

® DÉGLON
COUTELIER DEPUIS 1921

DOSSIER DE PRESSE
JANVIER 2019

La passion

de la créativité coutelière



Édito

Originaire de Curtilles, petit village près de Lausanne en Suisse, Jean Déglon arrive en France au début du 20^e siècle. Il découvre rapidement l'univers de la coutellerie dans le village des Sarraix, en Auvergne. En quelques mois, il se passionne pour cet art séculaire et crée en 1921 son propre atelier à Thiers, capitale française de cette industrie.

Quatre générations plus tard, l'entreprise familiale a su grandir, évoluer et devenir une marque de référence auprès des professionnels des métiers de bouche (bouchers, poissonniers, pâtisseries, fromagers...) et des écoles hôtelières, à la recherche d'accessoires culinaires et de couteaux de qualité.

*« Déglon s'est donné pour vocation d'offrir aux professionnels de la gastronomie comme aux gourmets **les meilleurs outils** répondant unanimement **aux critères d'utilité, d'innovation et de durabilité** que nous nous fixons. »*

Moïse Déglon, Directeur Général, arrière petit-fils de Jean Déglon.



Thierry et Moïse Déglon

Déglon, la passion partagée

Une histoire de famille...

Depuis la création de l'entreprise, les héritiers de Jean Déglon se succèdent à la tête et au sein de l'entreprise, afin de perpétuer le savoir-faire et la créativité familiale.

Dès 1960, René Déglon rejoint son père et développe la société en distribuant ses produits -des couteaux de table et de cuisine- en France et à l'étranger, notamment aux Etats-Unis. A partir de 1976, il mise sur la modernité et prend le tournant de l'industrialisation. Le site de production s'étend et s'installe alors dans la zone industrielle de Felet, à Thiers.

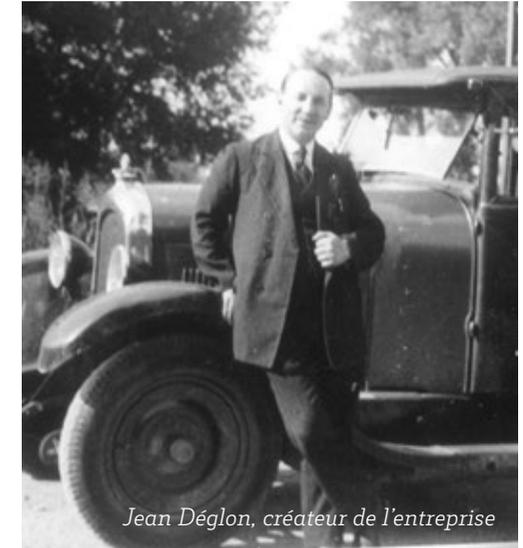
En 1980, c'est au tour de Thierry, petit-fils de Jean et fils de René, de prendre les rênes de la société. Il mène l'entreprise vers sa spécialisation dans la coutellerie professionnelle. Pour se démarquer de la concurrence, la société mise sur l'innovation et la recherche.

« Depuis près de cent ans, notre famille vit avec passion de la coutellerie. Durant ces décennies, nous avons su nous appuyer sur un savoir-faire et une créativité uniques. Evidemment, tout cela ne serait rien sans nos salariés : ces femmes et ces hommes qui nous accompagnent avec fidélité et implication, et qui sont très attentifs à la qualité des outils que nous produisons. Depuis 1921, les codes ont changé, la concurrence et le marché se sont accrus, mais nous avons su rebondir, traverser les époques et devenir une référence nationale et internationale. »

Moïse Déglon

En 2008, la quatrième génération rejoint l'entreprise, avec l'arrivée de Moïse Déglon, en charge de la direction commerciale. En 2017, il est nommé Directeur Général de la société avec pour objectif de renforcer le développement, notamment à l'export, et d'accroître la notoriété des produits de la marque.

Entouré de sa sœur Anne-Rose et de son frère Ugo, tous deux restaurateurs, Moïse Déglon se fie à leur avis, leur expérience et leurs conseils précieux de professionnels pour faire évoluer les gammes de produits. Un soutien familial qui permet à l'entreprise d'être toujours au plus près des besoins des métiers de bouche d'aujourd'hui.



