

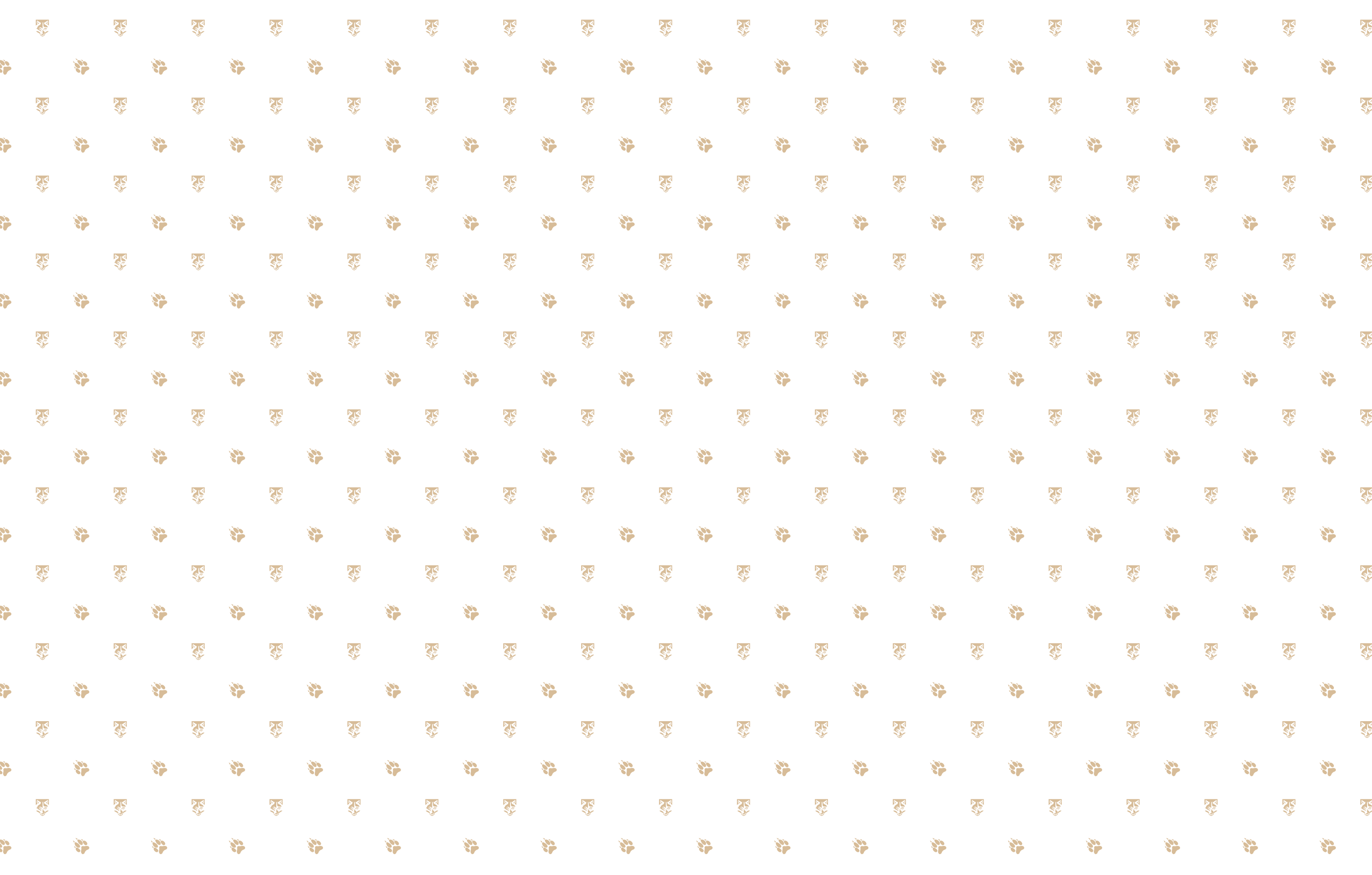


CLAUDE
DOZORME

MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS

LA
GRIFFE
DOZORME







PRÉFACE

LA GRIFFE DOZORME

Fondée en 1902 sur les contreforts de la montagne thiernoise par Blaise Dozorme, dit «Le Loup», la manufacture Claude Dozorme sublime une coutellerie toujours plus audacieuse. Issue d'un savoir-faire ancestral, modernisé et bousculé, résolument tournée vers la création et l'innovation technique, la marque Dozorme ne peut laisser indifférente. Le design affirmé des gammes de couteaux de fabrication 100% française est le parfait reflet de notre époque.

Cette griffe profondément respectueuse de ses racines s'adapte à merveille à nos styles de vie actuels. De Cannes à Londres, de Paris à New-York, aujourd'hui plus que jamais, Claude Dozorme surprend, captive et enchante l'univers de la coutellerie.



**«La tradition ne peut s'exprimer
vraiment qu'à travers
l'esprit de courage et de défi»**

Henry Miller





«L'Auvergne, à l'image de son terroir, ne pouvait tremper que des caractères riches d'obstinations et de passions: Claudine Dozorme est de ceux-là!

Son élégante discrétion ne doit pas dissimuler ses talents de gestionnaire avisée, enrichis de visions industrielles et marketing modernes.

Une belle histoire de famille qu'elle a su, non seulement assumer, mais bien pousser de l'avant avec ferveur et simplicité, le couteau n'étant pas, l'histoire l'a montré, que l'apanage de la gente masculine!»

Édith CAILLARD
Présidente du Groupe Centre France La Montagne



SOMMAIRE

HISTOIRE

L'Auvergne, une région de couteaux entre Dôme et Dore
HISTORY - The Auvergne, between the Dôme and the Dore, a region famous for its cutlery industry

FAMILLE

La manufacture Dozorme, bien plus qu'une affaire de famille... une passion
FAMILY - The Dozorme firm, more than just a family business... a true passion

FABRICATION

Claude Dozorme, une fabrication 100% française
MANUFACTURE - Claude Dozorme, made in France from start to finish

PRODUITS

Les produits Dozorme, la tradition modernisée
PRODUCTS - Dozorme products, modernised tradition

DESIGN

Un design affirmé
DESIGN - A bold design

GRANDES TABLES

Les couteaux Claude Dozorme, invités d'honneur des grandes tables
FAMOUS TABLES - Claude Dozorme knives, guests of honor at the very best tables

MAGASINS

Une présence incontournable dans les grands magasins
DEPARTMENT STORES - An essential presence in the large department stores

