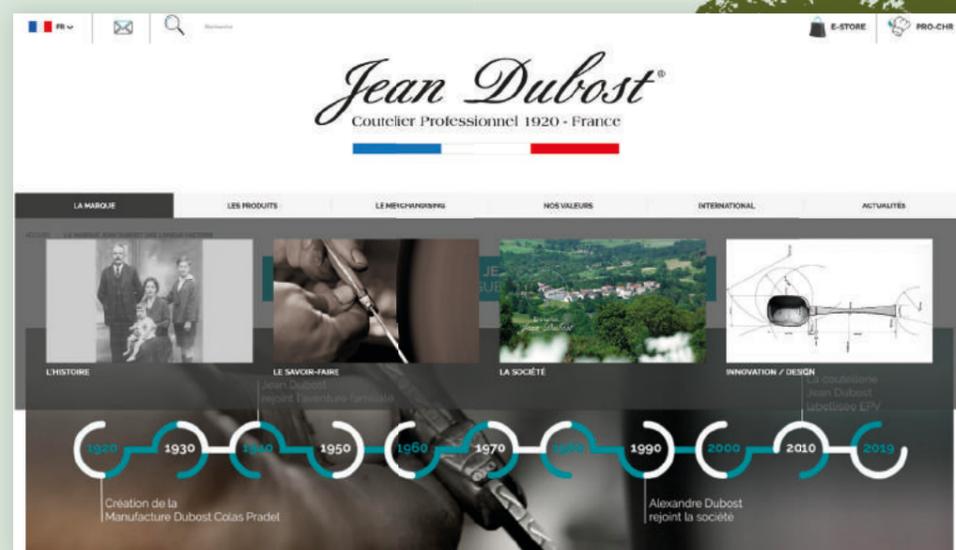


Jean Dubost à la veille de son centenaire



D.R.

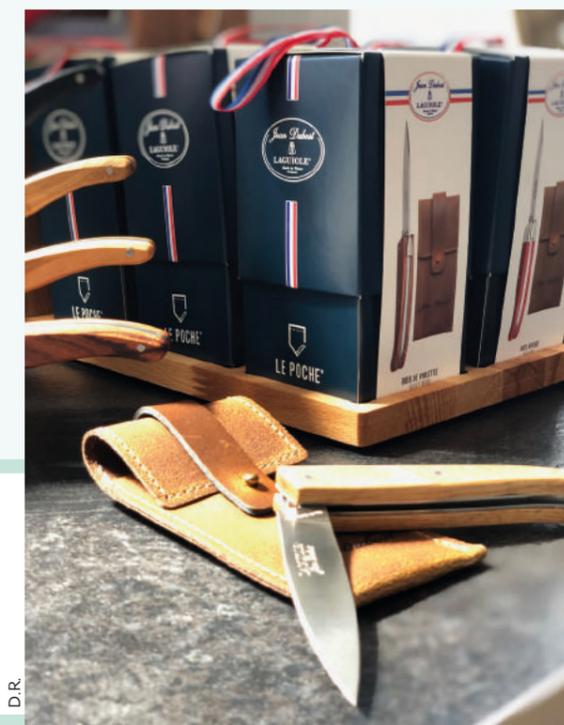


Bientôt 100 ans !

Fondée en 1920, Jean Dubost a traversé un siècle en conservant ses valeurs d'origine. Évoluant avec son époque, elle a construit sur son site de 5000 m², à Viscomtat près de Thiers, berceau historique de l'entreprise, une unité industrielle performante qui coexiste avec son atelier de montage manuel où se perpétue le métier de coutelier dans la plus grande des traditions. Riche de son histoire et de son expertise, elle met aujourd'hui l'accent sur le faire-savoir de son savoir-faire grâce à son nouveau site Internet inauguré au mois de juillet 2019. Visage de l'entreprise qui s'offre à l'internaute, il est le reflet de la nouvelle plate-forme de marque créée par l'entreprise à l'aube de ses 100 ans. Sa nouvelle identité visuelle est celle d'une marque forte construite par plusieurs générations de femmes et d'hommes qui ont su adapter leurs méthodes et leurs outils de travail au fur et à mesure des avancées technologiques. Plusieurs générations qui ont insufflé à l'entreprise des idées toujours nouvelles.

Une marque forte

Jean Dubost a grandi au fil des années avec l'utilisation de plusieurs marques. Aujourd'hui, elle n'utilise plus qu'une marque forte : Jean Dubost, coutelier professionnel depuis 1920.



D.R.

Un rayonnement international

L'entreprise Jean Dubost est partie à la conquête du monde dans les années 1950, période où elle participe à ses premiers salons. En près de 70 ans, elle s'est construite une solide réputation auprès de ses partenaires étrangers et peut se vanter d'être référencée dans des points de vente prestigieux sur les cinq continents : un rayonnement international dont rend compte son site Internet déjà traduit en anglais et en espagnol et qui offrira bientôt une page d'accueil en portugais, allemand, russe, chinois et japonais. Pour souligner le caractère français de ses produits fabriqués à Thiers, Jean Dubost a mis l'accent dans son logo sur les couleurs bleu-blanc-rouge.



D.R.