Jean Déglon, créateur de l'entreprise

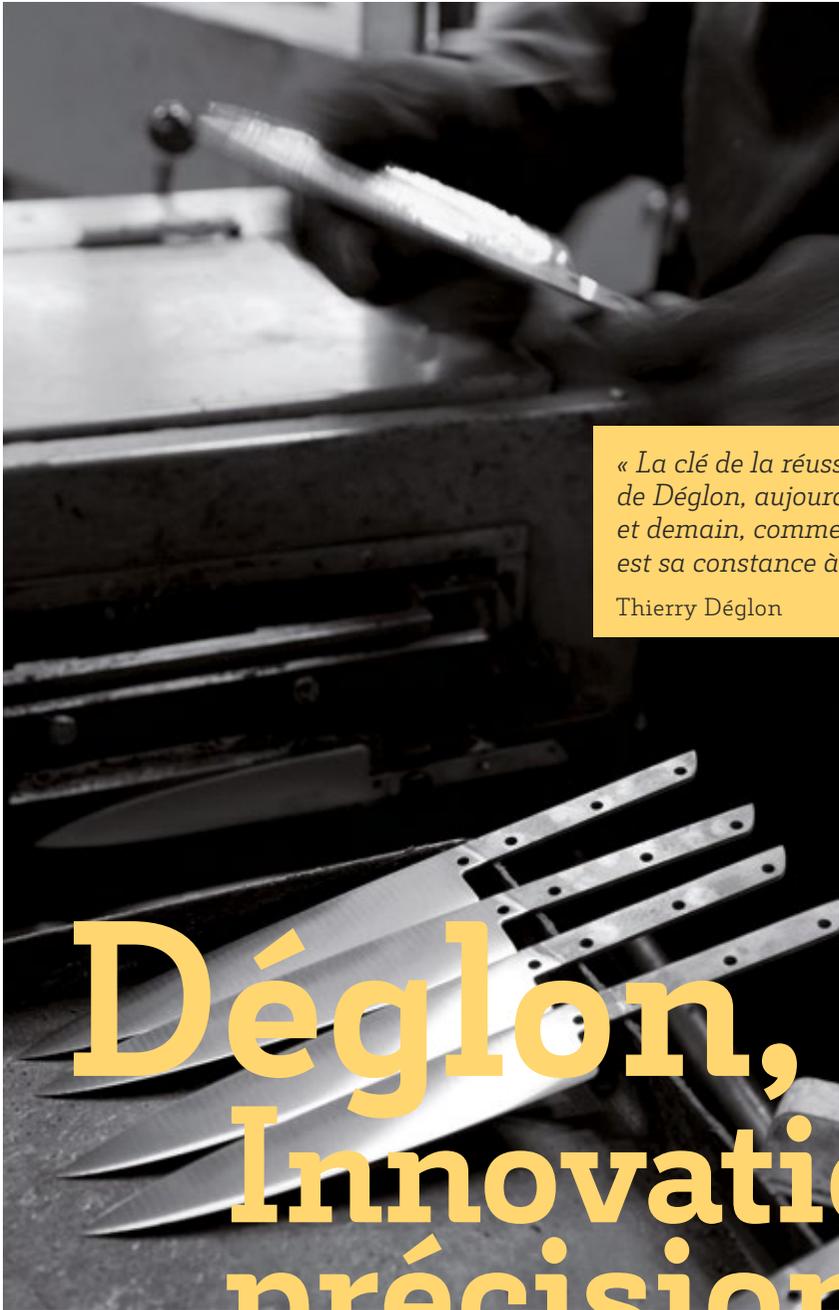


Et de salariés...

Dans le but d'améliorer en permanence ses produits, l'entreprise s'appuie sur la créativité, la réactivité et la fidélité de ses équipes. Ensemble, ils ont su partager les valeurs de la société, la notion d'authenticité, la maîtrise des bonnes pratiques, des territoires et de la nature, pour construire l'entreprise thiernoise. Ils sont aujourd'hui 30 employés passionnés à s'investir jour après jour et année après année auprès de la famille Déglon.

Chez Déglon chaque salarié est un maillon essentiel de la chaîne. L'élaboration et le design des collections sont gérés majoritairement en interne et toutes les étapes de fabrication (émouture, polissage, crantage ou assemblage des lames) se font au sein de l'entreprise, manuellement ou à l'aide de robots.

Pour compléter son expertise, l'entreprise familiale s'entoure de partenaires externes qualifiés, fournisseurs et distributeurs, spécialistes en coutellerie. Accompagnée de l'ensemble de ces ressources, la société thiernoise se veut optimiste et avance d'un pas serein vers sa 100^e année.



« La clé de la réussite de Déglon, aujourd'hui et demain, comme hier, est sa constance à innover. »

