

OFFRIR INTERNATIONAL

2EME TRIMESTRE 2017

LA GAMME 1920 DE *Jean Dubost* THE 1920 RANGE FROM

A l'origine de la création de la coutellerie Jean Dubost, la production de la gamme 1920 n'a jamais cessé à Viscomtat, dans les montagnes thiernoises. Ce best-seller s'exporte aujourd'hui dans le monde entier.

The origins of Jean Dubost cutlery design lie in the 1920 range, and production has never ceased at Viscomtat in the French Thiers mountains. This bestseller is these days exported across the whole world.

PAR/BY AUDREY CHAUSSALET

100 %

Made in France! Les couteaux de la gamme 1920 sont en acier, Aisi 420, qui allie la dureté du métal (entre 54 et 56 HRC) et une bonne résilience. Le taux de chrome, entre 13 et 15 % selon les normes, leur permet de conserver leur qualité de coupe de manière pérenne. L'émouture, qui a permis à Jean Dubost d'obtenir le label EPV en 2012, reste une opération manuelle.

Made in France! Knives in the 1920 range are made of steel, Aisi 420, which blends the durability of metal (between 54 and 56 HRC). The chrome rate is between 13 and 15% depending on the standard and means that the knife retains its cut quality on an ongoing basis. Sharpening is done manually, enabling Jean Dubost to be awarded the EPV (Living Heritage Enterprise) label in 2012.

4

Le manche des couteaux comporte 4 rivets. Fabriquée à l'origine en bois naturel, la gamme 1920 s'est diversifiée avec de l'acrylique et du polymère de couleurs. Le polyoxyméthylène (POM) blanc, qui vient d'être commercialisé, vise à moderniser cette gamme traditionnelle. Un manche en POM rouge devrait enrichir la gamme en 2017.

There are 4 rivets on every knife handle. The 1920 range was originally made using natural wood, going on to diversify with colour polymers and acrylic. White polyoxymethylene (POM) has just come onto the market and will now be modernising this traditional range, with a red POM sleeve expected to enrich the range during 2017.



17 €

C'est le prix du couteau d'office de la gamme 1920. Le couteau de chef et celui de cuisine évoluent entre 25 et 30 €, le santoku à 38 €. Depuis 2017, la marque propose également un coffret en chêne avec couvercle, composé d'un santoku, un couteau de chef et un multi-usages, à partir de 90 €. This is the cost of an everyday utility knife in the 1920 range. The Chef knife and the kitchen knife come in at €25 to €30, and the santoku at €38. From 2017, the company is also selling an oak case with lid that contains a santoku, a Chef knife and a multi-use knife priced from €90.

1920

Les premiers couteaux d'office fabriqués par Pierre Dubost et sa femme Marcelle Colas Pradel sont issus de la gamme 1920. Destinée aux professionnels, celle-ci se développe rapidement sur le marché grand public. Sous l'impulsion d'Alexandre Dubost (4^e génération du coutelier familial), elle s'élargit et compte 7 références par usage : couteaux à steak, d'office (8 cm), multi-usages (11 cm), à pain, le couteau de chef (20 cm) et de cuisine (15 cm), santoku. Un couteau à jambon devrait prochainement étoffer la gamme.

The first everyday utility knives manufactured by Pierre Dubost and his wife Marcelle Colas Pradel come from the 1920 range. Designed for professional use, they quickly became popular in the general public marketplace. Alexander Dubost - from the 4th generation of the family-run cutlery manufacturer - was the driving force behind the broadening of the range, increasing it to 7 items for different uses: steak knives, utility knives (8cm), multi-use (11cm), Chef knives (20cm), kitchen (15cm) and santoku. A ham knife will shortly be added to the range too.

50 000

C'est le nombre de couteaux d'office 1920 vendus chaque année. Il se vend autant de couteaux multi-usages et près de 30 000 pièces par an de couteaux de cuisine et santoku. Best-seller de la marque, la gamme 1920 est exportée aux Etats-Unis, en Europe (en particulier dans les pays scandinaves, les Pays-Bas, la Belgique, l'Allemagne) et s'installe progressivement en Amérique du Sud, en Afrique du Sud et en Asie (Chine, Corée, Japon).

This is how many 1920 everyday utility knives are sold every year. The same number of multi-purpose knives are also sold annually, and almost 30 000 kitchen and santoku knives are sold every year. The 1920 range is the company's bestseller and is exported to the US and within Europe especially to Scandinavian countries, the Netherlands, Belgium and Germany. Export channels are gradually being set up in South America, South Africa and Asia (China, Korea and Japan).