



**CLAUDE  
DOZORME**

MAÎTRE COUTELIER  
DEPUIS 1902  
THIERS



# LA GRIFFE DOZORME

**CATALOGUE TABLE & CUISINE**

Aigüisez vos papilles





**Derrière la marque Claude DOZORME, il y a une coutellerie au savoir-faire incontestable. Née en 1902 à THIERS, capitale française de la coutellerie, la manufacture n'a eu de cesse d'innover, pendant plus de cent ans, pour proposer des gammes de couteaux de très haute qualité, reflets de notre époque et entièrement fabriqués en France. L'entreprise s'est très vite affirmée par son sens de la création et de la maîtrise d'un savoir-faire ancestral.**

*Behind the Claude DOZORME brand, there is a cutlery with undeniable know-how. Founded in 1902 in THIERS, the French capital of cutlery, the manufacture has never stopped innovating, for more than a hundred years, to offer ranges of very high quality knives, reflections of our time and entirely made in France. The company quickly asserted itself through its sense of creation and mastery of ancestral know-how.*



## Un peu d'histoire

L'histoire de la manufacture Claude DOZORME commence au début du siècle dernier. À cette époque, l'activité coutelière bat son plein à THIERS. Profitant de cet essor et maîtrisant à la perfection le travail de l'acier, Blaise DOZORME dit « le loup » installe un petit atelier de coutellerie, en sous-traitance, dans sa maison avant de confier les rênes de l'affaire à son fils Valentin en 1918. Dans les années 1970, l'entreprise familiale prend véritablement son essor, sous la houlette de Claude, le fils de Valentin. Soutenu par sa femme Éliane, il décide d'investir dans l'outillage et l'innovation. Il commence à fabriquer ses couteaux en nom propre et les commercialise via des salons professionnels. La marque Claude DOZORME voit le jour à l'aube des années 80 tout comme sa première création : le premier Laguiole non fermant de table. Ce pionnier dans les techniques de fabrication n'aura de cesse de faire évoluer la marque. Consacré Maître Artisan Coutelier, il sera grandement épaulé par sa fille, Claudine qui reprendra le flambeau de l'entreprise familiale en 1991. Pendant 30 ans, père et fille vont révolutionner la petite manufacture coutelière : réflexion stratégique produits, nouvelles matières, nouveaux processus de fabrication, découpe laser, centre d'usinage numérique pour l'émouture...

Sous l'impulsion de Claudine DOZORME, une nouvelle usine, plus grande, plus adaptée et plus performante, voit le jour en 1993. Un outil moderne qui permet de créer des couteaux toujours plus tendances à la qualité irréprochable. Aujourd'hui, avec l'arrivée de Didier PERRET, ingénieur Arts & Métiers, à la tête de l'entreprise, un nouveau chapitre de l'histoire DOZORME s'ouvre. Pour lui, il s'agit de s'inscrire dans une continuité avec un regard neuf et enrichissant plutôt que de tout révolutionner.

## A little about history

*The history of the Claude DOZORME factory begins at the beginning of the last century. At that time, the cutlery business was in full swing in THIERS. Taking advantage of this boom and perfectly mastering the work of steel, Blaise DOZORME known as «the wolf» set up a small cutlery workshop, as a subcontractor, in his house before entrusting the reins of the business to his son Valentin in 1918. In the 1970s, the family business really took off, under the leadership of Claude, Valentin's son. Supported by his wife Eliane, he decided to invest in tools and innovation. He began to manufacture his own knives and marketed them through trade fairs. The Claude DOZORME brand was born at the dawn of the 80s, as was its first creation: the first non-closing Laguiole. This pioneer in manufacturing techniques will constantly develop the brand. Recognized Master Cutler, he will be greatly supported by his daughter, Claudine who will take over the family business in 1991. For 30 years, father and daughter will revolutionize the small cutlery factory: product strategic thinking, new materials, new manufacturing processes, laser cutting, digital machining center for grinding... Under the impetus of Claudine DOZORME, a new factory, larger, more adapted and more efficient, was born in 1993. A modern tool which makes it possible to create ever more trendy knives of irreproachable quality. Today, with the arrival of Didier PERRET, Arts & Métiers engineer, at the head of the company, a new chapter in the DOZORME story is opening. For him, it is a question of being part of a continuity with a new and enriching look rather than revolutionizing everything.*



## Univers et ADN

La Maison Claude DOZORME a pour vocation de fabriquer des couteaux adaptés aux styles de vie actuels, dans le plus grand respect de la tradition coutelière. L'entreprise propose des gammes de produits appartenant aux **univers : Table & Cuisine, Outdoor et Cave**. L'innovation figure au cœur de l'ADN de la Maison tout comme l'impératif de qualité. Partager entre création pure et réinterprétation de modèles classiques elle propose, en sortant des sentiers battus, des créations originales, où la modernité côtoie l'innovation et réinvente avec audace ses modèles, pour coller aux tendances du marché.

Preuve de son savoir-faire d'exception et de sa fabrication totalement française, la Maison Claude DOZORME a été labellisée « Entreprise du Patrimoine Vivant » en 2009, par l'Etat français.



Entreprise du Patrimoine Vivant

L'Excellence des savoir-faire français



## Universes and DNA

*Maison Claude DOZORME aims to manufacture knives adapted to current lifestyles, with the greatest respect for the cutlery tradition. The company offers product ranges belonging to the **Table & Kitchen, Outdoor and Cellar universes**. Innovation is at the heart of the House's DNA, as is the imperative of quality. Divided between pure creation and reinterpretation of classic models, it offers original creations by going off the beaten track, where modernity rubs shoulders with innovation and boldly reinvents its models, to fit with market trends. Proof of its exceptional know-how and its totally French manufacturing, Maison Claude DOZORME was labeled «Living Heritage Company» in 2009 by the French State.*



# UN VÉRITABLE FABRICANT FRANÇAIS



La maison Claude DOZORME a pour vocation de fabriquer des couteaux adaptés aux styles de vie actuels dans le respect de la tradition. Son outil de production à la pointe de la technologie permet à la Manufacture de réinventer ses modèles, de créer régulièrement des nouveautés. Ses ateliers à taille humaine lui confèrent une souplesse de production lui permettant de fabriquer de très petites séries sur-mesure voire des pièces uniques personnalisées.

Après une sélection rigoureuse des meilleurs matériaux, les couteaux Claude DOZORME sont intégralement fabriqués dans les ateliers de la manufacture, à proximité de THIERS. De la découpe laser à l'affutage des lames via le façonnage des manches ou le guillochage, pas moins de 45 étapes sont nécessaires pour réaliser un couteau Claude DOZORME, étapes restées inchangées depuis plus d'un siècle. Toutefois, le métier s'est enrichi de nouvelles méthodes, alliées à des technologies innovantes, pour obtenir des produits à la fois artisanaux, avant-gardistes et dotés d'une qualité irréprochable.

**Divided between pure creation and reinterpretation of classic models, Claude DOZORME's vocation is to manufacture knives adapted to current lifestyles while respecting tradition.**

After a rigorous selection of the best materials, Claude DOZORME knives are entirely manufactured in the workshops of the factory, near THIERS. From laser cutting to blade sharpening via handle shaping or guillochage, no less than 45 steps are required to make a Claude DOZORME knife, steps that have remained unchanged for more than a century. However, the profession has been enriched by new methods, combined with innovative technologies, to obtain products that are both artisanal, avant-garde and endowed with irreproachable quality.

## Zoom sur les grandes étapes

de la fabrication d'un couteau Claude DOZORME

Focus on the main stages of the manufacture of a Claude DOZORME knife



L'histoire d'un couteau Claude DOZORME est indissociable du **choix de l'acier**. Qu'il soit inoxydable ou Damas, l'acier est rigoureusement sélectionné et acheté chez les meilleurs aciéristes européens.

*The history of a Claude DOZORME knife is inseparable from the choice of steel. Whether stainless or Damascus, the steel is rigorously selected and purchased from the best European steelmakers.*

Une fois l'acier choisi, **la lame est dessinée informatiquement** pour permettre une plus grande précision dans la fabrication, et une plus grande créativité dans les formes et détails. Vient ensuite le traitement thermique des lames (la trempe) qui permet de transformer la composition moléculaire pour renforcer les caractéristiques mécaniques de la lame.

*Once the steel has been chosen, the blade is designed by computer to allow greater precision in manufacturing, and greater creativity in shapes and details. Then comes the heat treatment of the blades (tempering) which transforms the molecular composition to reinforce the mechanical characteristics of the blade.*

S'ensuit un **contrôle de dureté** puis direction **l'émouture**, étape qui consiste à usiner la lame par meulage pour lui donner sa forme en biseau. Elle permettra de donner la qualité de coupe du tranchant de la future lame puis sa longévité avec la possibilité de le réaffûter.

*This is followed by a hardness control and then towards the grind, a step which consists of machining the blade by grinding to give it its bevelled shape. It will give the cutting quality of the future blade and then its longevity with the possibility of resharpening it.*

La lame prend alors le chemin du **polissage** afin d'obtenir son aspect brillant. Il faut ensuite **monter** le manche puis le **façonner** grâce à des disques de cisaillage et de coton qui vont permettre un ajustement parfait du manche et éventuellement des mitres avec la lame sur le pourtour du couteau.

*The blade then goes to polishing in order to obtain its shiny appearance. It is then necessary to assemble the handle then to shape it thanks to discs of scissors and cotton which will allow a perfect adjustment of the handle and possibly the bolsters with the blade on the edge of the knife.*

Dernière étape majeure de son parcours, **l'affilage** : moment crucial pour que le couteau soit parfaitement tranchant. Poli, lustré et affilé, il lui reste à recevoir sa **signature**, gravée au laser : un marquage précis, indélébile et personnalisable.