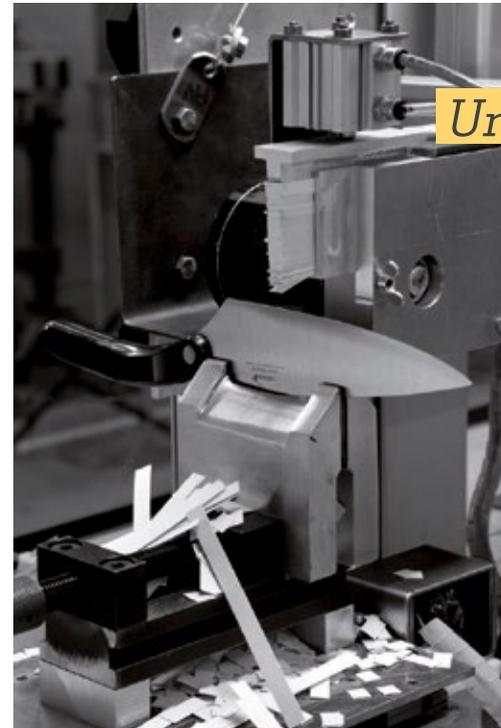
Thierry Déglon

**Déglon,
Innovation,
précision
et longévité**

Une cellule Recherche et Développement fondamentale

Déglon ne cesse d'améliorer l'ergonomie et la fonctionnalité de ses ustensiles d'une qualité inégalable. Toujours attentif aux attentes et aux besoins de ses clients, l'entreprise n'hésite pas à investir dans des process de recherche et développement. Projets en 3D, calcul de la résistance des matériaux, amélioration des nuances d'acier ou encore recherche de design et d'ergonomie sont les éléments clés de la démarche de conception.

Cette approche a permis à la coutellerie de marquer significativement le paysage des couteaux et des accessoires de cuisine et de pâtisserie. Une direction qu'elle souhaite poursuivre, pour toujours satisfaire ses clients.



Un équipement de pointe

Par ailleurs, la fabrication des outils de la marque demande de nombreux gestes. De ce fait, l'utilisation de la robotique apporte précision, productivité et soutien. Dotés d'équipements de pointe, les postes de travail sont pensés dans les moindres détails pour être les plus efficaces possibles.

Pour Déglon, un couteau n'est abouti et pertinent que s'il dure dans le temps. L'entreprise fait partie des rares fabricants de couteaux au monde à être équipée d'une machine normalisée de contrôle de la durée de coupe des couteaux, lui permettant de se perfectionner quotidiennement. La mise en place et le respect de critères qualité rigoureux et exigeants (choix des matériaux adaptés, qualité de l'assemblage manche/lame, etc.) permettent à l'entreprise de proposer une garantie à vie de ses produits.



L'exigence au service de la qualité

Pour atteindre le niveau d'exigence fixé par l'entreprise, les équipes techniques accordent une importance prioritaire aux quatre axes suivants: la sélection **des meilleurs aciers**, la réalisation du **traitement thermique approprié**, l'**adaptation du profil et de l'épaisseur de la lame** à chaque utilisation, et enfin le **choix et la mise en œuvre du meilleur angle d'affilage** (lequel donnera au couteau la meilleure coupe dès sa 1^{re} utilisation, avec une longévité au-dessus de la moyenne).

Des produits récompensés

La technicité et l'innovation dont elle fait preuve ont permis à l'entreprise de déposer pas moins de **60 brevets**, marques et modèles auprès de l'INPI et de **recevoir de nombreuses distinctions** (Grand Prix de l'Art de Vivre, prix Innovation Européen, Trophée INPI de l'Innovation en régional, prix de l'innovation Equip'Hotel ou encore Le Grand Prix Orfèvrerie Coutellerie de Table & Cadeaux).



*Exemple illustré du dépôt de modèle
du nouvel affûteur de poche, DEG SHARP*



Une expertise reconnue à l'international

Grâce à sa renommée dépassant les frontières de l'Hexagone, Déglon maintient et développe fortement sa présence à l'étranger, un marché qui représente 20% de son chiffre d'affaires. Présente dans **plus de 30 pays**, notamment dans la zone **Europe et aux États-Unis**, l'entreprise thiernoise poursuit son implantation à l'international et part à la conquête de **l'Asie**, en particulier au Japon et en Chine, pays friands du savoir-faire français.



Déglon, Des couteaux et des outils devenus incontournables

*Actif depuis près de 100 ans,
la société compte parmi ses
produits de nombreuses gammes
devenues incontournables.*

GÉNÉRATION Y[®], design aux lignes sublimes



Dotée d'un design inédit, la gamme GÉNÉRATION Y[®] allie prouesse technologique et esthétique, sublimant les lignes et fonctions originelles du couteau. Le manche en palissandre, sans rivet ni clou apparent, offre un toucher doux et chaleureux. La légèreté des couteaux et leur mitre sphérique permettent une prise en main optimale. En acier inoxydable X46Cr13, ils sont très résistants à la corrosion, possèdent une excellente tenue de coupe et se réaffûtent facilement.

Prix : à partir de 48,55 €
Fabriqué en France



DAMAS 67[®], exception, performance et tradition

Outre son **esthétisme pur**, les couteaux de la gamme DAMAS 67[®] sont réputés pour leur **qualité de coupe inégalable**. Les lames de cette série sont composées en leur cœur de l'acier AUS10 hautement chargé en carbone, apportant dureté et longévité de coupe. De part et d'autre, 33 couches damassées de 2 aciers 420 et 431 assurent inoxydabilité et esthétique d'exception. Le manche, réalisé en matériaux de type Corian, offre une excellente résistance aux chocs, aux taches, aux UV et aux bactéries.

