Communiqué de presse – Mars 2021

100 ANS AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE ET DES GOURMETS !

L'histoire commence avec l'**arrivée en France au début du 20e siècle de Jean Déglon,** originaire de Suisse**.** Il y découvre l'univers de la coutellerie dans le village des Sarraix près de Thiers, en Auvergne et se passionne rapidement pour cet art séculaire**. Il y crée en 1921 son atelier** qu'il transmettra ensuite à son fils.

Depuis maintenant **quatre générations**, l'entreprise familiale a su grandir, faire évoluer la marque pour qu'elle devienne une référence auprès **des professionnels comme des particuliers, à la recherche d'ustensiles culinaires performants et de qualité.**

Pendant 100 ans, Déglon n'a eu de cesse **d'innover en lançant des produits majeurs** dans l'univers de la coutellerie tels que **le couteau d'office « bec d'oiseau »,** les gammes **Meeting®, Stop'Glisse® , Silex®, Premium®,** et plus récemment **Push & Pull®** récompensé par un prix d'innovation !

Retour en images sur cette fabuleuse saga familiale…

UNE SAGA FAMILIALE CENTENAIRE

Depuis 1921, les descendants de Jean Déglon se succèdent à la tête et au sein de l'entreprise afin de perpétuer le savoir-faire et la créativité familiale.

1921

Création de l'entreprise par Jean Déglon

1926

Au lendemain de la 1ère guerre mondiale, les familles françaises, dans un souci d'économie, évitaient au maximum de faire des épluchures trop épaisses sur leurs légumes ou féculents. Jean Déglon eut alors l'idée d'ajouter à la pointe de son couteau un petit bec afin d'ôter les yeux des pommes de terre et d'éviter ainsi tout gaspillage. Malicieux, il y ajouta même un petit clin d'oeil dans son profil. Le modèle « bec d'oiseau », couteau d'office incurvé, était déposé.

Jean, René,Thierry et Moïse Déglon

Les quatre générations de la famille pour assurer la continuité de la marque !

Publicité des années 1930, Jean Déglon , « La Maison du Bon Article »

1931

Pensé par Jean Déglon pour les tomates, ce couteau à crantage demi-lune permet de réaliser de fines et précises rondelles. Polyvalent, il est devenu un incontournable car il peut également servir pour la découpe des agrumes, baguettes ou pains. Il a été décliné au fil des années avec plusieurs manches (décalés, en bois ou en polypro), ou dans des collections telles que Darkwood (visuel), Premium® , Cuisine Massive.

La Gamme Darkwood a été lancée en hommage au fondateur de la marque et pour remettre au goût du jour des iconiques tels que le « Bec d'oiseau » et le « Couteau à tomate ». Elle compte 10 autres références à l'élégance unique, du classique « Office » au couteau à pain en passant par le « Filet de sole ».

1950

René Déglon, qui a rejoint son père Jean, développe la société en distribuant des couteaux de table et de cuisine en France et à l'étranger, notamment aux Etats-Unis. À partir de 1976, l'entreprise mise sur la modernité et prend le tournant de l'industrialisation. Le site de production quitte alors les 5 étages de l'usine de centre ville pour s'installer dans la zone industrielle de Felet à Thiers.

1980

C'est au tour de Thierry, petit-fils de Jean et fils de René, de prendre les rennes de la société. Il mène l'entreprise vers sa spécialisation dans la coutellerie professionnelle pour les métiers de bouche. Afin de se démarquer de la concurrence, la société mise sur l'innovation et la recherche.

1981

C'est lors d'un retour en avion après une semaine de prospection aux États-Unis que Thierry Déglon passe en revue les nombreuses suggestions et attentes de ses contacts. Comment apporter plus de fonctionnalités à un même outil et réduire le nombre d'ustensiles dans un tiroir, une mallette ou sur un plan de travail ? Spécialiste des petits outils de décoration culinaire, Thierry a l'idée de rassembler sur une même lame le traditionnel canneleur avec la fonctionnalité du zesteur. Après quelques croquis griffonnés près du hublot, un premier échantillon et un dépôt de modèle, le Décozest est né. Grâce à plusieurs clients américains, cet outil s'implantera durablement dans le paysage culinaire américain durant des décennies et deviendra un des best-sellers de la coutellerie Déglon à l'international.

