

Flachez-moi !
 ■ ■ ■ *Textes en français*

JEAN DUBOST



D.R.

Founded in 1920 by Monsieur Pierre Dubost and Madame Marcelle Colas Pradel, The Manufacture de Coutellerie Générale (The Manufacture of General Cutlery) opened its doors in Viscomtat, near Thiers, the capital of French cutlery. Initially the production was made exclusively of knives intended for professionals. The production quickly developed under the impetus of Jean Dubost, the son of the founder, who gave his name to the range of tableware and kitchen knives known worldwide. Jean Dubost, his son Philippe and now his grandson Alexandre have perpetuated a tradition of cutlery revisited by a touch of modernity. The Jean Dubost company focuses on designing, manufacturing and shaping quality kitchen knives and tableware. This transmission of the know-how and love of the knife for 4 generations without discontinuity is the guarantee of authentic products of high quality.

Jean Dubost works different materials such as wood, horn, acrylic, ABS, POM, etc... and masters the various technical stages of the work: the cutting, polishing, molding, assembly, and the sharpening... His Laguiole ranges, Jean Dubost kitchen knives (Pradel), Le Thiers, Damas or Jean Dubost Cutlery require a traditional specific know-how for cutlery. Only qualified persons can meet this requirement.

Innovation, design & ecology - Jean Dubost is also a dynamic company, who meets the creative challenges and strives to always follow the trends and bring a complete tableware offering, meeting the expectations of the markets. Innovation and design are key words in the continuous evolution of the manufacture. An important part is devoted to industrial developments, to allow the creation of totally new products within a logic of sustainable development. The creation

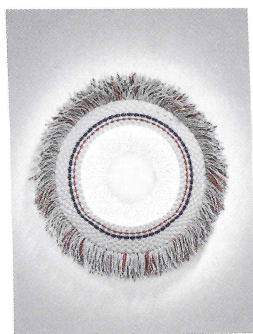
and the realization of innovations in terms of handles, lines and materials are all proof that Jean Dubost is in perpetual movement and dynamically turned to the future, enhancing its soon to be century old know-how. A solidarity-oriented company, eco-responsible and respectful of sustainable development, it is another facet and choices of the company that it claims loud and clear. Sensitive of the many initiatives of Action Against Hunger (Action contre la Faim), Jean Dubost has since 2012 decided to support the charity. Anchored in a privileged natural location, the company constantly finds solutions to integrate in it in perfect harmony. The "Natura" ranges (100% recyclable steel, knife handles and 100% compostable and biodegradable cutlery) demonstrate the strength of its commitment and its constant concern for the preservation of our resources. Jean Dubost is the first and only PEFC certified cutler for his oak handles from sustainably managed forests and Paperline certified for knife handles and cutting boards made from recycled paper and natural resin.

The success of Jean Dubost across borders - The company exhibits its products at international fairs and tableware and culinary arts tradeshow, also with the help of its various partners and distributors. Thanks to this long history of globe-trotters of the French cutlery, the different Jean Dubost collections are unveiled in the most beautiful showcases, not only in France, but also internationally, in London, Amsterdam, Madrid, Brussels, New York, Montreal, Santiago, Cape Town, Tokyo, Hong Kong, Shanghai, Seoul, Sydney ...!

A certified company - In 2012, the company Jean Dubost was awarded the EPV label, *Entreprise du Patrimoine Vivant*, Company of the Living Patrimony, rewarding its values of tradition, innovation and the quality of its fabrication. ■

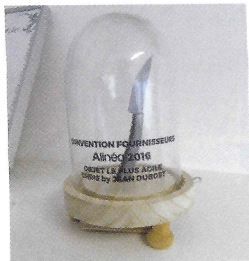
Jean Dubost
 Coutellerie Professionnelle 1920 - France





18

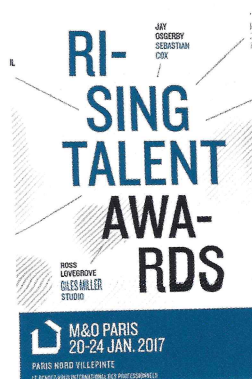
Jean Dubost
Coutevier Professionnel 1920 - France



19



20



21



22

sous le parrainage de Guillaume Gomez, chef des cuisines de la Présidence de la République française. Parmi 28 photographes en compétition, c'est Patrick Hanez qui a été distingué pour l'ensemble de son travail autour des arts de la table par le jury (Guy Bourgeois, président de la CAT et vice-président du Comité Francéclat ; Gwenaëlle L'Hénoret, présidente de la commission Promotion France Arts de la Table du Comité Francéclat et directrice marketing Europe d'ARC France ; Pascal d'Halluin, directeur général de la Faïencerie de Gien ; Jean-Pierre Stéphan, président du FIPC) en raison de son caractère imaginaire.