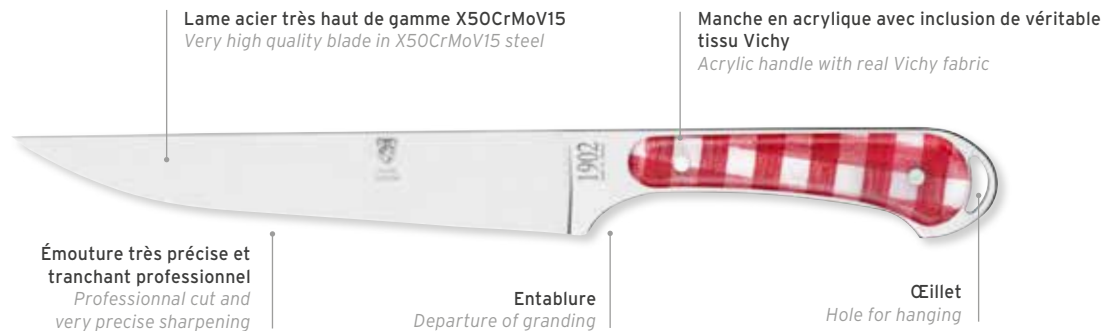
*Last major step in the process, sharpening; a crucial moment for the knife to be perfectly sharp. Polished, lustrous and sharp, it still need to receive its signature, laser engraved : a precise, indelible and customizable marking.*

Puis le couteau est intégralement soumis au **contrôle qualité**, manche comme lame : le tranchant et l'affilage sont vérifiés, les lames sont essuyées et contrôlées au niveau du marquage...

*Then the knife is fully subjected to quality control, handle and blade: the cutting edge and sharpness are checked, the blades are wiped and checked for markings...*



**1902**



Tous les produits sont présentés en boîte kraft (à l'exception du couperet)  
 | All products are presented in a kraft box (except for the cleaver)



**LES + PRODUITS**

- 100 % fabriqué en France
- Couteau léger qui ne fatigue pas le poignet
- Lame allant jusqu'au bout du manche
- Acier très haut de gamme X50CrMoV15
- Émouture très précise permettant un réaffûtage aisé
- Dureté Rockwell entre 54 et 56 HRC, affilage rasoir
- Manche acrylique avec véritable inclusion de tissu Vichy

- 100% made in France
- Light knife which is easy to use and cut
- The blade goes all the way up to the end of the handle
- X50CrMoV15 steel
- Very precise sharpening, easy to sharpen
- Rockwell hardness between 50 and 56 HRC, razor sharp
- Acrylic handle with real Vichy fabric



**Couteau du chef 25 cm**  
 | *Cheef knife 10"*  
 6.70.118.25



**Couteau à découper 20 cm**  
 | *Carving knife 8"*  
 6.70.115.25



**Fourchette à découper**  
 | *Carving fork*  
 6.70.116.25



**Tranche lard**  
 | *Meat knife*  
 6.70.031.25



**Couteau à pain**  
 | *Bread knife*  
 6.70.020.25



**Couteau à découper 15 cm**  
 | *Carving knife 6"*  
 6.70.114.25



**Trancheur universel**  
 | *Tomato knife*  
 6.70.085.25



**Couteau d'office 9 cm**  
 | *Paring knife 3.5"*  
 6.70.086.25



**Couteau à bec d'oiseau**  
 | *Peeling curved knife*  
 6.70.090.25



**Couperet loup**  
 | *Wolf cleaver*  
 2.70.117.25



# CUISINE AU QUOTIDIEN

Lame acier très haut de gamme X50CrMoV15  
 Very high quality blade in X50CrMoV15 steel

Manche en bois ou méthacrylate  
 Wood or methacrylate handle

Émouture très précise et tranchant professionnel  
 Professionnal cut and very precise sharpening

Clous inox acier inoxydable  
 Stainless steel

Livré dans une boîte kraft en carton recyclé  
 | Delivered in a kraft recycled cardboard box



Présentoir vide  
 | Empty display  
 6.90.079.00



## LES + PRODUITS

- 100 % fabriqué en France
- Très bon équilibre entre lame et manche
- Lame allant jusqu'au bout du manche (\*polie mat)
- Acier très haut de gamme X50CrMoV15
- Émouture très précise permettant un réaffûtage aisé
- Dureté Rockwell entre 54 et 56 HRC, affilage rasoir
- Manche en méthacrylate noir (compatible lave-vaisselle) ou bois d'olivier (lavage à la main sans trempage)

- 100% made in France
- Excellent balance between the blade and the handle
- The blade goes all the way up to the end of the handle (\*mat blade)
- X50CrMoV15 steel
- Very precise sharpening, easy to sharpen
- Rockwell hardness between 50 and 56 HRC, razor sharp
- Black Methacrylate (dishwasher compatible) or olive wood (hand washing without soaking)

## MANCHES OLIVIER



Couteau du chef 18 cm  
 | Chef knife 7"  
 6.90.136.89M



Couteau à découper 15 cm  
 | Carving knife 6"  
 6.90.114.89M



Couteau Santoku 13 cm  
 | Santoku knife  
 6.90.119.89M



Couteau Santoku avec alvéoles 13 cm  
 | Santoku knife with alveoli  
 6.90.119.89MAL



Couteau d'office 10 cm  
 | Paring knife  
 6.90.086.89M



Trancheur universel  
 | Universal slicer  
 6.90.085.89M

## MANCHES NOIR MAT



Couteau du chef 18 cm  
 | Chef knife 7"  
 6.90.136.90M



Couteau à découper 15 cm  
 | Carving knife 6"  
 6.90.114.90M



Couteau Santoku 13 cm  
 | Santoku knife  
 6.90.119.90M



Couteau Santoku avec alvéoles 13 cm  
 | Santoku knife with alveoli  
 6.90.119.90MAL



Couteau d'office 10 cm  
 | Paring knife  
 6.90.086.90M



# FLATCUT THOMAS BASTIDE

Lame acier très haut de gamme X50CrMoV15  
 Very high quality blade in X50CrMoV15 steel

Marquage laser  
 Laser marking

Manche ergonomique sur 1 seul côté de la lame  
 Ergonomic handle on only 1 side of the blade

Émouture très précise et tranchant professionnel  
 Professional cut and very precise sharpening

Manche en bakélite  
 Bakelite handle



*Thomas Bastide*



Boîte noire avec livret  
 Black box with booklet



**Esprit de Thiers®**  
 six siècles d'esprit coutelier



## LES + PRODUITS

- Produit 100 % fabriqué en France
- Modèle signé par un grand nom du design
- Manche en bakélite sur un seul côté de la lame
- Prise en main extrêmement confortable et ergonomique
- Acier haut de gamme X50CrMoV15 : très bonne tenue de coupe et réaffûtage aisé
- Émouture très précise pour un réaffûtage facile
- Affilage rasoir
- Marquage au laser

- 100% made in France
- Model signed by a well-known designer
- Bakelite handle on only one side of the blade
- Extremely comfortable and ergonomic handling
- X50CrMoV15 steel: excellent cutting performance and easy to sharpen
- Very precise sharpening therefore easy to sharpen
- Razor sharp
- Laser marking



Couteau du chef  
 25 cm  
 | Chief knife  
 L 23 cm  
 6.70.136.TBN



Couteau à découper  
 20 cm  
 | Carving knife 8"  
 L 20 cm  
 6.70.115.TBN



Couteau à pain  
 | Bread knife  
 L 18 cm  
 6.70.020.TBN



Couteau à découper  
 15 cm  
 | Carving knife  
 L 15 cm  
 6.70.114.TBN



Filet de sole  
 | Filet knife  
 L 16 cm  
 6.70.019.TBN



Couteau à désosser  
 | Boning knife  
 L 11 cm  
 6.70.112.TBN



Couteau d'office  
 | Paring knife  
 L 9,5 cm  
 6.70.086.TBN



Couperet  
 | Cleaver  
 L 18,5 cm  
 6.70.117.TBN



**CLAUDE DOZORME**  
MAÎTRE COUTELIER  
DEPUIS 1902  
THIERS



# HAUTE CUISINE

Lame acier très haut de gamme X50CrMoV15  
Very high quality blade in X50CrMoV15 steel

Manche en bois ou méthacrylate  
Wood or methacrylate handle

Émouture très précise et tranchant professionnel  
Professional cut and very precise sharpening

Polissage à la main  
Hand-made polishing

Clous en acier inoxydable  
Stainless steel spikes



Présentoir avec plexi (vide)  
| Empty display  
4.14.079.00

## LES MANCHES



90 Méthacrylate noir  
| Black methacrylate



51 Bois exotique  
| Exotic wood



### LES + PRODUITS

- 100 % fabriqué en France
- Très bon équilibre entre lame et manche
- Garde de protection design, en inox massif
- Lame allant jusqu'au bout du manche (\*polie mat)
- Acier très haut de gamme X50CrMoV15
- Émouture très précise permettant un réaffûtage aisé
- Dureté Rockwell entre 54 et 56 HRC, affilage rasoir
- Manche en méthacrylate noir (compatible lave-vaisselle) ou bois (lavage à la main sans trempage)

- 100% made in France
- Excellent balance between the blade and the handle
- Design guard in stainless steel
- The blade goes all the way up to the end of the handle (\*mat blade)
- X50CrMoV15 steel
- Very precise sharpening, easy to resharpen
- Rockwell hardness between 50 and 56 HRC, razor sharp
- Black Methacrylate (dishwasher compatible) or wood (hand washing without soaking)