1982

Déglon offre toute l'étendue de son savoir-faire dans cette nouvelle gamme Grand Chef®. Entièrement forgés d'un seul tenant, ces couteaux concèdent un pouvoir de coupe et une robustesse sans égal. Cette collection intemporelle est devenue un incontournable de la marque depuis ces dernières décennies, grâce à son esthétique avec un manche en bois pressé assemblé par 3 rivets en laiton et sa mitre de forme carrée assurant solidité et équilibre du couteau.

1996

Un an après avoir doublé la superficie de son site de production, la marque innove avec Stop' Glisse® qui marque un vrai tournant dans son histoire. Imaginée par Thierry Déglon lors d'un échange fructueux dans une cafétéria avec une employée qui voyait tomber systématiquement sa cuillère au fond d'un bac, il eut cette idée d'intégrer une encoche sous le manche qui permet de retenir l'outil sur le bord du plat. On la retrouve sur pelles coudées, plates, souples, à tarte, ainsi que sur cuillères, fourchettes, presse-purée…

2004

La nouvelle collection Premium® présente une véritable amélioration dans l'ergonomie de la coutellerie professionnelle grâce à la forme concave très innovante de son manche. Ce dernier en bois pressé lui confère une beauté simple aux lignes épurées. Cette nouvelle ergonomie permet d'épouser la paume pour une meilleure prise en main, tout en offrant au pouce de venir se placer au plus près de la lame pour une coupe plus précise.

2007

La collection Meeting® est née de l'alliance du savoir-faire Déglon, de technologies de pointe et de la créativité de Mia Schmallenbach, à l'époque jeune étudiante en design. Ce bloc de 4 couteaux emboités est une véritable prouesse technologique et esthétique, qui sublime l'idée originelle du couteau tout en lui donnant une nouvelle dimension très artistique. Inox de haute qualité, découpage par laser, toute l'innovation concentrée dans cette collection lui valut d'être lauréate du 1er prix de la Bourse Européenne de la Création Coutelière.

Le Coffret Meeting® est disponible avec support inox, noir ou chêne, et en sets de deux, trois ou quatre couteaux de cuisine ou de quatre couteaux à steak.

2008

La 4e génération rejoint l'entreprise, avec l'arrivée de Moïse Déglon, en charge de la direction commerciale, puis nommé Directeur Général en 2017. Il renforce le développement et la notoriété de la société, notamment à l'export. Conseillé par sa sœur Anne-Rose et son frère Ugo, tous deux restaurateurs, Moïse se fie à leurs conseils pour faire évoluer la marque et être au plus près des besoins des professionnels. L'année 2008 marque aussi le sacre de Déglon pour son Trophée INPI dans la catégorie design, qui récompense sa politique de propriété intellectuelle soutenue permettant la valorisation d'un savoir-faire régional français et une différenciation face à une concurrence étrangère très forte.

2014

La collection Génération Y remporte le Grand Prix Table et Cadeau Coutellerie ainsi que le Trophée de l'innovation LSA dans la catégorie 100% Made in France. Sa forme esthétique très innovante avec son manche en palissandre, sans rivet ni clou apparent, et sa mitre sphérique, assurent une prise en main idéale pour une utilisation quotidienne.

2019

Les pinces à dresser Dress Class© sont créées par la marque pour permettre une manipulation fine et précise des aliments, aromates ou autres, mais aussi dresser et décorer tous les plats avec soin et raffinement. Elles offrent un confort exclusif grâce à l'intégration de coussinets en polypropylène sur chaque branche de la pince.

Pinces droites : 16 cm et 22 cm auxquelles s'ajoute une pince de 30 cm en 2020.
Pinces extrémités courbées : 22 cm complétée par une de 16 cm en 2020

2020

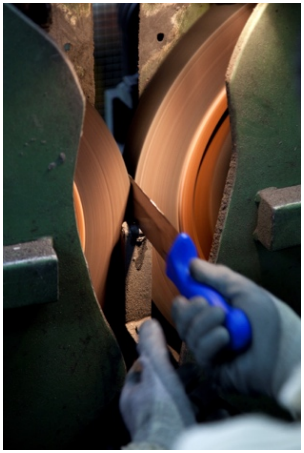
Dans une démarche de R&D, Thierry Déglon visite une maison de retraite. Tout en observant les employés servir les plats, il remarque qu'ils utilisent deux outils : une pelle de service et un second ustensile pour pousser l'aliment dans l'assiette. Il a alors l'idée de mutualiser les deux en un seul : la gamme Push & Pull® est née. Grâce à son poussoir rétractable, elle permet un service plaisir, plus rapide, le tout dans le respect des exigences sanitaires.

