

TABLE ET CADEAU #564

SEPT OCT NOV 2018

DOSSIER MAISON & OBJET

COUPELLERIE ET COUVERTS

CONVIVIALITÉ ET AUTHENTICITÉ

Le Made in France se revendique haut et fort jusqu'à prendre les couleurs de la France. C'est une année gagnante qui invite le naturel et l'élégance à table.



6 - Lumière et prestige à table. Un design organique et une résistance optimale pour ces couverts Bambou en acier inoxydable et finaux PVD dédiés en noir, or et champagne. Design **Centro Stile Sambonet**.

7 - Cocoon'co! En hommage au Made in France qui ne cesse de gagner la conscience des Français. Le premier couteau certifié PEFC en 2009 lance les Laguiole à la française 100 % conçus et fabriqués à Thiers, 100 % emploi local préservé, 100 % savoir-faire français traditionnel, 100 % impact carbone limité. **Jean Dubost**.

8 - Set fromage et vin en pointe de corne. Tout compris avec : couteau à fromage, tartiné et sommeter, ce set est disponible en différentes espèces de bois et cornes. Livré dans un coffret en chêne comme l'ensemble de la gamme « art de la table ». **Laguiole en Aubrac**.

20

Jean Dubost®
Coutelier Professionnel 1920 - France

100% recyclable
100% made in France

1^{er} COUVERTS CERTIFIÉ
PEFC



Natura BIOPLASTIQUE VÉGÉTAL
Manches 100% biodégradables

1920 CHÊNE
100% recyclable

Eco responsable par nature

Jean Dubost®
Coutelier Professionnel 1920 - France

63250 Viscomat - FRANCE
contact@jeandubost.com
jeandubost.com

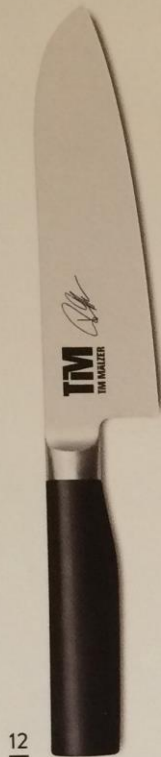
En savoir plus sur l'engagement durable Jean Dubost :

FLASHEZ-MOI!

SALON MAISON & OBJET - PARIS
Du 7 au 11 septembre 2018
Hall 1 - Stand C58 / D57

MADE IN THIERS - FRANCE
COUTELIER À THIERS - FRANCE

EPV



12

12 - Qualité japonaise à prix accessible. La série Shun Kamagata se décline dans une collection de 7 couteaux avec lame en acier 1.4116, d'une dureté de 58+/-1 HRC, finition satin et un manche en POM (Polyoxyméthylène), symétrique **KAI**.

13 - Au service de l'environnement. Le bois sélectionné par la gamme 1920 - Chêne PEFC - provient d'arbres issus de programmes de gestion durable des forêts. Lames en acier inoxydable 100 % recyclable. Couteaux présentés dans un coffret carton 100 % recyclé et imprimé à base d'encres végétales naturelles. **Pradel/Jean Dubost.**



13

Cuisine Addict

LES TENDANCES COOK & SHARE, PAR ELIZABETH LERICHE



Rangement nature. Gamme de rangements en bambou, superposables et modulables à volonté, à jouer avec ou sans couvercle. Rangement des couteaux grâce à un couvercle adapté. **Zwilling**

Mis en scène par Elizabeth Leriche, l'espace What's New met en scène les nouveautés des exposants à travers 4 tendances émergentes :

EVERGREEN se glisse dans une atmosphère douce et naturelle qui évoque l'univers écolo/bio autour du manger sain. Le textile est naturel, la verrerie recyclée, la céramique artisanale, le bois clair dans une ambiance dominée par les blancs et verts.

SWEET HERITAGE revisite le classique dans une modernité précieuse et sophistiquée, où la céramique blanche se rehausse de touches d'or. On évoque le marbre pour le plan de travail et le métal pour les modules de cuisine, qui se réchauffent de touches pastel, céladon ou bleu grisé.

SUMMER MIX évoque la chaleur de la Méditerranée avec la faïence et la céramique vintage en ligne de mire. Surfant sur une inspiration venant de l'ailleurs, cette ambiance plein été haute en couleur (indigo, turquoise, moutarde...) célèbre l'ethnique et ses matériaux emblématiques (zelliges marocains, tressage, bois flotté, etc.).

COMME UN CHEF nous transporte du fourneau à la table en mettant à l'honneur les contenants (casseroles, cocottes...), les planches à découper déclinées dans des matériaux naturels (bois, terre, cuivre...) qui jouent du contraste coloré du terracotta et du blanc.