

DISTRIBUTION



Culina

-
- 96 Avec Jean Dubost, classez vos couteaux par usage
Arrange knives by usage with Jean Dubost
 - 98 Arts de la table et grandes enseignes : les 6 enseignements
majeurs de l'automne
Tableware and the big brands: 6 lessons for the autumn season
 - 100 Emilie's : les arts de la table arrivent sur le port de Marseille
Emilie's: tableware arrives at the port of Marseille
 - 102 Un nouvel Ambiance & Styles à côté de Reims
A new Ambiance& Styles right by Reims

AVEC JEAN DUBOST, CLASSEZ VOS COUTEAUX PAR USAGE

Le coutelier présente un tout nouvel espace merchandising qui segmente l'offre couteaux par fonction, pour aider le consommateur à mieux faire son choix. Il lance en parallèle un atelier affûtage, complément indispensable à un entretien optimum des couteaux en acier.

PAR/BY VALÉRIE CHARIER

Vous le savez bien : rien de plus important que la présentation en magasin. Car quoi qu'on en dise, si le consommateur apprécie parfois qu'un vendeur lui vienne en aide, il aime aussi pouvoir trouver par lui-même ce qu'il recherche. D'où l'ingénieuse idée de Jean Dubost de proposer un présentoir qui classe les couteaux non plus par gamme (inox, acrylique, bois, etc.) mais par fonction.

Mise en scène des 5 usages les plus fréquents

Cinq fonctions ont été retenues pour l'instant, qui correspondent à l'essentiel de la demande : couteaux d'office, Santoku, de Chef, à pain ou multi-usages. Mais d'autres fonctions s'ajouteront probablement au fil du temps... A chacune de ces fonctions correspond une pancarte que l'on accroche au présentoir, et sur laquelle on visualise les actions précises que permet chaque forme de couteaux, illustrées par un visuel. En outre, chaque pancarte présente un flashcode. En le scannant avec un portable, le consommateur est renvoyé sur une page internet où il reçoit de plus amples informations quant à l'usage et aux caractéristiques du couteau, ainsi que des astuces. Cette page est hébergée sur le site de Jean Dubost, autrement dit nul besoin de télécharger une appli spécifique qui enlève de la mémoire au téléphone. Ledit flashcode est également présent sur l'emballage du couteau, pour permettre au consommateur de retrouver l'info une fois chez lui.

Gros plan sur l'affûtage

Pour optimiser la durée de vie d'un couteau en acier, l'affûtage est indispensable. Dans cette même volonté d'aider le consommateur à optimiser son achat quelque soit son niveau de connaissance, Jean Dubost a créé un présentoir intitulé Atelier Affûtage. Il y présente les différentes solutions qui permettent de redonner du tranchant aux lames acier, du fusil pour les plus avertis aux aiguiseurs électriques en passant par les aiguiseurs manuels. Sur le présentoir, un flashcode permet, comme pour le présentoir à couteaux, d'obtenir des conseils et astuces sur l'affûtage d'un couteau acier. ♦



Le nouveau présentoir classe les couteaux non par gamme mais par fonction • The brand new display case organises knives by function rather than by range

Flashez ce code et retrouvez les détails en vidéo
Scan this code and view a video to learn more



L'atelier affûtage • The so-called 'Sharpening Studio'

There is no denying that nothing matters more than in-store presentation. There are times when consumers appreciate a salesperson coming to their aid, but whatever people say, they also like to find what they are looking for all by themselves. Hence Jean Dubost's ingenious idea of producing a display case that organises knives by function rather than by range (such as stainless steel, acrylic, wood and so on).

Highlighting the 5 most frequent uses

Five uses are being showcased for now, and these correspond to the core element of the demand for knives: paring knives, Santoku, Chef, bread and multiple use. Other functions are likely to be added in due course. A notice is attached to the display case for each of the functions, along with visual depictions on the exact actions facilitated by each knife type together with visual aids. In addition, each notice will incorporate a 2D barcode. When scanned using a mobile device, the consumer is then taken to a webpage that contains more detailed information on the knife's features and uses, as well as handy hints. This page is hosted by the Jean Dubost website, meaning that there is no need to download a specific app that uses up the phone memory. This 2D barcode is also shown on the knife's packaging so that the consumer can easily get the information in their own home.

Focus on sharpening

Sharpening is vital if you want to optimise the life cycle of a steel knife, and this same drive to help the consumer get the best out of their purchase – regardless of their level of expertise – has led Jean Dubost to create a display case called the Sharpening Studio ['Atelier Affûtage']. Various solutions are available to restore the sharpness of a cut to steel blades, including steel sharpeners for those who know their knives, as well as electric sharpeners and manual sharpeners. As with the knife display case, there's a 2D barcode available on the display case that gives advice and handy hints on steel knife sharpening. ♦

ARRANGE KNIVES BY USAGE WITH JEAN DUBOST

The knife manufacturer presents a brand new merchandising space that segments the knife offering by function in order to help the consumer better make their selection. Alongside this, the manufacturer has launched a sharpening studio: a crucial complement to optimum steel knife maintenance.