18 / RADO STAR PRIZE – La marque horlogère suisse Rado, en association avec Paris Design Week, a remis le Prix du public à Léa Baert, diplômée de l'École supérieure des arts appliqués (Duperré) et cofondatrice de l'atelier collaboratif Fonta-Fonta, pour son projet Panam/Panamá – choisi par un vote sur Internet (www.radostarprize.fr) – qui crée un échange de compétences entre Paris et le Panama autour d'une collection jumelée. Le Prix du jury avait été remis à Élodie Rampazzo, titulaire du Master 2 de l'École Bleue Paris, pour son projet Nomade, console-bureau modulable. Également finaliste du Grand Prix de la Création de la Ville de Paris, elle s'est distinguée dans la compétition avec une éblouissante applique murale (en photo) qui, à défaut de lui faire remporter le prix, l'a inscrite sur la liste des talents émergents à suivre de très près.

19 / TROPHÉE ALINÉA – L'entreprise Jean Dubost a été récompensée pour le produit le plus agile : le couteau Christian Etchebest. L'enseigne a ouvert à Poitiers son trentième magasin, d'une surface de 4 500 m² de plain-pied, où l'on retrouve les styles d'Alinéa : naturel, actuel, charme et bohème. Dédiés au mobilier et aux objets de décoration, les lieux se caractérisent par des espaces de mise en scène plus ouverts, avec une circulation fluidifiée.

20 / GRAND PRIX DES ARTS DE LA TABLE – Le Comité Francéclat et la Confédération des Arts de la Table ont décerné le septième Grand Prix des Arts de la Table. Les cinq finalistes, dont deux issus des sélections régionales et trois issus de la sélection sur Facebook, se sont retrouvés pour dresser une table de fête pour la grande finale. Présidé par Sandrine Giacobetti, directrice de la rédaction de *Elle à Table* et marraine de cette édition, le jury a désigné Louis Weber champion de France des Arts de la Table 2016 selon des critères précis comme le respect du thème, l'esthétique, l'originalité... Les candidats disposaient de 30 minutes pour composer leur table à partir d'un choix de vaisselle, de verres, de couverts, de linge de table et d'objets de décoration proposés pour l'occasion par les différentes marques et maisons d'arts de la table. Quatre autres finalistes se sont aussi distingués : Guillemette Deschamps (Prix du Jury), Enola Martin (Prix des Chefs), Kristel Ekra (Prix du Public), et Barbara Penneteau (Prix de la Presse).

21 / RISING TALENTS AWARDS UK – Maison&Objet met en lumière les talents émergents de demain qui vivent et travaillent au Royaume-Uni. Chacun a été choisi par une personnalité renommée du design britannique. Ainsi, John Booth, Sebastian Cox, Marcin Rusak, Zuza Mengham, Giles Miller et Studio Swine (Super Wide Interdisciplinary New Explorers : Azusa Murakami et Alexander Groves), qui ont été sélectionnés par Nigel Coates, Ilse Crawford, Tom Dixon, Ross Lovegrove, Jay Osgerby et sir Paul Smith, verront plusieurs de leurs œuvres exposées : mobilier, accessoires de mode, matériaux d'habillage de surfaces, bois, matériaux recyclés, sculptures en résine.

22 / DESSINE-MOI UN COUTEAU – Esprit de Thiers, premier label industriel de terroir, est une émanation de la Fédération française de coutellerie qui veut assurer l'avenir de la profession coutelière et faire connaître et reconnaître les valeurs et savoir-faire ancestraux du bassin thiernois. La création esthétique, l'innovation technologique et la défense de procédés de fabrication uniques sont attendus à