Prix : à partir de 72,25 €





DARKWOOD®, *charme rustique et chaleureux*

Sobres et élégants, les couteaux de la gamme DARKWOOD® sont un véritable hommage au fondateur de Déglon puisque la marque a remis au goût du jour les fameux « Bec d'oiseau » et « Couteau à tomate », inventés par Jean Déglon dans les années 30.

11 références de grande qualité. Du classique « Office » au couteau à pain en passant par le « Filet de sole », les couteaux Darkwood, fabriqués en France, accompagnent avec précision chaque geste du quotidien en cuisine.

Déglon a façonné une gamme de couteaux robustes et fonctionnels :

- Le manche poli en bois pressé confère aux couteaux une grande résistance aux chocs, aux écarts thermiques ainsi qu'à l'humidité.
- La lame en acier inoxydable est assemblée par deux rivets tubulaires en aluminium.

Prix : à partir de 18,90 €

STOP GLISSE®

Les outils de service STOP GLISSE® se distinguent par leur manche « intelligent » qui retient l'outil sur le bord du plat. Un assemblage lame-manche étanche et indémontable, des choix d'aciers optimisés, des finitions de lames soignées et un large choix d'outils contribuent au succès de cette gamme.

Pelles coudées, à tarte, plates ou souples, cuillères, fourchettes, presse-purée... les accessoires de cette gamme sont variés. Dernières nées, les passeroles et les râpes viennent compléter cette liste.

Prix : à partir de 8,75 €



MEETING®, *excellence et innovation*



Meeting est né de l'alliance du savoir-faire Déglon, de technologies de pointe et d'une créativité envolée. Ce bloc de 4 couteaux emboîtés designé par Mia Schmallenbach est une véritable prouesse technologique et esthétique qui sublime l'idée originelle du couteau et lui donne une autre dimension. Il a fallu tout le savoir-faire de Déglon pour arriver à produire cette réalisation et « faire jaillir de l'acier des couteaux qui deviennent des objets culturels et artistiques ».

La gamme a été lauréate du 1^{er} prix de la Bourse Européenne de la Création Coutelière.

Prix : à partir de 357,50 €



Déglon, Une marque engagée

Accroissant son développement en France et à l'étranger, la coutellerie Déglon poursuit ses engagements auprès des jeunes étudiants ainsi que du bassin thiernois et de l'environnement.

Les jeunes professionnels: de fidèles compagnons

Marque reconnue auprès des professionnels du secteur CHR, Déglon s'attèle à accompagner les futurs professionnels dans leur formation. Présent dans plus de 150 établissements d'enseignement hôteliers, la marque thiernoise propose aux élèves des outils plus simples et plus astucieux, notamment en ce qui concerne le rangement et le transport du matériel. Sans cesse à la recherche du meilleur rapport qualité prix et fière de partager son expérience, la marque met en œuvre de nombreux partenariats et actions pédagogiques avec les futurs acteurs des métiers de bouche.

Préserver l'environnement, une seconde nature

Située au cœur du Parc Naturel régional du Livradois-Forez, l'entreprise familiale est très soucieuse de l'environnement. Cette préoccupation majeure s'est d'ailleurs traduite par la conception en interne d'un système unique en son genre de **capture et recyclage des boues d'émouture**, résultant du meulage de la lame. Récupérées dans un « big bag » de 700kg, ces boues sont retirées et retraitées tous les mois par un organisme certifié. Chaque année, Déglon collecte ainsi plus de 7 tonnes de boues et recycle jusqu'à 3 000 litres de liquides (eau et huile soluble).





Déglon en quelques chiffres

4 millions d'€ de chiffre d'affaires

80% en France et 20% à l'export

Présence dans plus de 30 pays

Plus de 600 points de vente en France
(magasins spécialisés, sites Internet
ou encore grands magasins)

Par secteurs :

Professionnels de la restauration : 45 %

Ecoles hôtelières : 15 %

Boulangeries/pâtisseries : 10 %

Boucheries : 10 %

Grand public : 20 %

30 salariés

1 site de production à Thiers

1 million de pièces produites par an

Plus de 700 références actives au catalogue

60 brevets, marques et modèles déposés auprès de l'INPI

DRP
DELPRAT RELATION PRESSE

Contacts presse :

Alexandra Renaud & Marie Deck

alexandra@relationpresse.com / maried@relationpresse.com

33 rue du Faubourg Saint Antoine / 75011 Paris / Tél. : 01 71 70 38 38

www.delprat-relationpresse.com