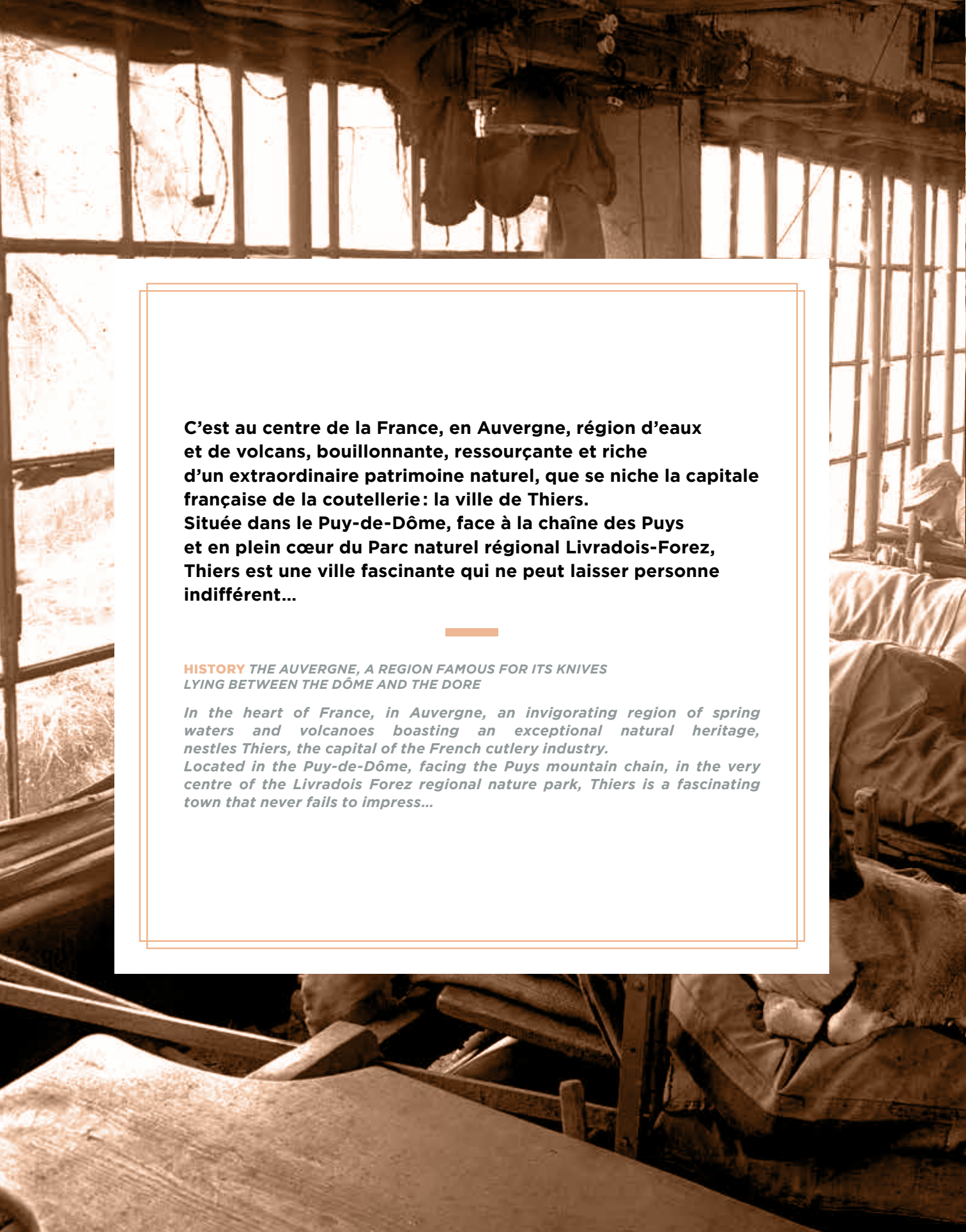
CONCEPT STORE

Un concept store baptisé «La grande coutellerie»
CONCEPT STORE - A concept store baptised «La grande coutellerie»



HISTOIRE

L'Auvergne, une région de couteaux
entre Dôme et Dore



C'est au centre de la France, en Auvergne, région d'eaux et de volcans, bouillonnante, ressourçante et riche d'un extraordinaire patrimoine naturel, que se niche la capitale française de la coutellerie: la ville de Thiers. Située dans le Puy-de-Dôme, face à la chaîne des Puys et en plein cœur du Parc naturel régional Livradois-Forez, Thiers est une ville fascinante qui ne peut laisser personne indifférent...

HISTORY THE AUVERGNE, A REGION FAMOUS FOR ITS KNIVES LYING BETWEEN THE DÔME AND THE DORE

In the heart of France, in Auvergne, an invigorating region of spring waters and volcanoes boasting an exceptional natural heritage, nestles Thiers, the capital of the French cutlery industry. Located in the Puy-de-Dôme, facing the Puys mountain chain, in the very centre of the Livradois Forez regional nature park, Thiers is a fascinating town that never fails to impress...

L'HISTOIRE DU COUTEAU ENTRE DÔME ET DORE

Située dans le Puy-de-Dôme, face à la chaîne des Puys et en plein cœur du Parc naturel régional Livradois-Forez, Thiers est une ville fascinante qui ne peut laisser personne indifférent. Cité médiévale au caractère affirmé, s'étendant de son éperon rocheux jusqu'à la plaine fertile de la Limagne, Thiers arbore fièrement six siècles d'histoire de la coutellerie. Que ce soit un nom de rue (rue de la Coutellerie, rue des Forgerons, rue des Usines, rue de l'Industrie...), une enseigne accrochée ou peinte sur une boutique, les premières forges industrielles nichées dans la vallée ou encore une roue à aubes installée le long de la Durolle, nul ne peut ignorer, au détour d'une ruelle ou d'un chemin, les nombreuses empreintes laissées dans la cité par l'activité coutelière.

Located in the Puy-de-Dôme, facing the Puys mountain chain in the heart of the Livradois-Forez Regional Nature Park, Thiers is a fascinating town that holds visitors in its thrall. A medieval town brimming with character stretching from its rocky spur to the fertile Limagne plain, Thiers proudly displays its cutlery manufacture, the history of which goes back six hundred years. Whether in a street name (rue de la Coutellerie, rue des Forgerons, rue des Usines, rue de l'Industrie, etc.), a trade sign hung outside or painted onto a boutique, the remains of the first industrial forges nestling in the valley or a paddle wheel on the Durolle river, it is impossible to wander around the town's streets and alleys and not notice the myriad traces left by the cutlery industry.



