

LE PETIT FUTE

GUIDE DU MADE IN FRANCE

JEAN DUBOST

Jean Dubost perpétue depuis quatre générations la tradition familiale et l'amour du couteau. C'est à Viscomtat, petit village de montagne près de Thiers, capitale de la coutellerie française, que la société s'attache à fabriquer des couteaux de cuisine et des couverts de table de qualité. Depuis 2012, la société Jean Dubost est labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant.

► **Histoire.** Maison fondée en 1920 par Pierre Dubost et sa femme, Marcelle Colas Pradel, la manufacture de coutellerie générale ouvre ses portes à Viscomtat. Pierre Dubost, coutelier professionnel, lui-même fils de coutelier et créateur du célèbre couteau Pradel, a commencé dans un petit atelier. A l'origine, la fabrication concernait exclusivement les couteaux destinés aux professionnels. La production s'est ensuite rapidement développée sous l'impulsion de Jean Dubost, le fils du fondateur, qui a donné son nom à la célèbre gamme de couverts de table et couteaux de cuisine, de renommée internationale. Avec Alexandre Dubost, représentant la 4^e génération de couteliers, la société Jean Dubost perpétue une tradition coutelière revisitée d'un souffle de modernité.

► **Les produits.** couverts et couteaux Laguiole, Sommeliers Millésime, couteaux le Thiers, couteaux Pradel, couverts Jean Dubost, couteaux Damas mais aussi le Microcake, un ustensile de cuisine permettant de faire des cupcakes en un éclair.

► **Emploi.** Trois millions de pièces sont produites tous les ans.

■ **JEAN DUBOST**
Le Bourg – VISCOMTAT
☎ 04 73 51 91 91
www.jeandubost.com



Entreprise
du Patrimoine
Vivant
L'excellence
des savoir-faire
français

