte également aux demandes de ses clients en développant des modèles spécifiques. La marque Jean Dubost est déposée en France et à l'international. Les produits et concepts Jean Dubost sont tous protégés et la marque fait valoir ses droits dans le monde entier.

En perpétuel mouvement, la manufacture Jean Dubost se doit d'être agile : écoute, analyse, réflexion, développement, tout en conservant son savoir-faire quasi centenaire.

Un fort engagement à l'export

Jean Dubost est présent chaque année sur les plus grands salons internationaux organisés sur les cinq continents : Paris, Francfort, Londres, Chicago, New York, Tokyo, Shanghai, Sydney... Une politique à l'export initiée dès les années 50 par Jean Dubost qui, ayant anticipé le phénomène de mondialisation, a pris très tôt position sur les marchés d'avenir. En tant que fabricant, l'entreprise est capable d'apporter des solutions multiples 100% Made in France, s'adaptant aux différents besoins mais aussi aux différentes cultures de ses clients. Jean Dubost s'avère ainsi être un véritable globe-trotter.

“ Jean Dubost fut l'un des tout premier fournisseur de Williams Sonoma en couteaux de cuisine. Chuck Williams, fondateur – en 1956 – de cette chaîne de magasin emblématique aux États-Unis et mon grand-père Jean Dubost se vouaient un respect mutuel, et ce malgré le barrage de la langue. ”

Alexandre Dubost



D.R.

Des couteaux, aux couverts de table en passant par les baguettes

L'une des dernières innovations est une paire de baguettes. Une idée née d'une boutade d'un client asiatique,

fan de la marque : « Vous qui savez faire de si jolis couverts, pourquoi ne faites-vous pas de baguette... la baguette c'est l'un des emblèmes de la France non ? » Jean Dubost a relevé le défi, comprenant tout de suite son immense potentiel sur un marché asiatique qu'on ne sait mesurer tellement il est grand. Les baguettes Jean Dubost sont fabriquées dans les ateliers de Viscomtat. En produisant des baguettes 100% made in France, Jean Dubost montre sa capacité à s'adapter aux évolutions de l'époque et du marché en utilisant ainsi son savoir-faire



D.R.

D.R.

dans les domaines de la cuisine, la table et du ménage). L'Unitam apporte un soutien au développement de ses membres lors de salons internationaux où le savoir-faire français est largement mis à l'honneur.

Jean Dubost, une entreprise engagée

Jean Dubost est une entreprise solidaire. Sensible aux nombreuses démarches d'Action Contre la Faim, Jean Dubost a décidé depuis 2012, d'apporter son soutien à l'association.

Jean Dubost est une entreprise écoresponsable et respectueuse du développement durable. Jean Dubost est le premier et seul coutelier certifié PEFC pour ses manches en chêne issu de forêts gérées durablement. De nombreuses gammes de couteaux de cuisine ont été développées en utilisant cette essence de bois.

Jean Dubost utilise la matière Paper'line pour ses planches à découper à base de papier recyclé et résine naturelle. ■

Jean Dubost, est l'acteur majeur dans la fabrication de couteaux de cuisine, de couverts de table et de Laguiole. Ses gammes de couteaux Laguiole, couteaux de cuisine Jean Dubost-Pradel, couteaux Le Thiers ou couverts Jean Dubost nécessitent un savoir-faire traditionnel et industriel. Seul un personnel qualifié peut répondre à cette exigence.



D.R.

coutelier au service de l'art de vivre et de la culture asiatiques. Les produits Jean Dubost sont pour ses clients une source d'inspiration inépuisable, puisqu'on les retrouve dans les plus belles cuisines et sur les plus belles tables aux quatre coins du monde.

« Mon grand-père qui ne manquait jamais d'audace aurait, je le pense, été très fier de cette initiative », nous confie Alexandre Dubost, dépositaire de cette belle maison.

Jean Dubost, la passion coutelière

Alexandre Dubost, son PDG, est un ardent défenseur de la coutellerie française dans toute sa diversité. L'entreprise porte le savoir-faire thiernois en France et à l'étranger. Jean Dubost est membre impliqué du groupement français l'UNITAM (partenaire actif qui regroupe de nombreux fabricants



La manufacture Jean Dubost s'attache à concevoir, fabriquer et façonner des couteaux de cuisine et des couverts de table de qualité. Cette transmission du savoir-faire et de l'amour du couteau, depuis quatre générations sans discontinuité, est le gage de produits authentiques de grande qualité. Elle travaille différentes matières tels que le bois, la corne, l'acrylique, l'ABS, le POM etc. et maîtrise les différentes étapes les plus techniques du travail de coutelier : l'émouture, le polissage, la transformation des matières plastiques, l'assemblage, l'affûtage, le façonnage...