- 1:** Le château du Pirou, maison médiévale typique de Thiers
- 2:** La Chaîne des Puys et le Pariou (Volcans d'Auvergne)
- 3:** La ville de Thiers accrochée à son piton rocheux

DE LA DUROLLE NAÎT LE COUTEAU...

L'origine de cette spécialisation remonterait au Moyen Âge: une légende voudrait ainsi que les croisés auvergnats aient rapporté d'Orient le secret de la fabrication du métal. Plus vraisemblablement, la coutellerie thiernoise existe depuis le XV^e siècle, en témoigne la trentaine de couteliers référencés dans les registres d'impôts de l'époque. Un siècle plus tard, ils seront deux cents.

Et pourtant, rien ne prédestinait la cité auvergnate à cette spécialisation. Il n'y a sur place ni mines de fer ou d'acier, ni carrières de grès pour meules. Mais il y a la Durole, rivière torrentueuse dont la force hydraulique va fournir l'énergie nécessaire aux moulins et usines des couteliers. Sans oublier la formidable obstination et la motivation d'une population occupant un territoire difficile et escarpé. Dès le XVII^e siècle, les couteaux fabriqués à Thiers s'exportent des ports de Bordeaux et Nantes, via l'Espagne et l'Italie, jusqu'au Levant. Mais c'est au XIX^e siècle que la coutellerie va connaître un essor phénoménal. En 1855, l'activité coutelière occupe 25 000 personnes.



La mémoire locale garde d'ailleurs le souvenir des «ventres jaunes», ces centaines d'éboueurs (qui donnent leur tranchant aux lames) couchés sur le ventre au-dessus des meules, position propre à l'activité coutelière française, avec un petit chien allongé sur leurs jambes pour leur tenir chaud.



FIRST THERE WAS THE DUROLLE, AND THEN CAME THE KNIFE...

It is claimed that the origin of the cutlery industry goes way back to the Middle Ages. Legend has it that it was the crusaders from the Auvergne who brought metal-working secrets back with them from their travels in the East. It is more likely, however, that the Thiers cutlery industry goes back to the 15th century as witnessed by the thirty or so knife makers referenced in the tax registers of the times. Within a century, this number had grown to two hundred. Thiers was not, however, an obvious candidate for developing this specialisation. There is no local iron mining or steel production, nor any sandstone quarries to provide the material for the millstones. While the closeness of Saint Etienne (an arms manufacturing town) certainly helped develop the knife-making industry in Thiers, it was the forceful River Durole that would provide the hydraulic energy required to power the mills and knife-making workshops, coupled with the formidable obduracy and determination of a population living in a region of steep, rugged terrain. By the 17th century, Thiers was exporting its knives from ports in Bordeaux and Nantes, via Spain and Italy, down to the Levant. It was in the 19th century, however, that the industry would experience phenomenal growth with 25,000 people working in the cutlery industry by 1855.

- 1: Le creux de l'enfer, ainsi surnommé compte tenu des conditions de travail difficiles au début du siècle
- 2: Les éboueurs, appelés «ventres jaunes», avec leurs chiens sur les jambes
- 3: Très fort dénivellé de son cours, la Durole, rivière tumultueuse



AU CREUX DE L'ENFER, DES CENTAINES DE VENTRES JAUNES

Installés au bord de la Durole, dans ce qu'on nomme désormais la « Vallée des Usines » également appelée « le Creux de l'Enfer », les ateliers profitent pleinement de l'énergie fournie par la rivière pour produire et fournir massivement les quincailliers grossistes de France et de Navarre, grâce à une organisation du travail performante, basée sur la parcellisation (le travail est éclaté entre une multitude d'ateliers qui n'effectue qu'une étape de la fabrication. Il s'agit du travail à domicile régi par une convention collective spécifique). La mémoire locale garde d'ailleurs le souvenir des «ventres jaunes», ces centaines d'éboueurs (qui donnent leur tranchant aux lames) couchés sur le ventre au-dessus des meules, position propre à l'activité coutelière française, avec un petit chien allongé sur leurs jambes pour leur tenir chaud.



HUNDREDS OF «YELLOW BELLIES» IN THE CREUX DE L'ENFER

Built along the banks of the Durole, in what is now known as the « Vallée des Usines » (Factory Valley), otherwise known as the Creux de l'Enfer, the workshops took full advantage of the river's hydraulic power to produce and supply massive numbers of knives to wholesaler ironmongers in France and Navarre through an effective work plan known as « parcellisation ». This involved breaking the manufacturing process down into several separate steps, each one of which was « parcelled out » to a different workshop. This often involved employees working at home governed by a specific collective labour agreement. Local memory still remembers the «yellow bellies», the hundreds of grinders who sharpened blades lying on their stomachs above the millstones, a position specific to the French cutlery industry, with a small dog lying on their legs to keep them warm.

1: Une ancienne manufacture restaurée dans le creux de l'enfer: l'usine du May est désormais un musée



THIERS, DYNAMIQUE CITÉ INDUSTRIELLE

Aujourd'hui, si les entreprises ont déserté les rives de la Durolle, elles produisent encore 70% de la consommation française de couteaux (couteaux de table, couteaux de poche, couteaux professionnels...); elles sont plus de 60 à être installées dans les zones industrielles du bassin thiernois.

L'une des spécificités de la coutellerie thiernoise résidait et réside encore dans la production et la fabrication d'une multitude de couteaux de région dont le plus renommé reste peut-être le «Laguiole» (du nom d'un village de l'Aveyron). Depuis des générations, les couteliers thiernois se sont donc attachés à produire des couteaux régionaux sans qu'aucun d'entre eux, jusqu'en 1994, ne porte le nom de «Thiers».

Aujourd'hui le «Thiers®» existe grâce à la Confrérie du Couté de Tié. Il se distingue par sa ligne, son nom apposé sur la lame, son poinçonnage (un «T» inscrit dans un carré) et un cahier des charges strict et qualitatif gage de sécurité pour le consommateur.



Thiers n'a donc rien perdu de son dynamisme et reste la capitale incontestée du couteau, avec environ 100 couteliers et 60 sous-traitants affectionnant leur savoir-faire.



Laguiole n'est pas une marque de couteau mais un nom de village qui a donné son nom à une forme de couteau avec un manche courbé et orné d'une petite abeille. 80% des laguioles fabriqués en France le sont à Thiers depuis des siècles.