Couteau à trancher 26 cm  
| Chief knife 10"  
L 26 cm  
1.14.118.--



Fourchette à découper  
| Carving fork  
L 20 cm  
1.14.116.--



Couteau à découper 20 cm  
| Carving knife 8"  
L 20 cm  
1.14.115.--



Couteau à découper 15 cm  
| Carving knife 6"  
L 15 cm  
1.14.114.--



Couteau à pain  
| Bread knife  
L 19 cm  
1.14.020.--



Couteau filet de sole  
| Filet knife  
L 17 cm  
1.14.019.--



Couteau à désosser  
| Boning knife  
L 12 cm  
1.14.112.--



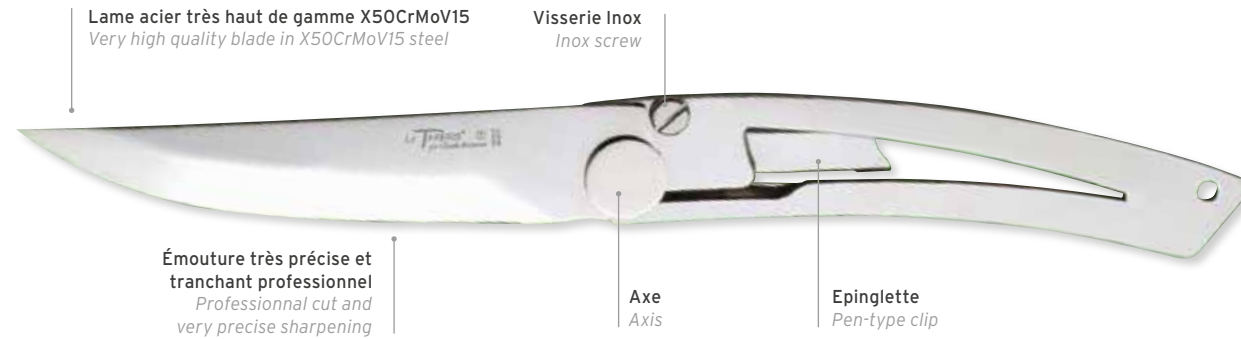
Couteau d'office 9 cm  
| Paring knife 3.5"  
L 9 cm  
1.14.086.--



Couperet  
| Cleaver  
L 14 cm  
1.14.117.--



# LINER XXL DECOUPER



Lame acier très haut de gamme X50CrMoV15  
 Very high quality blade in X50CrMoV15 steel

Visserie Inox  
 Inox screw

Émouture très précise et  
 tranchant professionnel  
 Professional cut and  
 very precise sharpening

Axe  
 Axis

Epinglette  
 Pen-type clip

## MÉCANISME



Comment refermer ce couteau ?  
 Appuyer sur le ressort (1) afin  
 de débloquer la lame (2) pour  
 fermer le couteau.

How to close this knife?  
 Press on the spring (1) to  
 release the blade (2) and  
 close the knife.

## LES + PRODUITS



- Produit 100 % fabriqué en France
- Couteau de cuisine pliant très surprenant
- Grande facilité de rangement
- Sécurité assurée pour un rangement dans un tiroir
- Acier très haut de gamme X50CrMoV15 : très bonne tenue de coupe et réaffûtage aisé
- Dureté rockwell entre 54 et 56 HRC
- Emouture très précise donc réaffûtage facilité

- 100% made in France
- Very surprising folding kitchen knife
- Easy to tidy away
- Ensured safety for tidying away in a drawer
- X50CrMoV15 steel: excellent cutting performance and easy to resharpen
- Rockwell hardness between 54 and 56 HRC
- Very precise sharpening which makes it easy to resharpen



Couteau à découper  
 | Carving knife  
 CO 37 cm, CF 21 cm, L 16 cm  
 2.60.165.91 (modèle Laguiole présenté ci-dessus)  
 ou 2.90.165.91 (modèle Thiers® présenté dans le  
 coffret ci-dessous et page ci-contre)



Fourchette à découper  
 | Carving fork  
 CO 37 cm, CF 21 cm, L 16 cm  
 2.60.166.91 (modèle Laguiole présenté ci-dessus)  
 ou 2.90.166.91 (modèle Thiers® présenté dans le  
 coffret ci-dessous)

## COFFRET



Coffret bois 2 p. XXL  
 | 2 XXL p. wood box  
 2.90.170.91 (Thiers®, modèle présenté  
 dans le coffret ci-dessus)  
 2.60.170.91 (Laguiole)

## FORMES



Laguiole  
 | Laguiole form  
 60



Thiers  
 | Thiers form  
 90





# GRILLADES

## LES MANCHES



51 Bois exotique  
 | Exotic wood



89 Bois d'olivier  
 | Olive wood

## COFFRET



Coffret 6 p. | 6 p. wood box  
 Olivier | Olive wood : **2.40.001.89**  
 Bois exotique | Exotic wood : **2.40.001.51**

## PRÉSENTATION



Piano 6 p. | 6 p. wooden rack  
**2.40.003.--**



Ensemble à pain | Bread set  
**2.40.022.--**

## LES + PRODUITS

- Produit 100 % fabriqué en France
- Rivet en inox
- Lame demie soie avec un traitement thermique
- Lame demie-soie en acier inoxydable X50CrMoV15
- Traitement thermique de la lame
- Dureté Rockwell comprise entre 54 et 56 HRC



- 100% made in France
- Stainless steel rivet
- Half-silk blade with a heat treatment
- Half tang stainless steel blade X50CrMoV15
- Blade heat treatment
- Rockwell hardness between 54 and 56 HRC

## COUTEAUX À PAIN



Couteau à pain bois exotique  
 | Exotic wood bread knife  
 L 19 cm  
**1.40.020.51**



Couteau à pain bois d'olivier  
 | Olive wood bread knife  
 L 19 cm  
**1.40.020.89**

## COUTEAUX À STEAK



Couteau à steak bois exotique  
 | Exotic wood  
 steak knife  
 L 11cm  
**1.40.110.51**



Couteau à steak bois d'olivier  
 | Olive wood steak knife  
 L 11cm  
**1.40.110.89**

## SABRES



Sabre à champagne bois exotique en coffret hêtre  
 | Exotic wood Champagne saber  
 with wood box  
 L 33 cm  
**2.40.063.51**



Sabre à champagne bois d'olivier en coffret hêtre  
 | Olive wood Champagne saber  
 with wood box  
 L 33 cm  
**2.40.063.89**



Les sabres sont présentés dans un coffret en hêtre  
 | The sabers are presented in a beech box

# COUPE-TOUT

## ACCESSOIRES & FROMAGE

### COUPE-TOUT

Coupe-tout  
| Multi-purpose kitchen slicer  
15 x 15 x 15 cm



Noir  
| Black  
1.70.077.90



Bordeaux  
| Burgundy  
1.70.077.39



#### LES + PRODUITS

- Produit 100 % fabriqué en France
- Lame en acier inoxydable avec revêtement époxy pour une meilleure hygiène
- Acier très haut de gamme X50CrMoV15
- Traitement thermique de la lame
- Dureté rockwell entre 54 et 56 HRC
- Tranchant rasoir sur deux angles facilitant la découpe
- Démontage facile de la lame
- Socle en hêtre avec rainure pour ne pas casser le fil de la lame
- Manche en méthacrylate noir

- 100% made in France
- Blade in stainless steel with epoxy coating for better hygiene
- X50CrMoV15 steel
- Heat treatment of the blade
- Rockwell hardness between 54 and 56 HRC
- Razor sharp on two angles making it easier to cut food
- Easy to dismantle the blade
- Beech base with groove so as not to break the blade's edge
- Methacrylate black handle

### ACCESSOIRES



Lyre à foie gras  
| Lyra  
1.16.017.00



Fil pour lyre  
| Wire for lyra  
1.16.148.00



Tiges pour brochette  
| Skewers  
1.16.149.00



Pince à crustacé  
| Seafood cracker  
1.16.154.00



Lancette à huître sans garde  
| Oyster knife  
1.16.061.00



Curette à homard  
| Lobster fork  
1.16.153.00

### FROMAGE XXL & MINI COUTEAU BEURRE



Grand couteau fromage  
bouleau nain platines noires  
| Big cheese knife birch wood handle and black scales  
L 13,5 cm  
6.10.023.66N

Grand couteau fromage  
bouleau nain France  
| Big cheese knife birch wood handle with french flag scales  
L 13,5 cm  
6.10.023.66FR

Grand couteau fromage  
olivier  
| Big cheese knife olive wood handle  
L 13,5 cm  
6.10.023.89



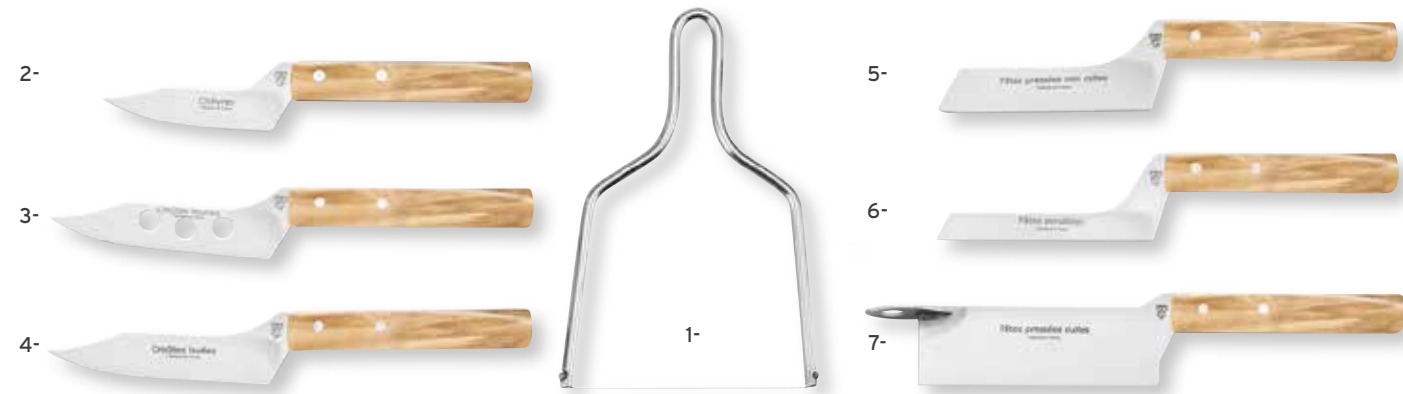
Mini couteau beurre  
gris clair  
| Small butter knife light grey handle  
L 5 cm  
1.10.028.65



