

- BIEN CHEZ SOI -

# UN COUTEAU à la pointe

« Les bons outils font les bons ouvriers », dit le proverbe. Et pour bien travailler, mieux vaut être bien équipé ! Ce mois-ci, Gourmand vous emmène à Thiers, capitale de la coutellerie, à la rencontre de l'entreprise Jean Dubost, qui fabrique des couteaux et des couverts depuis plus d'un siècle. Dans notre page consacrée à l'équipement, nous mettons à l'honneur le couteau d'office, un petit canif polyvalent aussi pratique qu'indispensable au quotidien. Par Gwenaëlle Conraux

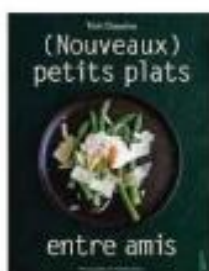


## LE BON COUTEAU P. 90

Ce mois-ci, le couteau d'office est examiné sous toutes les coutures.

## JEAN DUBOST P. 88

Au cœur de l'Auvergne, la coutellerie centenaire Jean Dubost innove tout en transmettant son savoir-faire depuis quatre générations.



## ET AUSSI... P. 91

Nos livres coups de cœur pour se faire plaisir en cuisine.

Bien chez soi

# JEAN DUBOST

## L'ART DE LA COUTELLERIE DEPUIS QUATRE GÉNÉRATIONS

JEAN DUBOST

Depuis plus de cent ans, les **Dubost** pères et fils se succèdent pour fabriquer des couteaux de cuisine et des couverts de table made in France au cœur de l'Auvergne, près de Thiers, la capitale de la coutellerie. Par Gwenaëlle Conraux

**A**u cœur du massif des Bois-Noirs, près de Thiers, dans le Puy-de-Dôme, Pierre Dubost et Marcelle Colas-Pradel grandissent dans le même hameau. En 1920, ils se marient et s'installent à Viscomtat, à quelques kilomètres de leur village d'enfance. Les époux sont tous deux issus de familles qui fabriquent des couteaux à domicile pour le compte de couteliers installés à Thiers, cette cité auvergnate réputée depuis le Moyen Âge pour ce savoir-faire. Les jeunes époux décident de nommer leur petite manufacture de coutellerie en accolant le nom de leurs deux familles : Dubost-Colas-Pradel. Pour trouver des lames affûtées, Pierre doit se rendre à Thiers à vélo, car leur village n'est pas encore alimenté en électricité, ce qui rend impossible l'opération d'aiguillage. Ce n'est qu'en 1928 que Viscomtat est enfin raccordé au réseau électrique. La petite

entreprise prend alors de l'ampleur. Dans les années 30, le célèbre Bazar de l'Hôtel de Ville de Paris (le BHV) lui passe une première commande. C'est le début d'une longue collaboration avec les grands magasins parisiens.

### La 2<sup>e</sup> génération évite la faillite

Après la Seconde Guerre mondiale, l'entreprise familiale, fragilisée à cause de la guerre, est sauvée de la faillite grâce aux efforts de Jean et de Noël, les fils de Pierre et Marcelle, qui ne cessent de démarcher de nouveaux clients. Les Trente Glorieuses sont des années fastes pour les arts ménagers grâce aux avancées techniques réalisées pendant la guerre. De nouvelles gammes de couverts sont développées pour la table avec l'arrivée de matériaux innovants, comme l'acétate, puis le plastique. De nouveaux débouchés sont trouvés

à l'international, comme la fabrication de couteaux de chasse et de machettes pour l'Afrique. Jean explore également les marchés américains et canadiens et reçoit même la médaille de l'exportation en 1962 !

### La révolution du plastique

En 1979, l'entreprise crée une petite révolution dans les arts de la table avec le lancement d'une gamme de couverts en plastique bicolore : le corps du manche est injecté d'une couleur tandis que les rivets et les mitres le sont d'une autre. La maison est la première coutellerie à détenir ce savoir-faire de double injection plastique. À la fin des années 80, la maîtrise de la technique des couverts avec un manche en plastique fait décoller les ventes de la manufacture. Un nouveau bâtiment est construit pour répondre à la demande.

### Le goût du beau et du savoir-faire

La marque Jean Dubost est reconnue pour son savoir-faire dans des manches en ABS, un matériau également en plastique qui offre une bonne résistance aux chocs, à l'humidité et qui est recyclable. Mais l'entreprise n'en oublie pas pour autant son goût pour les belles matières. Collections de couteaux tout Inox, manches en corne, en bois ou en bambou, la marque aime aussi jouer avec les matières naturelles. En 2008, soucieuse du respect de l'environnement, elle imagine une gamme Laguiole 100 % recyclable



JEAN DUBOST

## LA 4<sup>E</sup> GÉNÉRATION REND HOMMAGE À SON GRAND-PÈRE

Après le décès de Pierre en 1974, Noël et sa femme Roselle quittent l'entreprise, laissant Jean et son épouse Marceline aux commandes de la société qui ne cesse de prendre de l'ampleur. Ils sont secondés par leur fils, Philippe, et leur belle-fille, Marlyse. Ceux-ci prennent logiquement la suite de la société en 1989 au décès de Jean. La quatrième génération, incarnée par Alexandre Dubost, est à la tête de l'entreprise depuis 1993. C'est lui qui décide, en 2015, de changer la dénomination sociale de l'entreprise « Dubost Colas Pradel » pour prendre le nom de « Jean Dubost » et rendre hommage à l'esprit visionnaire de son grand-père.

avec un manche constitué de bioplastique végétal à partir d'amidon de maïs. Un an plus tard, Jean Dubost devient le premier coutelier français certifié PEFC (Program for the Endorsement of Forest Certification), un label garantissant que le bois est issu de forêts gérées de manière durable. Depuis, l'entreprise n'a de cesse de réduire son impact environnemental. La dernière nouveauté de la maison, la collection Circo, est fabriquée en matériaux recyclés, y compris l'acier. Les couteaux sont pensés pour être entièrement réparés et démontés de manière à trier chacun de ses composants.

