

HOME FASHION NEWS

JANVIER – MARS 2016

Jean Dubost
Coutelier Professionnel 1920 - France



19 / JEAN DUBOST SAS Maison fondée en 1920 par Pierre Dubost et son épouse Marcelle Colas Pradel, la manufacture de coutellerie générale a ouvert ses portes à Viscomtat, près de Thiers. C'est leur fils, Jean Dubost qui donna son nom à la célèbre gamme de couverts de table et couteaux de cuisine à la renommée internationale. Animée depuis ses débuts par la même passion, le même goût du travail bien fait, la **SAS Dubost Colas Pradel s'est muée en SAS Jean Dubost pour renforcer la notoriété de sa marque en France et à l'international**. Toujours installée à Viscomtat, l'entreprise labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) y fabrique **70 % de ses collections**, clairement identifiées par un **nouveau label 100 % made in Thiers France**. Très dynamique, la marque se distingue aussi par **ses nouvelles propositions de merchandising** et la qualité de sa *newsletter*, destinée à informer ses partenaires professionnels de ses actions. Attaché à offrir un haut niveau de service à ses revendeurs, Jean Dubost leur propose désormais un guide de formation bien pensé, leur permettant d'acquérir les connaissances essentielles pour informer leurs clients. Jean Dubost est le premier fabricant et exportateur français, en terme de quantité, de produits Laguiole 100 % Made in France. Le chiffre d'affaires en France est réalisé à 50 % dans les chaînes spécialisées. L'autre moitié est enregistrée dans le commerce de détail indépendant, dans les grands magasins (BHV Marais, Midica, Galeries Lafayette) et dans les magasins spécialisés (Alice Délice, Little Extra). La marque développe également des collections spécifiques pour certains grands acteurs de la distribution en France et à l'étranger. La marque Laguiole par Jean Dubost est déposée dans de nombreux pays. Ses produits et concepts, tous protégés, sont ardemment mis en avant. jeandubost.com



15 / YANN SERRA, CHAMPION DE FRANCE DE LA CUISINE

AMATEUR – Yann Serra (33) a décroché le titre de champion de France de cuisine amateur le 6 décembre dernier. Il a reçu en récompense un Robot Pâtissier et une double-plaque à induction de la marque Thomson. Les 2^e et 3^e récompensés, Yannick Dubois (92) et Christophe Allo (59), ont reçu respectivement un Cooscook et un cuiseur-vapeur Thomson, et un Cooscook. Tous trois se sont vu remettre un coffret de couteaux Christian Etchebest – parrain de l'événement – derniers nés de la collection Jean Dubost. Ce championnat est organisé par la Fédération Française de Cuisine Amateur. Cette association loi 1901, placée sous le patronage du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, a été créée en 2007 pour promouvoir la cuisine comme loisir auprès du grand public. Fédérant plus de 35 000 « fans » sur Facebook, elle organise chaque année des animations et des manifestations culinaires : championnat de France de cuisine amateur, leçons de cuisine sur les marchés de Paris, Tour de France de cuisine amateur - sur les salons -, clubs de cuisine partout en France, *ndlr*. La FFCA est membre du comité de pilotage de la Fête de la Gastronomie. ffcuisineamateur.org