La synergie entre un savoir-faire traditionnel et une maîtrise industrielle

Jean Dubost rencontre un vif succès aussi bien avec ses fabrications traditionnelles réalisées dans son atelier « bois » – dans lequel sont fabriquées les gammes Laguiole et couteaux de cuisine – qu'avec ses gammes issues d'un procédé industriel. Ces dernières années, elle a massivement investi dans ses deux unités de production pour y augmenter les volumes de fabrication. Un programme d'investissement qu'elle a renouvelé pour les prochaines années vise à satisfaire la forte hausse de la demande qu'elle enregistre actuellement. Sa vision à long terme est, de longue date, une force qui lui a permis d'évoluer malgré les aléas économiques.



D.R.

Jean Dubost expose sur les salons professionnels internationaux depuis les années 1960

« Jean Dubost c'est une saga familiale qui a débuté en 1920 et dont je suis le garant. C'est aussi et surtout une grande aventure humaine qui implique des femmes et des hommes passionnés par leur métier. Leur grande estime du client les oblige et c'est avec cœur qu'ils se mettent au service des partenaires de l'entreprise et des utilisateurs des produits de la marque. »

Alexandre Dubost, directeur général



D.R.



Premier fabricant de modèle Laguiole « Made in France »

Jean Dubost fabrique ses modèles Laguiole « 100 % Made in France » dans le respect de la tradition coutelière. L'entreprise s'est rendue très flexible en s'organisant autour d'un stock de pièces détachées qui sont assemblées à la demande des clients. Plus de 200 coloris Pantone ou « mise à la teinte » (commandes spéciales) sont disponibles pour répondre aux demandes les plus variées, qui arrivent du monde entier. Une fois montées, sur place ou par l'une des ouvrières qui travaillent à domicile comme il est de tradition à Thiers, les pièces sont individuellement polies (polissage orfèvre), lavées et essuyées. Dans un souci de personnalisation poussé à l'extrême, différentes options de packaging sont proposées. 100 000 pièces Jean Dubost Laguiole® sont finalisées ainsi chaque semaine.



D.R.



D.R.



D.R. Dans l'atelier bois se perpétue des savoir-faire historiques



Une entreprise du patrimoine vivant

La cellule chargée d'attribuer le label d'état « Entreprise du Patrimoine Vivant » attache beaucoup d'importance à la préservation de savoir-faire d'excellence. L'atelier bois de Jean Dubost assure la pérennité de son savoir-faire ancien qui continue de se transmettre de génération en génération. Les différentes essences de bois qui y sont travaillées (chêne, hêtre, olivier, genévrier, noyer, bouleau de Norvège, wengé...) appellent un savoir-faire particulier et rare qui demande des années de formation et d'expérience. Rigueur et compétence sont essentielles pour obtenir la qualité de finition proposée. En cinq ans, l'atelier entièrement réaménagé a multiplié par vingt sa production. Aujourd'hui, des milliers de pièces y sont fabriquées tous les jours (couverts pour la table, coutellerie pour la cuisine, ustensiles pour barbecue, couteaux de poche...)



D.R. Valentin

Transmission des savoir-faire

Actuellement, c'est le jeune Valentin, 24 ans, qui représente l'importance que donne Jean Dubost à la transmission des savoir-faire. Ce jeune homme sorti d'un lycée agricole avec l'envie de travailler dans l'univers de la coutellerie s'est présenté chez Jean Dubost sans formation spécifique. En plus de le former sur place, l'entreprise l'a invité à suivre un CAP « Coutellerie », formation dispensée à Thiers. Une fois diplômé, il pourra s'accomplir dans l'entreprise qui lui offre des perspectives d'avenir. Bien intégré à l'équipe, il se montre doué dans la confection des nouveaux couteaux fermants Jean Dubost Laguiole « Le poche® » qu'il monte avec dextérité et rapidité.



Éco-responsable avant l'heure

Doté d'un atelier bois et d'un atelier de plasturgie où sont fabriqués les manches de ses couverts de table et couteaux de cuisine, Jean Dubost s'implique depuis longtemps dans la recherche de solutions respectueuses de l'environnement. Première entreprise (et seule à ce jour) de son secteur à se voir attribuer en 2009 la certification PEFC (Program for the Endorsement of Forest Certification), elle développe aussi des solutions alternatives au plastique depuis 2008, avec notamment les gammes NATURA et plus récemment LINE, issues de la recherche avancée du développement d'un bioplastique d'origine végétale, réalisé à base d'amidon de maïs, 100% renouvelable, 100% compostable 100% recyclable pour la fabrication des manches des couteaux de cuisine. Si, à l'époque, ses collections ne rencontrèrent qu'un succès d'estime, ses mises au point d'alors lui permettent d'être très réactive au moment où la demande du consommateur – qui a pris conscience de l'urgence de changer ses habitudes de consommation – se fait pressante. Jean Dubost enregistre actuellement une croissance singulière du référencement de ses collections éco-responsables, au point de devoir à court terme augmenter par quatre sa capacité de production. ■



NOUVEAU



Cuisinez comme un chef,
Tous les jours et pour longtemps



WMF FUSIONTEC
La technologie au service de votre cuisine.

- / Diffusion rapide et homogène de la chaleur pour réussir de délicieux mijotés et sublimer tous vos plats
- / Matériel haute résistance, contre les chocs et les rayures, vos casseroles restent belles comme au premier jour !
- / Très facile à nettoyer, compatible au lave-vaisselle
- / Fabriqué en Allemagne
- / Garantie 30 ans

wmf.com/fr