THIERS, A VIBRANT INDUSTRIAL TOWN

Although the cutlery businesses have now moved away from the banks of the Durolle, they still account for 70% of knife production in France (table knives, pocket knives, professional knives, and so on); there are currently over 60 knife-making businesses installed in the various industrial zones of the Thiers basin.

One of the key features of the Thiers cutlery industry was and still is the production and manufacture of a huge range of regional knives, the most famous of which is the «Laguiole» (named after a village in the Aveyron).

Thiers knife-makers focused on producing regional knives for several generations, but it wasn't until 1994 that any of the knives bore the name «Thiers». Today, the «Thiers®» is produced by the Confrérie du Couté de Tié. It is immediately recognizable by its shape, its name engraved on the blade, its stamping (a «T» inside a square), in addition to a very strict set of quality assurance specifications that provide consumers with guaranteed safety and security.

Thiers has not, therefore, lost any of its vitality and is still the undisputed capital of the knife-making industry with around 100 cutlery manufacturers and 60 subcontractors displaying their expertise.



6 siècles de coutellerie
1354 personnes employées
soit **20%** de la population active de Thiers

350 000
PIÈCES FABRIQUÉES QUOTIDIENNEMENT À THIERS

1er BASSIN EUROPÉEN DE PRODUCTION COUTELIÈRE
20% du CA annuel global réalisé à l'export
80% de la production coutelière nationale

200 millions d'euros de chiffre d'affaires global annuel

«Regarde là [...] ces jolies rues à escalier, ces promenades [...], ces murailles blanches et roses, ces jardins en fleurs, treillagés de vert: tout cela est sorti du gouffre où nous voici attelés du matin au soir [...]»
George Sand, La ville noire, 1961.

«George Sand découvre Thiers en 1859. Elle est frappée par cette ville accrochée à sa falaise et décide d'en faire le décor de son prochain roman. Aujourd'hui, historiens, chercheurs, architectes ou simples visiteurs cherchent à percer le mystère d'une ville à l'identité complexe, entre plaine de Limagne et monts du Forez. Plus ancien site ouvrier du Puy-de-Dôme, sa topographie, sa toponymie et ses vestiges industriels font revivre la singularité du passé thiernois. Ses riches archives iconographiques ou textuelles, détenues par des acteurs privés ou conservées par les institutions publiques, achèvent d'en faire le laboratoire d'une histoire locale inscrite dans les évolutions sociales et économiques nationales.»

Claire MAURER-MONTAUZÉ
Responsable du Musée et des sites patrimoniaux de la ville de Thiers





FAMILLE

LA MANUFACTURE DOZORME,
BIEN PLUS QU'UNE AFFAIRE DE FAMILLE... UNE PASSION

COUTELLERIE
DOZORME-COLLAY
MAISON FONDÉE
en 1902

Derrière la marque Claude Dozorme, il y a une entreprise de coutellerie familiale née en 1902. Localisée près de Thiers, capitale française de la coutellerie, l'entreprise Claude Dozorme n'a cessé d'innover depuis 100 ans. Depuis 1902, chez les Dozorme, le couteau c'est une véritable passion qui se transmet de père en fils et de père en fille.

FAMILY THE DOZORME FIRM,
MORE THAN JUST A FAMILY BUSINESS... A TRUE PASSION

The Claude Dozorme brand was created by a family-run knife-making firm founded in 1902. Located near to Thiers, the capital of the French cutlery industry, the Claude Dozorme firm has been producing innovative products for over 100 years now. Since 1902, the Dozorme family has nurtured a passion for knives that has been passed down from father to son and father to daughter.



À L'ORIGINE, LE LOUP...



A At the beginning, the « wolf »... The story began in 1902 in La Monnerie, close to Thiers. Blaise Dozorme, an expert steel worker, decided to use his expertise to create a small knife-making workshop in his home. Working mainly as a subcontractor, his professionalism and keen sense of duty gained him a certain notoriety in the Thiers basin. His entrepreneurial spirit coupled with a dominant personality resulted in his peers naming him « The Wolf ». A few decades later, the Dozorme firm would use this nickname as the basis for its logo and graphic identity...

T Tout commence en 1902 à la Monnerie, à proximité de Thiers. Blaise Dozorme, qui maîtrise parfaitement le maniement de l'acier, décide de tirer parti de ce savoir-faire en installant un petit atelier de coutellerie dans sa maison. Travaillant essentiellement en tant que sous-traitant, son professionnalisme et son sens aigu du devoir lui confèrent une certaine notoriété sur le bassin thiernois. Toutefois, son caractère d'entrepreneur allié à un tempérament dominant, lui valent d'être surnommé « Le Loup » par ses pairs.

DE PÈRE EN FILS...

Repris par son fils Valentin en 1918, le petit atelier trace son chemin, asseyant un peu plus son savoir-faire et son empreinte dans le paysage coutelier thiernois. Mais c'est dans les années 1970 que l'entreprise familiale prend véritablement son essor. Alors à la tête de la société et soucieux d'œuvrer au développement de l'atelier, Claude, fils de Valentin et petit-fils de Blaise, épaulé par sa femme Éliane, a l'audace d'investir massivement dans l'outillage et l'innovation. Dès lors, il décide de fabriquer ses couteaux en nom propre et de les commercialiser principalement via des salons professionnels.

La marque Claude Dozorme voit ainsi le jour à l'aube des années 80 tout comme sa première création en imaginant le premier Laguiole non fermant de table du marché. Désormais, ce pionnier dans les techniques de fabrication, officiellement reconnu Maître Artisan Coutelier, n'aura de cesse de faire évoluer la marque.

FROM FATHER TO SON...

Taken over by his son Valentin in 1934, the small workshop gradually made a name for itself, further anchoring its expertise and leaving its mark in the cutlery sector of the Thiers region. It was during the 1970s though that the family business really began to develop on a larger scale. The firm was now being run by Claude, son of Valentin and grandson of Blaise, who decided to invest massively in tools and mechanisation in a drive to expand and develop the business. It was at this time that he decided to produce knives with specific names and to market them mainly through trade shows. The Claude Dozorme brand was born at the beginning of the 1980s as was their first creation: the first Laguiole non-folding table knife. Henceforth, the pioneer of these manufacturing techniques, officially awarded the title Maître Artisan Coutelier, would strive to continuously develop the brand.