Mini couteau beurre  
bouleau nain  
| Small butter knife birch wood handle  
L 5 cm  
1.10.028.66



# FROMAGE LES POCHETTES



## MANCHE



89 Bois d'olivier  
 | Olive wood

## POCHETTE CUIR 3 PIÈCES



Pochette cuir 3 p. | 3 p. leather pouch  
 8.10.160.89/3  
 Manche également disponible en Vallernia  
 Also available with rosewood handle



### LES + PRODUITS

- Produit 100 % fabriqué en France
- Découper c'est faire de belles parts... Utiliser des couteaux appropriés à chaque type de pâte permet de ne pas mélanger les arômes des fromages entre eux
- Chaque couteau a été étudié par un MOF (Meilleur ouvrier de France) fromager pour faire des coupes franches et nettes en fonction de la forme et de la texture des pâtes de chaque fromage
- Manche en bois d'olivier ou bois exotique
- Lame polie brillant

- 100% made in France
- To cut is to make beautiful parts... Using appropriate knives for each type of dough means that the aromas of the cheeses are not mixed together
- Each knife was studied by cheese-making MOF (Meilleur Ouvrier de France) to make frank and clear cuts depending on the shape and texture of the pasta of each cheese
- Olive wood or exotic wood handle
- Shiny stainless blade

## POCHETTE CUIR 7 PIÈCES

Pochette cuir 7 p. | 7 p. leather pouch  
 8.10.160.89/6



1- Lyre  
 | Lyra  
 L 10 cm

2- Couteau à chèvre  
 | Knife for goat cheese  
 L 9 cm

3- Couteau à pâte molle à croûte fleurie  
 | Knife for soft paste with flowered crust  
 L 11 cm

4- Couteau à pâte molle à croûte lavée  
 | Knife for soft paste with washed crust  
 L 11 cm

5- Couteau à pâte pressée non cuite  
 | Knife for not cooked pressed paste  
 L 11 cm

6- Couteau à pâte persillée  
 | Knife for spotted paste  
 L 11 cm

7- Couteau à pâte pressée cuite  
 | Knife for cooked pressed paste  
 L 12 cm



# L'ÂME LUXE THOMAS BASTIDE

Lame acier très haut de gamme X50CrMoV15  
*Very high quality blade in X50CrMoV15 steel*

Signature T. Bastide au dos  
*T. Bastide signature on the back*

Manche asymétrique : le côté épais permet une inclinaison du couteau à 15° sur la table  
*Asymmetrical handle: the thicker side allows to present the knife on an 15° angle on the table*

Émouture très précise et tranchant professionnel  
*Professional cut and very precise sharpening*

Manche en nickel taille diamant  
*Nickel handle diamond cut*



*Thomas Bastide*



**COFFRET  
 CHÊNE**



## LES + PRODUITS

- 100 % fabriqué en France
- Lame polie brillant
- Modèle signé par un grand nom du design au dos de la lame et sur la tranche
- Manche en nickel taille diamant grand ou petit modèle
- La lame ne touche pas la nappe
- Possibilité de personnalisation au laser sur la tranche
- Acier très haut de gamme X50CrMoV15
- Tranchant lisse et émouture très précise permettant un réaffûtage aisé
- Affilage rasoir



- 100% made in France
- Shiny stainless blade
- Model signed by a leading designer, on the back of the blade and on the edge
- Nickel handel diamond cut, big or small size
- The blade does not touch the tablecloth
- Possibility of laser marking personalization
- X50CrMoV15 steel
- Smooth cutting and very precise sharpening which makes it easy to resharpen
- Razor sharp

## LES MANCHES



Taille diamant grand modèle (standard)  
 | *Diamond cut Large model (standard)*  
 L 10,5 cm  
**5.90.001.GDTB (coffret 6 p.)**  
**5.90.079.GDTB (coffret 4 p.)**



Taille diamant petit modèle (sur demande)  
 | *Diamond cut Large model (on demand)*  
 L 10,5 cm  
**5.90.001.PDTB (coffret 6 p.)**  
**5.90.079.PDTB (coffret 4 p.)**

## L'ÂME LUXE OU SILVER SHADOW

Afin de répondre à la demande d'une clientèle dont le luxe est une réalité quotidienne, Claude Dozorme a décliné le modèle Shadow avec un manche nickelé. Thomas Bastide a ramené dans le métal une taille existante dans le cristal inspiré des lapidaires : la taille diamant pierreries. Décliné en 2 motifs grand et petit, le travail réalisé sur la face du manche est digne d'un travail d'orfèvre, empruntant aux diamantaires un grand classique donnant un poids certain à ce modèle d'exception.

The Soul of Luxury or Silver Shadow

In order to meet the demand of a clientele whose luxury is a daily reality, Claude Dozorme declined the Shadow model with a nickel-plated handle. Thomas Bastide has brought back into the metal an existing size in the crystal inspired lapidaries: diamond cut . Declined in 2 models, large and small motifs, the work done on the neck is worthy of a goldsmith's work borrowing from the diamond dealers a great classic giving a certain weight to this exceptional model.





**CLAUDE DOZORME**  
MAÎTRE COUTELIER  
DEPUIS 1902  
THIERS

# L'ÂME THOMAS BASTIDE

Lame acier très haut de gamme  
X50CrMoV15  
Very high quality blade in  
X50CrMoV15 steel

Signature au dos  
Signature on the back

Manche asymétrique : le côté épais permet une  
inclinaison du couteau à 15° sur la table  
Asymetrical handle: the thicker side allows to present  
the knife on an 15° angle on the table

Émouture très précise et  
tranchant professionnel  
Professional cut and  
very precise sharpening

Manche en bakélite  
Bakelite handle

Zoom sur le manche  
Zoom on the handle



*Thomas Bastide*



## LES + PRODUITS

- 100 % fabriqué en France
- Lame polie brillant
- Modèle signé par un grand nom du design au dos de la lame et sur la tranche
- Manche en bakélite penché fixé sur un seul côté de la lame par des vis torx
- La lame ne touche pas la nappe
- Possibilité de personnalisation au laser sur la tranche
- Acier très haut de gamme X50CrMoV15
- Tranchant lisse et émouture très précise permettant un réaffûtage aisé
- Affilage rasoir

- 100% made in France
- Shiny stainless blade
- Model signed by a leading designer, on the back of the blade and on the edge
- Inclined bakelite handle only fixed on one side of the blade, fixed with torx screws
- The blade does not touch the tablecloth
- Possibility of laser marking personalization
- X50CrMoV15 steel
- Smooth cutting and very precise sharpening which makes it easy to resharpen
- Razor sharp

## LES MANCHES



Miroir noir | Black mirror  
L 10,5 cm  
91TB



Miroir crème | Cream mirror  
L 10,5 cm  
91CTB

## COFFRET



Coffret 6 p. | 6 p. box  
6.90.001.--  
Disponible à l'unité | Available individually  
1.90.110.--



# LE SHADOW THOMAS BASTIDE

**Lame acier très haut de gamme X50CrMoV15**  
*Very high quality blade in X50CrMoV15 steel*

**Signature au dos**  
*Signature on the back*

**Manche asymétrique : le côté épais permet une inclinaison du couteau à 45° sur la table**  
*Asymmetrical handle: the thicker side allows to present the knife on an 45° angle on the table*

**Émouture très précise et tranchant professionnel**  
*Professional cut and very precise sharpening*

**Manche en bakélite**  
*Bakelite handle*

*Thomas Bastide*

## COFFRET



**Coffret 6 p. | 6 p. box**  
**6.90.001.--**  
**Disponible à l'unité | Available individually**  
**1.90.110.--**



### LES + PRODUITS

- 100 % fabriqué en France
- Lame polie mat\* ou brillant
- Modèle signé par un grand nom du design au dos de la lame et sur la tranche
- Manche en bakélite asymétrique de part et d'autre de la lame, fixé avec des vis torx
- Prise en main ambidextre extrêmement confortable
- La lame ne touche pas la nappe
- Possibilité de personnalisation au laser sur la tranche
- Acier très haut de gamme X50CrMoV15
- Tranchant lisse et émouture très précise permettant un réaffûtage aisé
- Affilage rasoir

- 100% made in France
- Mat\* or shiny stainless blade
- Model signed by a leading designer, on the back of the blade and on the edge
- Asymetric bakelite handle on both sides of the blade
- Extremely comfortable ambidextrous handling, fixed with torx screws
- The blade does not touch the tablecloth
- Possibility of laser marking personalization
- X50CrMoV15 steel
- Smooth cutting and very precise sharpening which makes it easy to resharpen
- Razor sharp

## LES MANCHES



**Noir-Noir mat | Mat Black-Black**  
 L 10,5 cm  
 90TBM



**Noir-Noir brillant | Shiny Black-Black**  
 L 10,5 cm  
 90TB



**Crème-Noir | Cream-Black**  
 L 10,5 cm  
 24TB



**Noir-Crème | Black-Cream**  
 L 10,5 cm  
 23TB



**Crème-Rouge | Cream-Red**  
 L 10,5 cm  
 25TB





# LE THIERS® CLASSIQUE

Lame acier très haut de gamme X50CrMoV15  
 Very high quality blade in X50CrMoV15 steel

Lame pleine soie  
 Full blade

Émouture très précise et  
 tranchant professionnel  
 Professional cut and  
 very precise sharpening



## COFFRET



**Coffret 6 couteaux bois panaché**  
 | Box of 6 knives mixed wood  
**Ebène** | Ebony  
**Vallernia** | Vallernia  
**Bois exotique** | Exotic wood  
**Chêne vert** | Holm oak  
**Genévrier** | Juniper  
**Buis** | Boxwood  
 2.90.001.16