TROPHÉES DE L'INNO LSA 2020 LAURÉAT

2021

Grâce au trophée de l'innovation LSA 2020 pour la gamme Push & Pull© et forte de sa renommée désormais internationale, la marque Déglon continue sur sa lancée et développe sa présence à l'étranger, un marché qui représente aujourd'hui 20% de son chiffre d'affaire. Présente dans plus de 30 pays, l'entreprise thiernoise poursuit son implantation à l'international et part à la conquête de l'Asie. Une belle façon de fêter ses 100 ans !

100 ANS DE SAVOIR-FAIRE & D'INNOVATION



Afin de continuer à se perfectionner, l'entreprise s'appuie sur la créativité, la réactivité et la fidélité de ses équipes. Ensemble, ils partagent les mêmes valeurs : le goût du travail bien fait, la curiosité, l'écoute, le respect mutuel et l'innovation. Ils sont aujourd'hui 25 collaborateurs à s'investir avec passion auprès de la famille Déglon pour perpétuer l'entreprise thiernoise.

LE SAVOIR-FAIRE

Le **design et l'élaboration des collections**, à travers les étapes de façonnage de la lame, d'assemblage et de finition du couteau, se **font au sein de l'entreprise**. Déglon s'entoure également de fournisseurs et distributeurs, spécialistes en coutellerie, afin de compléter son expertise. Pour atteindre le niveau d'exigence fixé par la marque, **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 (qui donnera au couteau la meilleure coupe dès sa 1ère utilisation, avec une meilleure longévité).

UN ÉQUIPEMENT DE POINTE

L'utilisation de la robotique apporte précision, technicité et soutien aux équipes. L'entreprise possède une ligne de meulage robotisée et fait partie des **rares fabricants de couteaux au monde à être équipée d'une machine normalisée** pour contrôler la durée de coupe des couteaux. De plus, 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 de proposer **une garantie à vie** à la quasi-totalité de ses produits.

CELLULE RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

Toujours attentif à la qualité, à l'ergonomie des produits, Déglon n'hésite pas à investir **dans la recherche et le développement** : projets en 3D, calcul de la résistance des matériaux, amélioration des nuances d'acier ou encore recherche de design et d'ergonomie. La technicité et l'innovation lui a permis à **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 Europain, Trophée INPI de l'Innovation en régional, prix de l'innovation Equip'Hotel, prix LSA ou encore Le Grand Prix Orfèvrerie Coutellerie de Table & Cadeaux).

100 ANS D'ENGAGEMENT

L'entreprise familiale Déglon, toujours soucieuse des générations à venir, poursuit ses engagements également auprès des jeunes et de l'environnement.

Marque reconnue auprès des professionnels du secteur CHR, Déglon accompagne les futurs professionnels dans leur formation. Présent dans plus de **150 établissements d'enseignement hôteliers**, la marque propose aux élèves des outils simples et astucieux comme des trousses, mallettes, coffrets, pour faciliter le rangement et le transport. Sans cesse à la recherche du meilleur rapport qualité prix et fière de partager son expérience, l'entreprise **met en œuvre de nombreux partenariats et actions pédagogiques** avec les futurs acteurs des métiers de bouche.

Située au cœur **du Parc Naturel régional du Livradois-Forez**, l'entreprise familiale est très soucieuse du respect de l'environnement. Cette préoccupation majeure s'est d'ailleurs traduite par la conception en interne **dès 2006 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 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 dont **80%** en France

Présence dans plus de **30** pays

600+ points de vente en France (magasins spécialisés, grossistes, sites Internet ou grands magasins)

25 collaborateurs **&** **1** site de production à Thiers

1 million de pièces produites par an

700+ références actives au catalogue

Contact presse :
Nathalie Lavirotte Communication
22 rue de Vintimille
75009 Paris
info@nathalielavirotte.fr
09 82 56 47 65

INFOS LECTEURS

Points de vente sur demande au 04 73 80 44 99 ou sur info@deglon.fr
https://www.deglon.fr/

VISUELS TÉLÉCHARGEABLES : CLIQUEZ ICI