1: Claude Dozorme

2: La tribu de Blaise dans les années 20



CLAUDINE DOZORME, UNE COUTELIÈRE MADE IN AUVERGNE

En 1991, nouveau rebond. Claudine Dozorme, la fille de Claude, reprend le flambeau de l'entreprise familiale. Pourtant, rien ne la prédestinait à travailler dans la coutellerie. En 1984, son bac en poche et après 2 années de prépa, elle intègre l'Ecole supérieure de Gestion de Paris, avant d'être embauchée dans le groupe agroalimentaire Kraft General Foods en tant que responsable commerciale. Elle y reste jusqu'en 1991, date à laquelle son père lui demande de l'aider à développer sa marque. Elle prend alors en charge la branche marketing et commerciale, fait la promotion des couteaux Claude Dozorme auprès des différents distributeurs et manage une équipe de commerciaux aux quatre coins de la France. Développement de la marque, intégration de nouveaux process de fabrication, création de catalogues et d'échantillons, réflexion stratégique autour de nouveaux modèles et de nouvelles matières... L'arrivée de cette pétillante jeune femme va révolutionner la petite manufacture familiale.

Consécration ultime, le 5 décembre 2013, Claudine Dozorme, par ailleurs titulaire de l'Ordre du Mérite et de la Légion d'Honneur, s'est vue attribuer le trophée de l'Auvergnat de l'année pour son dynamisme, sa créativité et son côté novateur, qui ont réussi à forger un nouveau modèle économique pour l'entreprise familiale, tout en y ajoutant un formidable vent de modernité.

CLAUDINE DOZORME, A CUTLERY MANUFACTURER MADE IN AUVERGNE

There was a new development in 1991 when Claudine Dozorme, Claude Dozorme's daughter, took over the reins of the family business. Nothing up till then had indicated that she would one day work in the cutlery industry. In 1984, after the Baccalaureate and 2 years of preparatory studies, she was admitted to the Ecole Supérieure de Gestion de Paris (ESCP), before going on to join the Kraft General Foods agro-foods group as sales manager. She stayed at Kraft until 1991 when her father asked her to help him develop his brand. She thus took charge of the sales and marketing department, marketed Claude Dozorme knives to various distributors and ran a France-wide sales team. Development of the brand, integration of new manufacturing processes, creation of catalogues and sample products, strategic thinking on new models and materials... The arrival of this vivacious young woman would revolutionise the small family business.

The crowning achievement - on 5 December 2013, Claudine Dozorme, who also holds the Ordre du Mérite and the Légion d'Honneur, was awarded the Auvergne Personality of the Year trophy for her dynamism, creativity and innovative spirit, which have helped her forge a new economic model for the family business, at the same time introducing a resolutely modern approach.



LES GRANDES DATES DE L'ENTREPRISE



Blaise Dozorme «Le Loup»

1873: naissance de Blaise Dozorme à Saint-Rémy-sur-Durolle



Valentin Dozorme

1901: naissance de Valentin Dozorme, fils unique de Blaise à Thiers

1902: construction par Blaise Dozorme de son atelier attenant à son habitation

1918: Valentin Dozorme rentre dans l'entreprise familiale

1941: naissance de Claude Dozorme

1958: mort de Blaise Dozorme

1966: naissance de Claudine Dozorme, fille unique de Claude

1965: reprise de l'entreprise familiale par Claude et Éliane Dozorme

1967: premier investissement important: achat d'un centre d'émouture

1972: mort de Valentin Dozorme

1991: Claudine intègre l'entreprise familiale

1993: construction de la nouvelle usine sur une zone industrielle pour produire intégralement tous les couteaux de la marque Claude Dozorme

1995: intégration d'un outil de découpe laser pour les lames (le premier dans la région thiernoise) - Point de départ d'investissements industriels réguliers et très importants pour constamment améliorer l'outil de production et le rendre plus en adéquation avec les nouvelles technologies. Développement chaque année de nouvelles collections de couteaux. Travail régulier avec de nombreux designers.

1998: point de départ du développement export de l'entreprise

2001: Claudine devient gérante de l'entreprise

2003: construction du show room de formation

2011: ouverture d'une première boutique Claude Dozorme à Clermont-Ferrand

2012: ouverture d'une deuxième boutique à Cannes

2014: ouverture d'une nouvelle boutique à Paris



Claude & Éliane Dozorme



Claudine Dozorme





FABRICATION

CLAUDE DOZORME,
UNE FABRICATION 100% FRANÇAISE



Le THIERS
Par Claude DOZORME

Anti-conformiste par excellence, partagée entre création pure et réinterprétation de modèles classiques, la marque Claude Dozorme a pour vocation de fabriquer des couteaux adaptés aux styles de vie actuels, dans le plus grand respect de la tradition coutelière.

Après une sélection rigoureuse des meilleurs matériaux, l'intégralité des couteaux de la collection Claude Dozorme est fabriquée de A à Z dans les ateliers de la manufacture, à proximité de Thiers.

De la découpe laser au polissage à la main des couteaux via l'aiguisage ou le guillochage, la coutellerie Claude Dozorme, c'est indéniablement la tradition modernisée.

MANUFACTURE CLAUDE DOZORME, MADE IN FRANCE FROM START TO FINISH

A genuine one-of-a-kind, dedicated both to pure creation and the reinvention of classic designs, the Claude Dozorme brand produces knives that are designed for modern-day life styles while staying true to traditional techniques.

Following a rigorous selection of the highest-quality materials, all the knives in the Claude Dozorme collection are manufactured from start to finish in the company's production workshops close to Thiers.

From laser cutting to hand polishing of knives via sharpening or guillochage (a French engraving technique), the Claude Dozorme cutlery company embodies the concept of modernised tradition.

QUAND L'ARTISANAT CÔTOIE LA MODERNITÉ: L'INNOVATION AU SERVICE DE LA TRADITION

Avec 18 employés répartis dans l'atelier de fabrication, la coutellerie Claude Dozorme réalise intégralement sur son site 800 produits par jour.

Que ce soit la découpe de l'acier, l'émouture, le polissage et le montage, les grandes étapes de la fabrication d'un produit estampillé Claude Dozorme restent inchangées depuis plus d'un siècle. Toutefois, le métier de coutelier s'est enrichi de nouvelles méthodes, alliées à l'émergence de nouvelles technologies, pour obtenir des produits (couteaux, fourchettes ou encore sabre à champagne) à la fois avant-gardistes et artisanaux et dotés d'une qualité irréprochable.

