

Jean Dubost : l'essentiel de l'art de la table

A Viscomtat petit village de montagne près de Thiers, capitale de la coutellerie française, la maison Dubost, fondée en 1920, l'entreprise perpétue depuis quatre générations la tradition familiale et l'amour du couteau. Une large gamme de produits, classiques, modernes, chics ... sous 4 marques différentes, avec des couverts, des tire-bouchons, des accessoires, des compléments de service, toujours dans la qualité, comme ce Kit ouverture huîtres composé d'un sabot cale huître en hêtre naturel présenté avec son couteau au manche en hêtre cérusé gris (8 €) ou ce set 6 pièces dégustation de foie gras, acier inoxydable, composé d'une lyre, d'une spatule de service et de 4 autres individuelles. Prix : 47 €