### LES + PRODUITS

- 100 % fabriqué en France
- Lame plein manche allant jusqu'au bout du manche
- Lame acier haut de gamme X50CrMoV15 facilement réaffûtable (\*lame polie mat)
- Tranchant lisse permettant un réaffûtage aisé
- Entablure résultant d'une émouture précise et fine
- Pointe de la lame dure mais fine
- Affilage rasoir et très bonne tenue de coupe
- Clou en acier inoxydable
- Manches compatibles lave-vaisselle (sauf bois)



- 100% made in France
- Full handle going all the way up to the end of the handle
- Blade : X50CrMoV15 steel easy to resharpen top-of-the-range ( (\*polished matt blade)
- Smooth cutting making it easy to resharpen
- Grinding resulting from precise and fine sharpening
- Tip of the blade hard but sharp
- Razor sharp and excellent cutting performance
- Nail instainless steel
- Dishwasher compatible handles (except wood)

## LES MANCHES



**Inox mat**  
 | Matt stainless  
 93

**Inox brillant**  
 | Shiny stainless  
 91

**Olivier**  
 | Olive wood  
 89

**Genévrier\***  
 | Juniper wood  
 47M

**Ébène\***  
 | Ebony  
 70M

**Naturel**  
 | Natural  
 56

**Blanc**  
 | White  
 54

**Gris clair**  
 | Light grey  
 65

**Gris foncé**  
 | Dark grey  
 98

**Crème brillant**  
 | Shiny white cream  
 76

**Noir**  
 | Black  
 90

**Bordeaux**  
 | Burgundy  
 39

**Crème mat\***  
 | Matt white cream  
 76M

**Noir mat\***  
 | Black mat  
 90M

Réf. des couteaux à l'unité : 1.90.110.-- | Ref. single knives: 1.90.110.--  
 Réf. des coffrets de 6 couteaux : 2.90.001.-- | Ref. boxes of 6 knives: 2.90.001.--  
 Réf. des coffrets de 4 couteaux : 2.90.079.-- | Ref. boxes of 4 knives: 2.90.079.--

Existent également : fourchettes, cuillères à soupe et à café (voir page suivante)  
 | Also available: forks, tablespoons and teaspoons (see next page)



\*Lame mate | Mat blade



**LE THIERS®**  
 CLASSIQUE



**LES COFFRETS**



**Coffret 24 pièces**  
 | 24 pieces box  
 2.90.013.--



**Coffret service à découper**  
 | 2 pieces carving set box  
 2.90.032.--



**Coffret couteau à pain**  
 | Bread knife box  
 2.90.020.--



**Coffrets 6 couteaux olivier**  
 | 6 olive wood knives box  
 2.90.001.89



**Nacrine naturelle**  
 | Natural  
 2.90.001.56



**Bloc 6 couteaux à steak**  
 | 6 steak knives blok  
 2.90.002.--



**Coffret set à fromage**  
 | Cheese set box  
 2.90.030.--



**Coffret couteau à fromage**  
 | Cheese knife box  
 2.90.023.--



**Coffret service à fromage**  
 | Cheese service box  
 2.90.024.--



# LE THIERS® DOUBLE PLATINE



Lame pleine soie  
Full blade

Liseré de couleur mettant en valeur le manche en bouleau nain  
Colored scale highlighting the handle

Lame acier très haut de gamme  
X50CrMoV15  
Very high quality blade in X50CrMoV15 steel

Émouture très précise et tranchant professionnel  
Professional cut and very precise sharpening

## COFFRETS



Coffret 4 p.  
| 4 p. box  
2.90.079.--

Coffret 6 p.  
| 6 p. box  
2.90.001.--



### LES + PRODUITS

- 100 % fabriqué en France
- Lame plein manche allant jusqu'au bout du manche
- Lame acier haut de gamme X50CrMoV15 facilement réaffûtable (\*lame polie mat)
- Tranchant lisse permettant un réaffûtage aisé
- Entablure résultant d'une émouture précise et fine
- Pointe de la lame dure mais fine
- Affilage rasoir et très bonne tenue de coupe
- Clou en acier inoxydable



- 100% made in France
- Full handle going all the way up to the end of the handle
- Blade : X50CrMoV15 steel easy to resharpen top-of-the-range ( (\*polished mat blade)
- Smooth cutting making it easy to resharpen
- Grinding resulting from precise and fine sharpening
- Tip of the blade hard but sharp
- Razor sharp and excellent cutting performance
- Nail instainless steel

## LES MANCHES EN BOULEAU NAIN



Platines rouges | Red scales  
66R



Platines noires | Black scales  
66N



Platines bleues | Blue scales  
66B

Disponible à l'unité  
| Available individually  
1.90.110.--

## LE THIERS®

Thiers, capitale de la coutellerie en France possède depuis 1980, date de la création de la confrérie une forme de couteau déposée et portant son nom : Le Thiers® et relevant d'un cahier des charges très précis. Des maîtres visiteurs sont habilités à surveiller le respect de ces règles ce qui constitue pour le consommateur une garantie réelle et sérieuse. Cette forme collective est à la disposition de tous les fabricants en activité dans le bassin Thiernois. Claude Dozorme a interprété cette forme d'une manière contemporaine mais toujours fortement marquée par l'esprit anti conformiste et très différenciant de la maison Claude Dozorme.

Thiers, capital of cutlery in France has since 1980, date of the creation of the brotherhood a form of knife filed and bearing his name: Le Thiers® and under a very precise specifications. Visiting Masters are authorized to monitor compliance with these rules, which constitutes a real and serious guarantee for the consumer. This collective form is available to all manufacturers operating in the basin of Thiers. Claude Dozorme interpreted this form in a contemporary way but always strongly marked by the anti-conformist and very differentiating spirit of Claude Dozorme's house





# LE THIERS® GALUCHAT

Lame acier très haut de gamme  
 X50CrMoV15  
 Very high quality blade in  
 X50CrMoV15 steel

Manche en véritable galuchat  
 Handle in genuine galuchat

Lame pleine soie  
 Full blade



Émouture très précise et  
 tranchant professionnel  
 Professional cut and  
 very precise sharpening

Cadre inox  
 Stainless frame



## COFFRETS

Coffret de 6 couteaux  
 | Box of 6 knives  
 5.90.001.88



Coffret de 4 couteaux  
 | Box of 4 knives  
 5.90.079.88

Disponible à l'unité | Available individually  
 1.90.110.88



### LES + PRODUITS

- 100 % fabriqué en France
- Lame plein manche allant jusqu'au bout du manche
- Lame acier haut de gamme X50CrMoV15 facilement réaffûtable
- Manche en véritable galuchat
- Tranchant lisse permettant un réaffûtage aisé
- Entablure résultant d'une émouture précise et fine
- Pointe de la lame dure mais fine
- Affilage rasoir et très bonne tenue de coupe
- Clou en acier inoxydable



- 100% made in France
- Full handle going all the way up to the end of the handle
- Blade : X50CrMoV15 steel easy to resharpen top-of-the-range
- Handle in genuine galuchat
- Smooth cutting making it easy to resharpen
- Grinding resulting from precise and fine sharpening
- Tip of the blade hard but sharp
- Razor sharp and excellent cutting performance
- Nail instainless steel



## MANCHE



Galuchat noir  
 | Black Galuchat  
 88



Zoom sur le galuchat  
 Zoom on the galuchat

## LE SAVIEZ-VOUS ?

### Qu'est ce que le Galuchat ?

Le galuchat doit son nom à son inventeur Jean-Claude Galluchat, mort en 1774. C'est un cuir de poisson cartilagineux (de raie ou de requin) utilisé depuis longtemps en ébénisterie, gainerie, et plus récemment en maroquinerie.

### What is Galuchat?

Galuchat owes its name to Jean-Claude Galluchat who died in 1774. It is a cartilaginous fish skin (ray or shark) used since time immemorial in cabinetmaking, leather casing, and more recently luxury leather goods.





# LE THIERS® LINER DE TABLE



Lame acier très haut de gamme  
 X50CrMoV15  
 Very high quality blade in  
 X50CrMoV15 steel

Lame pleine soie  
 Full blade



Émouture très précise et  
 tranchant professionnel  
 Professional cut and  
 very precise sharpening

Tranchant lisse (facilement réaffutable)  
 Smooth cutting (easy to resharpen)

## COFFRETS



Coffret de 4 p.  
 | 4 p. box  
 2.90.079.--



Coffret de 6 p.  
 | 6 p. box  
 2.90.001.--



### LES + PRODUITS

- 100 % fabriqué en France
- Lame plein manche allant jusqu'au bout du manche
- Lame acier haut de gamme X50CrMoV15 facilement réaffûtable (\*lame polie mat)
- Tranchant lisse permettant un réaffûtage aisé
- Entablure résultant d'une émouture précise et fine
- Pointe de la lame dure mais fine
- Affilage rasoir et très bonne tenue de coupe
- Clou en acier inoxydable
- Manches compatibles lave-vaisselle (sauf bois)



- 100% made in France
- Full handle going all the way up to the end of the handle
- Blade : X50CrMoV15 steel easy to resharpen top-of-the-range ( \*polished mat blade)
- Smooth cutting making it easy to resharpen
- Grinding resulting from precise and fine sharpening
- Tip of the blade hard but sharp
- Razor sharp and excellent cutting performance
- Stainless steel nail
- Methacrylate or bakelite handles, dishwasher compatible (except wood)

## LES MANCHES LINER DE TABLE



Blanc (Krion)  
 | White  
 1100KLTT



Olivier  
 | Olive wood  
 89LTT



Orange (Krion)  
 | Orange  
 6301KLTT



Noir  
 | Black  
 90LTT

Disponible à l'unité | Available individually  
 1.90.110.--.LTT

## LE KRION®

Le KRION® est un matériau de nouvelle génération. Il s'agit d'un matériau doux et très agréable au toucher, similaire à la pierre naturelle. Ce matériau se compose de deux tiers de minéraux naturels et d'un faible pourcentage de résines à grande résistance. La composition du KRION® le dote de particularités très intéressantes : inexistence de pores, propriétés antibactériennes sans aucun type d'additif, dureté, résistance, durabilité, facilité de réparation, entretien minime et nettoyage facile. Le Krion® est très souvent utilisé par les architectes d'intérieur lors de projet luxueux car il est particulièrement adapté pour des plans de travail.