Une nouvelle entreprise, plus grande, plus adaptée et plus performante, voit le jour en 1993. Avec un bâtiment de 700m² à l'architecture sobre et contemporaine regroupant les ateliers, les bureaux et un magnifique showroom permettant de présenter l'intégralité des produits manufacturés Claude Dozorme, l'entreprise familiale prend véritablement son envol à ce moment-là. Pour moderniser son outil de production, de nombreux investissements sont réalisés: découpe laser (le premier à Thiers), centre d'émouture... Tout est ainsi mis en œuvre pour réaliser des collections exclusives, des séries plus limitées mais diversifiées et ainsi coller aux tendances du marché.

With 18 employees distributed among the various workshops of the manufacturing chain, the Claude Dozorme cutlery firm produces several hundred knives from start to finish at its site every day.

Steel cutting, grinding, polishing, assembly..., the key steps in manufacturing a Claude Dozorme stamped product have not changed for over a century. Over this time though, the knife-making trade has incorporated new methods, allied with the emergence of new technologies, to obtain products - knives, forks or even champagne sabres - that are both avant-garde and artisanal, and boast unrivalled quality.

in 1993, the business was reborn as a new company, bigger, better adapted and more effective. The new 700m² building built to a simple and stylish design grouping workshops, offices and a superb showroom used to display the full range of Claude Dozorme manufactured products marked the beginning of a new era for this family business. The company made several investments in modernizing its production tool: laser cutting machinery (the first in Thiers), a blade grinding centre, etc. Everything was now in place to produce exclusive collections, with the focus on a greater range of limited series designed to follow market trends.



1: Un nouveau bâtiment voit le jour en 1993



1

UN COUTEAU, UNE HISTOIRE...

Aujourd'hui, l'histoire d'un couteau Claude Dozorme est indissociable du choix de l'acier. Coupe remarquable, affûtage facilité, dureté de la lame... Autant de qualités inhérentes à l'acier de coutellerie. Qu'il soit inoxydable ou Damas, l'acier utilisé est rigoureusement sélectionné pour être en tout point conforme aux exigences de qualité de la marque. Chaque année, près de 10 tonnes d'acier provenant de grandes aciéries françaises, allemandes ou suédoises sont ainsi transformées.

La première étape de la fabrication d'une pièce Claude Dozorme se déroule devant un écran d'ordinateur. La lame est d'abord dessinée informatiquement pour permettre une plus grande précision dans la fabrication, ainsi qu'une plus grande créativité dans les formes et les détails.

Le laser entre alors en action: une machine à commandes numériques permet de découper la lame du couteau avec une précision de l'ordre du 10^e de millimètres.

L'entreprise Claude Dozorme est d'ailleurs l'une des premières en France à avoir utilisé cette véritable technologie de pointe.



2

A KNIFE, A STORY...

Today, the history of a Claude Dozorme knife is inseparable from the choice of steel. Exceptional cutting edge, simple sharpening, hardness of the blade... These are all qualities that are inherent to the steel used to make the knife. Whether stainless or Damascus, the steel undergoes a strict selection process to ensure it is fully conform to the brand's quality requirements. Each year, the company converts nearly 10 tons of steel from major steelworks in France, Germany or Sweden.

The first step in making a Claude Dozorme product takes place on a computer screen. The blade is drawn using CAD to ensure greater manufacturing precision, in addition to allowing greater creativity in the shapes and details.

The next step is laser cutting: a digitally controlled machine is used to cut the knife blade with an accuracy of a few tenths of millimetres.

The Claude Dozorme firm is one of the first companies in France to have used this cutting-edge technology in the cutlery manufacture sector.

1: La découpe laser

2: Le guillochage manuel des ressorts à la lime

3: La denture des couteaux est également effectuée manuellement et individuellement



3

UNE FOIS L'ACIER DÉCOUPÉ, COMMENCE POUR LES LAMES UN LONG PARCOURS...

Après un double traitement thermique, la trempe, opération très précise permettant de renforcer les caractéristiques mécaniques de la lame et de transformer la composition moléculaire de l'acier, suivi d'un contrôle de dureté, direction l'émouture.

Cette étape, qui consiste à meuler la lame pour l'affiner, déterminera la longévité et la qualité du tranchant de la future lame, la qualité de sa coupe et la possibilité de réaffûter le couteau à plusieurs reprises après son utilisation. C'est pour toutes ces raisons que la manufacture Claude Dozorme apporte un soin tout particulier à l'émouture (meulage des lames).

Autrefois, cette opération était réalisée manuellement. Aujourd'hui, l'émouture à commande numérique, matériel de haute précision, permet d'optimiser cette phase cruciale pour le tranchant du couteau.

La lame prend alors le chemin du polissage afin d'obtenir son aspect brillant. Certains modèles pourront alors être guillochés à la main: le guillochage consiste à apporter différents motifs sur le dos du couteau. Une personnalisation qui peut aller jusqu'à la gravure du prénom de son futur propriétaire.

Pour d'autres modèles, il faudra apposer la mouche qui viendra orner le dos du couteau, tandis que certains recevront la ou les mitres, parties métalliques qui ornent le manche et qui sont montées à l'aide de rivets. Ces trois phases sont entièrement réalisées manuellement. Un travail de précision et de finesse pour des artisans couteliers qualifiés.

ONCE THE STEEL HAS BEEN CUT, THE BLADES BEGIN THEIR LONG JOURNEY TO COMPLETION

The steel first undergoes a dual heat treatment, quenching, a high-precision operation that strengthens the blade's mechanical properties and modifies the steel's molecular composition. The blade then goes on to the hardness test, followed by grinding.

This step, which consists in grinding the blade to refine it, gives the future blade its long life, a durable sharp edge, the quality of its cutting power and the possibility of re-sharpening the blade several times after use. This is why the Claude Dozorme firm takes exceptional care over the grinding step in particular (blade grinding).

In earlier times, this operation was done manually. Today, this crucial step in developing blade edge is optimized using high-precision, digitally-controlled grinding machines.

The blade then goes to the polishing workshop to be given its brilliant, shiny finish. Some models will have been previously hand-guilloched, which involves marking various designs on the back of the knife; a customized approach that can even include engraving the future owner's name on the knife.

For other models, it will be necessary to fix the fly that will decorate the back of the knife, while others still will receive one or more bolsters, riveted metal parts that decorate the handle. Most of these steps are done entirely manually, requiring high-precision, sophisticated work by qualified artisan knife-makers.

