

JEAN DUBOST FAIT DIALOGUER ÉCORESPONSABILITÉ ET CRÉATIVITÉ

JEAN DUBOST GENERATES A DIALOGUE BETWEEN ECO-RESPONSIBILITY AND CREATIVITY

En ce premier trimestre, le coutelier de Viscomtat dévoile un éventail de nouveautés made in France illustrant sa capacité à jouer sur les complémentarités des différents univers (table, cuisine, poche, etc.). A découvrir notamment, la gamme Circo, désormais disponible en Black Edition, qui incarne la démarche d'écoconception du fabricant : manche Sense composé à 100 % de déchets plastiques recyclés, associé à un emballage à base de fibres d'herbes, et surtout démontable grâce à la clé incluse pour permettre le tri et le recyclage des matériaux (dont la lame demi-soie en acier inoxydable X46Cr13, épaisseur 2 mm). Un kit de remplacement du manche est également proposé. ■ Prix public : 26,90 € le couteau d'office + clé.

Le coutelier étend également son offre de compléments de service Jean Dubost Laguiole avec notamment un set Brunch 4 pièces (grill, fromage, décapsuleur, tartineur), un coffret Fromage 2 pièces avec manches en bois d'olivier, ainsi qu'un tartineur assorti. ■ Prix public : 57 € le set Brunch. La collection Laguiole Millésime évolue également avec l'introduction de nouveaux manches ABS à effets de matière : marbré gris, marbré blanc et façon corne flammée. Ces sommelières sont proposés dans différents coffrets : kraft recyclé/recyclable ; bois naturel couvercle plexiglass ; bois naturel couvercle plexiglass avec étui en cuir véritable. ■ Prix publics compris entre 46 € et 89 €.

Enfin, la marque enrichit sa ligne aux manches en bouleau de Norvège de deux références : le couteau pliant Jean Dubost Laguiole Le Poche, présenté avec un étui en lin et en liège upcyclés (prix public : 105 €), et le set de 6 couteaux à lame lisse et pleine soie Le Thiers 2.0, présentés en coffret cadeau en bois avec couvercle transparent (prix public : 258 €).

The Viscomtat-based knifemaker will be lifting the veil during the first half of 2026 on a range of new products made in France, illustrating their capacity for making the most of the complementarities between different product universes including the dining table, the kitchen, and the pocket. Among these is the Circo range now available as a Black Edition. The Circo incarnates the manufacturer's



eco-design commitments with a Sense handle made of 100% recycled plastic waste, grass fibre-based packaging, and most interestingly a facility for dismantling the piece thanks to the key that is included for easy sorting and material recycling including the 2mm thick X46Cr13 stainless steel half-tang blade. A replacement handle kit is also available. ■ Price to the public: €26.90 for the utility knife + key.

The knifemaker also expands its Jean Dubost Laguiole dining table service offering with items such as the 4-piece Brunch set (butter, cheese and grill knives with bottle opener) as well as a 2-piece Fromage set with olive wood handles, and a matching spreading knife. ■ Price to the public: €57 for the Brunch set.

The Laguiole Millésime collection likewise evolves with the introduction of new ABS handles that have a raw material look: grey marble, white marble, and blonde horn. The corkscrews are available in different cases: recycled/recyclable kraft; natural wood with plexiglass cover; natural wood with plexiglass over with genuine leather cover. ■ Prices to the public between €46 and €89.

The brand has also boosted its line with Norwegian birch wood handles for two items: the Jean Dubost Laguiole Le Poche folding knife that comes with an upcycled cork and linen cover (price to the public: €105), and the set of six Le Thiers 2.0 full-tang plain blade knives that are presented in a wood gift set with transparent cover (price to the public: €258).