KRION® is a new generation material. It is a soft material and very pleasant to the touch, similar to natural stone. This material consists of two thirds of natural minerals and a small percentage of high strength resins. The composition of KRION® gives it very interesting characteristics: nonexistence of pores, antibacterial properties without any type of additive, hardness, resistance, durability, easy repair, minimal maintenance and easy cleaning. The Krion® is very often used by interior designers during luxurious projects because it is particularly suitable for worktops.





# LE THIERS® ART DÉCO

Lame acier X50CrMoV15  
Blade in X50CrMoV15 steel

Mitre en inox brillant ou mat  
Shiny or mat stainless steel bolster



Émouture très précise et tranchant professionnel  
Professional cut and very precise sharpening

Manche en méthacrylate ou bois  
Methacrylate or wood handle

## COFFRETS CHÊNE



Coffret 6 couteaux  
| 6 p. box  
5.90.001.--



Également disponibles :  
| Also available:

Coffret 4 couteaux  
| 4 knives box  
5.90.079.--

Coffret 4 fourchettes  
| 4 forks box  
5.90.081.--

Coffret 6 fourchettes  
| 6 forks box  
5.90.005.--

Disponible à l'unité | Available individually  
1.90.110.--



### LES + PRODUITS

- Produit 100 % fabriqué en France
- Mitre en inox massif donnant du poids au couteau
- Lame pleine soie, allant jusqu'à l'extrémité du manche
- Lame acier haut de gamme X50CrMoV15 (\*lame polie mat)
- Tranchant lisse et émouture très précise permettant un réaffûtage aisé
- Affilage rasoir et très bonne tenue de coupe
- Manche en méthacrylate (compatible lave-vaisselle) ou bois (lavage main sans trempage)



- 100% made in France
- Mitre in stainless steel gives weight to the knife
- Full tang blade, going all the way to the end of the handle
- Top-of-the-range X50CrMoV15 steel (Mat\* blade)
- Smooth cutting and very precise sharpening which makes it easy to resharpen
- Razor sharp
- Methacrylate handle (dishwasher compatible) or wood (hand wash without soaking)

## LES MANCHES



Manche ébène mitre inox brillant  
| Ebony handle with shiny stainless steel bolster  
70MI



Manche genévrier mitre inox mat  
| Juniper wood handle with mat stainless steel bolster  
47MI



Manche ivoirine mitre inox brillant  
| Ivory handle with shiny stainless steel bolster  
85MI

## LE THIERS®

Thiers, capitale de la coutellerie en France possède depuis 1980, date de la création de la confrérie une forme de couteau déposée et portant son nom : Le Thiers® et relevant d'un cahier des charges très précis. Des maîtres visiteurs sont habilités à surveiller le respect de ces règles ce qui constitue pour le consommateur une garantie réelle et sérieuse. Cette forme collective est à la disposition de tous les fabricants en activité dans le bassin Thiernois. Claude Dozorme a interprété cette forme d'une manière contemporaine mais toujours fortement marquée par l'esprit anti conformiste et très différenciant de la maison Claude Dozorme.

Thiers, capital of cutlery in France has since 1980, date of the creation of the brotherhood a form of knife filed and bearing his name: Le Thiers® and under a very precise specifications. Visiting Masters are authorized to monitor compliance with these rules, which constitutes a real and serious guarantee for the consumer. This collective form is available to all manufacturers operating in the basin of Thiers. Claude Dozorme interpreted this form in a contemporary way but always strongly marked by the anti-conformist and very differentiating spirit of Claude Dozorme's house





# NAVETTE

## 6.16

Lame acier très haut de gamme X50CrMoV15  
 Very high quality blade in X50CrMoV15 steel

Manche avec une excellente prise en main  
 Easy to handle



Émouture très précise et tranchant professionnel  
 Professional cut and very precise sharpening

Lame très épaisse (2,5 mm)  
 Very thick blade (2 mm)

Longueur 22,5 cm  
 Length 22.5 cm

## COFFRETS



Coffret 6 p., manche noir mat  
 | 6 p. box, black matt handle  
**6.18.001.90M**



Coffret 4 p. lame Damas,  
 manche bélier  
 | 4 p. Damas blade box, ram horn  
 handle  
**5.18.079.37D**



Coffret 6 p., manche crème  
 | 6 p. box, cream handle  
**6.18.001.76**



Esprit de Thiers®  
 six siècles d'esprit coutelier

### LES + PRODUITS

- Produit 100 % fabriqué en France
- Longueur 22,5 cm - Lame 11 cm
- Manche droit très contemporain
- Lame polie mat\* ou brillant
- Manche avec une excellente prise en main
- Acier X50CrMoV15 : très bonne tenue de coupe et lame facilement réaffûtable
- Lame très épaisse (2,5 mm)
- Tranchant lisse permettant un ré-affûtage aisé



- 100% made in France
- Length 22,5 cm - Blade 11 cm
- Very contemporary handle
- Mat\* or shiny stainless blade
- Easy to handle
- X50CrMoV15 steel: excellent cutting performance and easy to resharpen
- Very thick blade (2 mm)
- Smooth cutting makes it easy to resharpen

## LES MANCHES



Manche crème  
 | Cream handle  
**76**



Manche noir mat\*  
 | Black matt handle  
**90M**



Manche olivier\*  
 | Olive wood handle  
**89**



Manche bélier\*  
 | Ram horn handle  
**37**



Manche rouge  
 | Red handle  
**74**



Rosette

Manche ébène avec rosette à l'ancienne\*  
 | Ebony handle  
**70**

Disponible à l'unité | Available individually  
**1.18.110.--**

## LE 6.16

Ce couteau est un hommage à un auvergnat d'adoption, Renaud Lavillenie licencié au Clermont Athlétisme Auvergne qui reçoit en 2014 le trophée du meilleur athlète de l'année de la part de l'Association internationale des fédérations d'athlétisme. Il est le détenteur du record du monde du saut à la perche depuis le 15 février 2014, en franchissant 6,16 m en salle à Donetsk en Ukraine, année de création de ce couteau aux formes rondes et contemporaines.

This knife is a tribute to an adopted Auvergne, Renaud Lavillenie, a graduate of the Clermont Athletics Auvergne, who receives in 2014 the trophy for the best athlete of the year from the International Association of Athletics Federations. He is the holder of Pole vault world record since February 15, 2014, crossing 6.16 m in Donetsk, Ukraine, year of creation of this knife with round and contemporary shapes.



\* Lame mate | Matt blade

# CAPUCIN



Lame acier très haut de gamme X50CrMoV15  
Very high quality blade in X50CrMoV15 steel

Manche en méthacrylate ou bois  
Methacrylate or wood handle

Émouture très précise et tranchant professionnel  
Professional cut and very precise sharpening

Corbin rappelant la capuche des moines Capucin  
Corbing remembering the hood of Capucin monks



## COFFRET



Coffret 4 couteaux  
| 4 knives box  
2.94.079.--

Coffret 6 couteaux  
| 6 knives box  
2.94.001.--

Disponible à l'unité  
| Available individually  
1.94.110.--



Esprit de Thiers®  
six siècles d'esprit coutelier

### LES + PRODUITS

- Produit 100 % fabriqué en France
- Longueur 22,5 cm - Lame 10,5 cm
- Couteau emblématique du label « Esprit de Thiers »
- Lame polie brillant
- Manche avec une excellente prise en main en méthacrylate (compatible lave-vaisselle) ou olivier (lavage à la main, sans trempage)
- Acier X50CrMoV15 : très bonne tenue de coupe et lame facilement réaffûtable
- Pointe de la lame dure mais fine



- 100% made in France
- Length 22,5 cm - Blade 10,5 cm
- Emblematic knife of the label « Esprit de Thiers »
- Shiny polished blade
- Easy to handle
- Methacrylate handle (dishwasher compatible) or olive wood (hand wash, no soaking)
- X50CrMoV15 steel: excellent cutting performance and easy to resharpen
- Tip of the blade hard but sharp

## LES MANCHES



Rouge | Red  
74



Noir | Black  
90



Crème | Cream  
76



Olivier | Olive wood  
89

## LE CAPUCIN

Le capucin est apparu, il y a environ 250 ans dans la région de Saint-Etienne mais c'est probablement grâce aux bergers des Pyrénées que l'on doit son nom, puisque ceux-ci sculptaient le manche de leurs couteaux de poche en forme de la capuche portée par les moines capucins. Très souvent repris comme icône dans les visuels du label Esprit de Thiers®, le capucin a été adapté pour la table par Claude Dozorme, procurant à ce produit régional un usage très actuel.

The Capucin appeared about 250 years ago in the region of Saint-Etienne but it is probably thanks to the shepherds of the Pyrenees that we owe its name, since they carved the handle of their pocket knives in the shape of the hood worn by the Capuchin monks. Very often used as an icon in the visuals of the label Esprit de Thiers, the Capucin was adapted for the table by Claude Dozorme, giving this regional product a very current use.