MAIS LE PARCOURS DU COUTEAU EST LOIN D'ÊTRE TERMINÉ

Il faut ensuite façonner puis polir son manche (bois, corne, galucha, cuir ou encore plexiglas, les possibilités sont multiples) grâce à des disques de cisalet et de coton qui vont permettre un ajustement parfait des mitres et du dos.

Lorsque plus aucun défaut ne subsiste, le couteau doit être lustré pour offrir un aspect brillant et lisse.

Vient alors la dernière étape majeure de son parcours, l'affilage. Un moment crucial pour que le couteau soit parfaitement tranchant.

Poli, lustré et affilé, le couteau est presque terminé. Il lui reste à recevoir sa signature, gravée au laser. Un marquage extrêmement précis qui peut être adapté en fonction des demandes, avec des motifs personnalisés.

Puis le couteau est soumis au contrôle qualité: le tranchant est vérifié, les lames sont essuyées, contrôlées au niveau du marquage et de l'affilage.

Au total, plus de 45 étapes, dont la plupart sont restées manuelles et très artisanales, sont nécessaires pour fabriquer un couteau.



THE KNIFE IS FAR FROM FINISHED YET

The next steps are to shape and then polish its handle (wood, horn, shagreen, leather or even plexiglas, the possibilities are endless) using sisal and cotton disks that enable the bolsters and handle to be perfectly adjusted.

Once the handle has been perfectly formed, it has to be buffed to give it its smooth, shiny appearance.

We now come to the final key step in the knife's manufacture, sharpening. This is a crucial step that gives the knife its perfect cutting edge.

Once it has been polished, buffed and sharpened, the knife is nearly finished. All that now remains is to engrave its signature with a laser. This is a high-precision, indelible marking that can be adapted on request to include customized designs.

Next, the knife arrives at quality control: the cutting edge is checked, the blades are dried, and the markings and sharpening are checked.

In all, there are over 45 stages in making a knife, several of which are still manual and highly artisanal.



« Le métier de coutelier
s'est enrichi de nouvelles méthodes,
cependant le savoir-faire artisanal
et la dextérité de l'homme
seront toujours primordiaux
dans la réalisation d'un couteau. »

Claudine Dozorme



1: Le fil des couteaux est fait manuellement

2: La mitre est clouée

3: Façonnage individuel des manches des couteaux

4: Emmanuel Fayet, chef de production

UN SAVOIR-FAIRE RECONNU ET RÉCOMPENSÉ

C'est grâce à ce savoir-faire inégalé, indissociable de l'innovation et transmis de génération en génération, que Claude Dozorme a reçu le titre de Maître Artisan Coutelier par la Chambre des Métiers.

Et c'est dans un souci permanent de pérennité que ce coutelier hors pair continue de former régulièrement ses employés à des techniques de fabrication aussi bien ancestrales qu'avant-gardistes.

Pour son enracinement dans son terroir et sa réussite, la coutellerie Claude Dozorme a reçu le label Entreprise du Patrimoine Vivant en 2009, gage de son savoir-faire et d'une fabrication 100 % française.



1

A RECOGNISED AND REWARDED EXPERTISE

It is for this unrivalled expertise, that goes hand-in-hand with innovation and is passed down through the generations, that Claude Dozorme was awarded the title of Maître Artisan Coutelier by the French Chamber of Trade.

With a view to the long-lasting success of his business, this superlative cutlery manufacturer continues to provide his employees with regular training both in ancestral and the latest cutting-edge manufacturing techniques.

In 2009, to reward it for its deep roots in the region and its success, the Claude Dozorme cutlery firm was awarded the Entreprise du Patrimoine Vivant label, a guarantee both of its expertise and the fact that its products are made entirely in France.



2



3

1: Le Thiers avec un manche en galuchat

2: Cornes de vaches ou de béliers couramment utilisées dans la manufacture Claude Dozorme

3: Le Thiers tire-bouchon avec un manche en olivier



La coutellerie est par ailleurs adhérente au label *Esprit de Thiers*[®] qui a pour principal objectif de défendre les savoir-faire ancestraux et mettre en avant les derniers développements technologiques de la coutellerie française. *Esprit de Thiers*[®] veut être le porte-drapeau de cette qualité « made in France » à l'international.

La manufacture fait également partie de la confrérie du Couteau de Thiers depuis son origine, une structure associative qui compte 200 adhérents, fabricants du bassin coutelier thiernois ou simples amateurs, tous passionnés par la forme du THIERS[®].

Claude Dozorme s'est attaché à interpréter d'une manière innovante et différente la forme du Thiers, que ce soit pour ses couteaux de poche ou de table.

1: Le show-room Claude Dozorme dans le nouveau bâtiment

The cutlery firm is also a member of the *Esprit de Thiers*[®] label, the main purpose of which is to defend ancestral expertise and showcase the latest technological developments in the French cutlery sector. *Esprit de Thiers*[®] seeks to be the standard bearer for this « Made in France » quality on the international markets.

From the outset, the firm has been a member of the Confrérie du Couteau de Thiers, an association that boasts 200 members, all manufacturers in the Thiers cutlery basin or amateur knife makers, and all enthused with a passion for the shape of the THIERS[®] knife.

Esprit de Thiers[®] 
six siècles d'esprit coutelier






une fabrication
**100 %
FRANÇAISE**

Des ventes sur les
5
continents

Plus de **30** matières différentes pour les manches

17 500
produits entièrement manufacturés sur le site

800 PRODUITS FABRIQUÉS
AU CŒUR DE LA MANUFACTURE PAR JOUR

« Nous sommes très fiers de compter la maison Claude Dozorme parmi les Entreprises du Patrimoine Vivant. Forte d'une histoire et d'un patrimoine séculaires, la coutellerie Claude Dozorme a été distinguée EPV par l'État en 2009 pour son savoir-faire d'exception. Sachant brillamment concilier la tradition et l'innovation, le savoir-faire rare et la création, le travail et la passion, cette manufacture est la parfaite ambassadrice de l'excellence à la française. »

Alexis GOVCIYAN,
Directeur de l'Institut Supérieur des Métiers (EPV)





PRODUITS

LES PRODUITS DOZORME,
LA TRADITION MODERNISÉE

Réputée pour la fabrication de couteaux de poche, de table, couverts ou autres produits liés à la gastronomie française, la manufacture Dozorme, fondée en 1902, a su évoluer au fil des ans tout en conservant un savoir-faire transmis de génération en génération. Ainsi, la marque n'a de cesse de réinventer les basiques pour proposer un large éventail de produits toujours plus innovants et résolument high-tech. Très simples ou avec des mécanismes sophistiqués, dotés de lignes épurées, particulièrement innovants du point de vue technique, excentriques ou ludiques voire tout simplement uniques, tous les objets de la marque de coutellerie Claude Dozorme s'efforcent d'être aussi confortables qu'inoubliables et... abordables.