# LONDON

Pointe de la lame dure mais fine  
 Tip of the blade hard but sharp

Lame acier très haut de gamme X50CrMoV15  
 Very high quality blade in X50CrMoV15 steel



Bout arrondi en forme de pied de mouton  
 End rounded off in the shape of foot sheep

Émouture très précise et tranchant professionnel  
 Professional cut and very precise sharpening

Longueur 21 cm  
 Length 21 cm



Coffret 6 p.  
 | 6 p. box  
 6.23.001.90M

## COFFRETS



Coffret 6 p.  
 | 6 p. box  
 6.23.001.27



Esprit de Thiers®  
 six siècles d'esprit coutelier



### LES + PRODUITS

- Produit 100 % fabriqué en France
- Longueur 21 cm - Lame 9,5 cm
- Couteau spécialement conçu pour déguster des poissons type filet de lotte, calmars... nécessitant une coupe franche et nette
- Couteau rappelant les couteaux des marins avec son bout arrondi en forme de pied de mouton
- Manche avec une excellente prise en main
- Acier X50CrMoV15 : très bonne tenue de coupe et lame facilement réaffûtable
- Pointe de la lame mate dure mais fine

- 100% made in France
- Length 21 cm - Blade 9,5 cm
- Knife specially designed to taste fishes typifies monkfish filet, squids requiring a frank and clear cutting
- Knife pointing out the knives of the sailors with its end rounded off in the shape of foot of sheep
- Easy to handle
- X50CrMoV15 steel: excellent cutting performance and easy to resharpen
- Tip of the matt blade hard but sharp

## LES MANCHES



Manche teck\*  
 | Teck handle  
 27



Manche noir mat\*  
 | Black matt handle  
 90M

Disponible à l'unité | Available individually  
 1.23.110.--

## LE LONDON, UN COUTEAU DE MARIN

Ce couteau de table propre à Claude Dozorme est directement inspiré d'un couteau de poche utilisé autrefois par les marins et caractérisé par une lame arrondie en forme de pied de mouton. Cette lame était la seule forme (à bout rond) autorisée sur les bateaux, car elle permettait d'éviter les graves blessures dues aux lames pointues en cas de bagarres entre matelots ou lors de fortes houles.

This Claude Dozorme's own table knife is directly inspired by a pocket knife used by sailors and characterized by a rounded blade shaped like a sheep's foot. This blade was the only form (round end) allowed on the boats because it allowed to avoid serious injuries due to sharp blades in case of fights between sailors or during heavy swells.



\* Lame mate | Matt blade



# BEAUMARLY



Lame acier très haut de gamme X50CrMoV15  
*Very high quality blade in X50CrMoV15 steel*



Émouture très précise et tranchant professionnel  
*Professional cut and very precise sharpening*

Manche en méthacrylate  
*Methacrylate handle*

## LE BEAUMARLY

Entièrement fabriqué par la manufacture thiernoise Claude Dozorme, ce nouveau couteau de table dessiné par le studio MM Paris à la demande de Thierry Coste se trouve actuellement sur toutes tables parisiennes du groupe Beumarly : Le Français, le George, le café Marly...

## LE STUDIO M/M

Le Beumarly, une création Studio M/M (Paris) : Mathias Augustyniak et Michaël Amzalag fondent M/M à Paris en 1992. Artistes autant que designers, ils interviennent dans l'art, la musique, la mode ou le design. Leurs travaux ont été montrés, entre autres, au Centre Pompidou et au Palais de Tokyo, à la Tate Modern et au Guggenheim Museum de New York...

### LES + PRODUITS

- Produit 100 % fabriqué en France
- Lame à bout rond sans agressivité
- Un couteau de table élaboré par un studio de graphisme mondialement reconnu dans le monde artistique
- Couteau au tranchant inégalable et très facilement réaffûtable
- Lame : acier haut de gamme X50CrMoV15
- Manches en méthacrylate compatible lavevaisselle
- Livré en coffret chêne et notice explicative



- 100% made in France
- Non-aggressive round tip blade
- Knife developed by a graphic arts studio recognised worldwide for its artistry
- Knife with unrivalled cutting performance and very easy to sharpen
- Blade: top-of-the-range X50CrMoV15 steel
- Methacrylate handles, dishwasher compatible
- Delivered in an oak presentation box with explanatory notice

## LES MANCHES



Crème  
 | Cream  
 76



Noir  
 | Black  
 90

Disponible à l'unité | Available individually  
 1.35.110.--

## COFFRETS



Coffret 6 p.  
 | 6 p. box  
 5.35.001.90



Coffret 6 p.  
 | 6 p. box  
 5.35.001.76







# LAGUIOLE DE TABLE

Lame acier très haut de gamme X50CrMoV15  
 Very high quality blade in X50CrMoV15 steel

Manche en méthacrylate, bois ou corne  
 Methacrylate, wood or horn handle



Émouture très précise et tranchant professionnel  
 Professional cut and very precise sharpening

Rivets et clous en acier inoxydable  
 Stainless steel brass nails and rivets

## COFFRET



Coffret multi bois 6 couteaux  
 | Box of 6 knives with different wood handle  
 Ébène | Ebony  
 Palo Santos | Palo Santos  
 Vallernia | Vallernia  
 Bois exotique | Exotic wood  
 Génévrier | Juniper  
 Chêne | Oak  
 5.60.001.16

## LES + PRODUITS

- Produit 100 % fabriqué en France
- Lame polie mat\* ou brillante
- Lame large allant jusqu'au bout du manche
- Lame acier haut de gamme X50CrMoV15 facilement réaffûtable
- Tranchant lisse permettant un réaffûtage aisé
- Entablure résultant d'une émouture précise et fine
- Pointe de la lame dure mais fine
- Affilage rasoir et très bonne tenue de coupe
- Mitre en inox ou laiton massif
- Guillochage de la lame pour les modèles avec mitre
- Clou et / ou rivet en acier inoxydable ou en laiton véritable
- Manche méthacrylate compatible lave-vaisselle



- 100% made in France
- Mat\* or shiny stainless blade
- Wide blade going all the way up to the end of the handle
- Blade : easy to resharpen top-of-the-range X50CrMoV15 steel
- Smooth cutting making it easy to resharpen
- Grinding resulting from precise and fine sharpening
- Tip of the blade hard but sharp
- Razor sharp and excellent cutting performance
- Mitre in stainless steel or brass
- Guilloché decoration of the blade for the mitre models
- Stainless steel or in brass nail and/or rivet
- Methacrylate handle (dishwasher compatible)

## MITRE INOX



Corne noire  
 | Black horn  
 64MI



Ébène  
 | Ebony  
 70MI



Vallernia  
 | Rosewood  
 48MI



Bois exotique  
 | Exotic wood  
 50MI



Génévrier  
 | Juniper wood  
 47MI



Ivoire  
 | Ivory color  
 85MI



Noir  
 | Black  
 90MI



Bélier  
 | Ram horn  
 37MI



Buffle  
 | Buffalo horn  
 41MI



Cerf  
 | Stag horn  
 79MI

## PLEIN MANCHE



Aluminium  
 | Aluminium  
 87



Inox mat  
 | Satin stainless  
 93



Inox brillant  
 | Shiny stainless  
 91



Noir  
 | Black  
 90



Crème  
 | Cream  
 76



Olivier  
 | Olive wood  
 89



Vichy  
 | Gingham check  
 25

## MITRE LAITON



Écaille  
 | Flake  
 71ML



Corne claire  
 | Light horn  
 63ML



Nacrine  
 | Natural  
 56ML



Bois exotique  
 | Exotic wood  
 51ML

Référence à l'unité pour toute la page  
 | Individual reference for all the page  
 1.60.110.--

Coffret 4 couteaux  
 | 4 knives box  
 2.60.079.--

Coffret 6 couteaux  
 | 6 knives box  
 2.60.001.--

Coffret 6 fourchettes  
 | 6 forks box  
 2.60.005.--



# LAGUIOLE DE TABLE

## LE LAGUIOLE

Laguiole, ce petit village de l'Aveyron a donné son nom à un fameux couteau de poche à la forme courbée ornée d'une mythique abeille. Il était très apprécié en couteau de pliant au siècle dernier par les paysans qui partaient en transhumance. Laguiole n'étant pas une marque de couteau mais une forme de couteau non protégé, actuellement beaucoup de couteliers fabriquent ce modèle suivant des techniques et surtout des matériaux très différents. Claude Dozorme a apporté sa signature et a été le premier à fabriquer en France le couteau de table avec une lame fixe. Tous les couteaux de sa fabrication portent son nom, gage de qualité et de sécurité pour le consommateur quant à la grande qualité des matériaux utilisés mais également quant à son lieu de fabrication.

Laguiole, this small village of Aveyron gave its name to a famous pocket knife with a curved handle adorned with a mythical bee. It was very popular with a folding knife in the last century by peasants who went on transhumance. Laguiole is not a knife brand but a form of unprotected knife, currently many cutlers make this model using techniques and especially with very different materials. Claude Dozorme brought his signature and was the first to manufacture in France the table knife with a fixed blade. All the knives of its manufacture bear its name, proof of quality and safety for the consumer as for the high quality of the materials used but also as for its place of manufacture.

## LA TABLE



Couteau  
| Table knife  
1.60.110.--



Cuillère à café  
| Coffee spoon  
1.60.146.--



Fourchette  
| Table fork  
1.60.111.--



Couteau à dessert  
| Dessert knife  
1.60.186.--



Cuillère à soupe  
| Soup spoon  
1.60.145.--



Fourchette à dessert  
| Dessert fork  
1.60.147.--



Couteau à poisson  
| Individual fish knife  
1.60.092.--



Fourchette à gâteau  
| Cake fork  
1.60.047.--



Fourchette à poisson  
| Individual fish fork  
1.60.095.--



Couteau à beurre  
| Butter knife  
1.60.028.--



Couteau à foie gras  
| Individual foie gras knife  
1.60.017.--

## LA DÉCOUPE



Couteau à saumon  
| Salmon knife  
1.60.060.--



Couteau à pain  
| Bread knife  
1.60.020.--



Couteau à foie gras  
| Foie gras knife  
1.60.014.--



Couteau à découper  
| Carving knife  
1.60.031.--



Palette à foie gras  
| Foie gras Palett  
1.60.015.--



Fourchette à découper  
| Carving fork  
1.60.116.--



Couteau à fromage  
| Cheese knife  
1.60.023.--



Fusil  
| Sharpener  
1.60.035.--



Fourchette à fromage  
| Cheese fork  
1.60.088.--



Fer à gigot  
| Bone holder  
1.60.034.--



Hachette à fromage  
| Cheese cleaver  
1.60.093.--

## LE SERVICE



Service à salade  
| Salad service  
1.60.058.--



Service à poisson  
| Fish service  
1.60.059.--



Service à servir  
| Service set  
1.60.057.--



Pelle à tarte  
| Cake server  
1.60.046.--



Lancette à huître  
| Oyster knife  
1.60.061.--



# LAGUIOLE LES COFFRETS

## 🐾 TABLE



Ménagère 24 p. | 24 p.  
 2.60.013.--



Coffret 12 p. | 12 p.  
 2.60.009.--



Bloc 6 couteaux  
 | 6 knives block  
 2.60.002.--



1 couteau  
 + 1 fourchette  
 | 1 knife + 1 fork  
 2.60.010.--



2 couteaux  
 | 2 knives  
 2.60.011.--



6 couteaux | 6 knives  
 2.60.001.--  
 4 couteaux | 4 knives  
 2.60.079.--  
 8 couteaux | 8 knives  
 2.60.080.--



6 couteaux  
 à dessert  
 | 6 dessert knives  
 2.60.008.--



6 fourchettes table  
 | 6 table forks  
 2.60.005.--



6 fourchettes  
 à dessert  
 | 6 dessert forks  
 2.60.148.--

## 🐾 TABLE

## 🐾 DESSERT



Pelle à tarte  
 | Cake server  
 2.60.046.--



Set à dessert 7 p.  
 | 7 p. cake service  
 2.60.048.--

## 🐾 BEURRE & FROMAGE



Set à fromage 7 p.  
 | 7 p. cheese set  
 2.60.078.--



Service à fromage  
 | Cheese service  
 2.60.024.--



Couteau fromage  
 + tartineur  
 | Cheese knife  
 + butter knife  
 2.60.025.--



Coffret set à  
 fromage : couteau  
 + fourchette  
 | Cheese set box:  
 knife + fork  
 2.60.030.--



Couteau à fromage  
 | Cheese knife  
 2.60.023.--



Bloc 10 tartineurs  
 | 10 butter knives block  
 2.60.029.--

## 🐾 PAIN



Couteau à pain  
 | Bread knife  
 2.60.020.--



Coupe-pain  
 ramasse miettes  
 | Bread cutter  
 1.60.021.51



# LAGUIOLE DE TABLE

## 🐾 DÉCOUPE



Service à découper 3 p. | 3 p. carving set  
 2.60.033.--



Fer à gigot | Bone holder  
 2.50.034.--



Service à découper 2 p. | 2 p. carving set  
 2.60.032.--



Service à saucisson | Sausage box  
 2.60.052.--

## 🐾 SERVICE



Service à servir | Serving set  
 2.60.057.--



Service à salade | Salad serving set  
 2.60.058.--

## 🐾 POISSON



6 fourchettes à poisson | 6 fish forks  
 2.60.095.--



Service à poisson | Fish serving set  
 2.60.059.--



6 couteaux à poisson | 6 fish knives  
 2.60.092.--



Set à huître | Oyster set  
 2.60.062.--



Couteau saumon | Salmon knife  
 2.60.060.--

## 🐾 FOIE GRAS



Couteau à foie gras | Foie gras knife  
 2.60.014.--



Service à foie gras | Foie gras service  
 2.60.016.--



Lyre à foie gras | Foie gras lyra  
 2.60.017.--



**CLAUDE DOZORME**  
MAÎTRE COUTELIER  
DEPUIS 1902  
THIERS

# BERLINGOT

## COULEURS DES MANCHES

Méthacrylate

Bois



98 90 97 99 35 57 33 32 31 82 40 81 80 96 39 94 56 54 71 95 51 89

Gris   Grey 98	Noir   Black 90	Marron   Brown 97	Cappucino   Cappucino 99	Violet   Purple 35	Bleu marine   Dark blue 57	Azur   Bright blue 33
Turquoise   Turquoise 32	Vert prairie   Green grass 31	Vert pâle   Light green 82	Olive   Green olive 40	Jaune   Yellow 81	Orange   Orange 80	Rouge   Red 96
Bordeaux   Burgundy 39	Rose   Pink 94	Naturel   Natural 56	Blanc   White 54	Écaille   Flake 71	Marbre   Marble 95	
Bois exotique   Exotic wood 51	Olivier   Olive wood 89	... D'autres coloris disponibles en fonction des collections   Other colors available depending on the collections				

### LES + PRODUITS



- 100 % fabriqué en France
- Rivet en inox
- La lame demie soie avec traitement thermique
- Acier inoxydable X50CV13, réaffûtage aisé pour les lames lisses
- Microdenture faite manuellement
- Dureté rockwell entre 54 et 56 HRC
- Une vingtaine de couleurs de méthacrylate pour les manches (compatibles lave vaisselle)
- Existe également en version bois

- 100% made in France
- Stainless steel rivet
- Half-silk blade with heat treatment
- X50CV13 stainless steel, easy to sharpen for smooth blades
- Micro-serration done manually
- Rockwell hardness between 54 and 56 HRC
- MAround 20 methacrylate colours for the handles (dishwasher compatible)
- Available in wood

	Couteau bec d'oiseau   Peeling curved knife 1.13.090.--		Couteau à steak   Steak knife 1.13.110.--
	Couteau à légumes   Vegetable knife (small) 1.13.089.--		Fourchette à steak   Steak fork 1.13.111.--
	Couteau à tartiner   Spreader 1.13.028.--		Cuillère à entremet   Dessert spoon 1.13.145.--
	Petit couteau à beurre   Small butter knife 1.13.185.--		Cuillère à café   Coffee spoon 1.13.146.--
	Couteau d'office 9 cm   Paring knife 3.5" 1.13.086.--		Fourchette à huître/ gâteau   Oyster/cake fork 1.13.201.--
	Couteau à fromage   Cheese knife 1.13.023.--		Fourchette à dessert   Dessert fork 1.13.147.--
	Hachette à fromage   Cheese cleaver 1.13.093.--		Couteau à dessert   Dessert knife 1.13.186.--
	Fourchette à fromage   Cheese fork 1.13.088.--		Pelle à tarte   Cake server 1.13.046.--
	Trancheur universel   Tomato knife 1.13.085.--		Cuillère à confiture   Jam spoon 1.13.184.--
	Couteau à pizza   Pizza knife 1.13.091.--		Couteau Auvergne ou Paris   Auvergne or Paris knife 1.13.052.--A 1.13.052.--P
	Couteau à huître   Oyster knife 1.13.061.--		Couteau à saucisson   Salami knife 1.13.052.--
	Couteau à fromage XXL   XXL cheese knife 1.13.139.--		Set 3 p. enfant   3 p. Children set 1.13.097.--
	Décapsuleur   Bottle opener 1.13.055.--		Service à salade   Salad serving set 1.13.058.--
	Couteau pampleousse   Grapefruit knife 1.13.159.--		Service à servir   Serving set 1.13.057.--
	Cuillère à glaçons   Ice cube spoon 1.13.087.--		



# BERLINGOT

## PACKS BERLINGOT



Pack pelle à tarte  
| Cake server pack  
6.13.046.--



Pack saucisson  
| Salami pack  
6.13.052.--



Pack Auvergne / Paris  
| Auvergne / Paris pack  
6.13.052.--A  
6.13.052.--P

## PRÉSENTOIRS



Présentoirs plexi 12 casiers pour 144 couteaux à steak (vide) 2 étages  
| Plexi display 12 racks for 144 knives (empty) 2 levels 9.13.191.--  
Présentoirs plexi 6 casiers pour 72 couteaux à steak (vide) 1 étage  
| Plexi display 6 racks for 72 knives (empty) 1 level 9.13.190.--



Présentoir Côté Cuisine  
| Display for kitchen  
4.13.506.--

## COFFRETS

Les coffrets peuvent être créés et composés à la demande  
| Boxes can be created and composed on demand

Coffret bois ménagère 24 pièces  
| 24 pieces  
2.13.013.--



Coffret 12 couteaux  
| 12 knives  
2.13.074.--



Coffret 6 couteaux steak  
| 6 steak knives  
2.13.001.--



Coffret 6 fourchettes  
| 6 forks  
2.13.005.--



Coffret 6 couteaux + 6 fourchettes  
| 6 knives + 6 forks  
2.13.009.--



Coffret spécial fromage  
| Special cheese  
2.13.160.--



Coffret 4 pièces petit-déjeuner  
| 4 pieces breakfast  
2.13.104.--



Coffret service à pizza  
| Pizza service  
2.13.103.--



Coffret service à fromage  
| Cheese serv ice  
2.13.024.--



Coffret 3 pièces petit-déjeuner  
| 3 pieces breakfast  
2.13.105.--



Coffret 2 pièces beurre fromage  
| 2 p. box, butter and cheese  
2.13.025.--

## PANACHÉS



11 Rouge-Orange | Variegated pink-orange



18 Automne | Variegated autumn



19 Vert-Blanc | Green-White



43 Fuego | Fuego



20 Gris-Marron | Variegated grey-brown



14 Bleu-Vert | Variegated blue-green



15 Panaché total | All colors



12 Arc-en-ciel | Variegated rainbow



**CLAUDE  
DOZORME**


MAÎTRE COUTELIER  
DEPUIS 1902  
THIERS


ZA Racine  
63550 Palladuc  
France


+33 (0)4 73 51 41 06  
info@dozorme-claude.fr  
www.dozorme-claude.fr



**[www.dozorme-claude.fr](http://www.dozorme-claude.fr)**

 Coutellerie Claude Dozorme

 Claude\_dozorme\_officiel

 coutellerie-claude-dozorme