PRODUCTS DOZORME PRODUCTS, MODERNISED TRADITION

Famed for its manufacture of pocket knives, table knives, cutlery and other products used in French cuisine, the Dozorme firm, founded in 1902, has successfully developed its business over the years while preserving the knowledge and expertise passed down through the generations. The brand constantly revisits basic designs in order to offer a wide range of ever more innovative, high-tech products.

Whether simple, sleek, technically innovative, eccentric, fun or simply unique, all Claude Dozorme brand cutlery products are designed to be comfortable, memorable and ... affordable.



L'ESPRIT DES COUTEAUX CLAUDE DOZORME, LA TRADITION MODERNISÉE

COUTEAUX DE POCHE

Objets du quotidien, partenaires indissociables des collectionneurs, randonneurs, amoureux des grands espaces, épicuriens ou encore esthètes, les couteaux de poche Claude Dozorme sont intégralement fabriqués dans l'atelier de Thiers.

Pour homme ou pour femme, classiques ou contemporains, qu'ils affichent différentes formes, se parent de matières insolites, s'habillent de cristaux ou d'incrustations, les couteaux de poche Claude Dozorme s'illustrent également par la conception de mécanismes d'ouverture et de fermeture innovants et avant-gardistes. C'est d'ailleurs dans ce savoir-faire inégalable que réside la spécificité propre à la manufacture Dozorme.

POCKET KNIVES

Everyday objects, inseparable companions of collectors, hikers, nature lovers, gourmets or aesthetes, Claude Dozorme pocket knives are produced from start to finish at the Thiers workshop.

Claude Dozorme pocket knives made for men or women, with a classic or modern design, in a variety of shapes, dressed with unusual materials, decorated with crystals or inlays, are also set apart by their innovative and ground breaking opening and closing designs. It is this skill in particular that is the specific feature of the Dozorme company.



1: Le Thiers RLT avec lame et mitre damas avec un manche en croute de mammoth bleu



1: Le Thiers RLT et son roulement à billes
2: Le Thiers design avec un manche en crocodile

UNE FORME...

Thiers®, Laguiole, Capucin, Basque, Corse... autant de mythiques formes françaises réinterprétées et rééditées par la coutellerie Dozorme pour sublimer et prôner les différentes créations coutelières régionales.

Le Thiers®: Né de la réflexion commune de toute une profession, Le Thiers® porte le nom de sa ville, capitale française de la coutellerie. Pour garantir l'authenticité et la territorialité de cette forme imposée et appartenant à la Confrérie du «Couté de Tié», toutes les pièces détachées et toutes les étapes de fabrication du couteau Le Thiers® doivent être entièrement réalisées dans le bassin coutelier thiernois selon des règles de qualité très strictes. Chez Dozorme, elles le sont toutes en interne.

Le Laguiole: Contrairement aux idées reçues, le Laguiole n'est pas une marque déposée de couteau mais une forme de couteau de poche qui tire son nom du village éponyme aveyronnais. Célèbre pour sa forme courbée et orné d'une mythique abeille, Claude Dozorme fut le premier coutelier à créer le laguiole non fermant pour les tables.

Le Capucin: La forme du manche, qui fait penser à une capuche de moine, est à l'origine du nom de ce couteau. Couteau symbole de l'Esprit de Thiers, la manufacture Dozorme l'a mis à l'honneur tant dans les poches que sur les tables.

A SHAPE...

Thiers®, Laguiole, Capucin, Basque, Corse... a range of mythical French shapes reinterpreted and reissued by the Dozorme cutlery manufacturer to enhance and promote various regional cutlery designs.

Thiers®: Created out of the concerted thoughts of a whole profession, the Thiers® takes its name from its town, the French Capital of the Cutlery Industry. To guarantee the authenticity and territoriality of this imposed shape belonging to the «Confrérie du Couté de Tié», all spare parts and manufacturing steps involved in the production of Le Thiers® knives have to be fully produced within the Thiers cutlery manufacturing basin according to a stringent set of quality regulations. Dozorme makes all these knives at its own workshop.

Laguiole: Contrary to popular thinking, the Laguiole is not a registered trademark for knife but a type of pocket knife named after the eponymous village in the Aveyron. Famous for its curved shape and decorated with a mythical bee design, Claude Dozorme was the first cutlery manufacturer to create a non-folding version of the Laguiole for tableware.

Capucin: This knife takes its name from the distinctive shape of its handle that resembles a monk's hood. A knife symbolising the Esprit de Thiers label, the Dozorme company has showcased both the pocket and tables versions.

DES MATIÈRES NOBLES ET INSOLITES...

Tout comme la lame du couteau qui se doit d'être parfaite, le manche est une pièce à part entière, mûrement réfléchi qui donne une véritable noblesse et plus-value à l'objet.

Qu'ils soient habillés de matières naturelles (bois, corne, nacre, galuchat, ivoires ou molaires de mammoth fossilisées), de cuir naturel ou d'incrustations (cristaux Swarovski®, plumes véritables ou mouches de pêche), les manches Dozorme se parent de leurs plus beaux atours.

... ET DES MÉCANISMES INNOVANTS

Garants d'une manipulation facile et sécurisée, les mécanismes de fermeture et d'ouverture des couteaux de poche Claude Dozorme, imaginés et mis au point par la manufacture sont incontestablement le reflet de cette «tradition modernisée». Ce perfectionnisme a fait de Dozorme une manufacture reconnue par de nombreux collectionneurs du monde entier.

Roulement à billes: pour éviter à la lame de prendre du jeu avec le temps, un véritable roulement à billes remplace le système de clou dans les couteaux Claude Dozorme.

Verrou: système original et ingénieux permettant un rapide blocage de la lame grâce à un loquet de verrouillage/déverrouillage, situé à l'arrière du manche.

Liner Lock: très populaire aux USA, le liner lock intègre un ressort assurant le blocage de la lame.

Securiflex à pompe: crée par un professeur de mécanique thiernois, ce mécanisme confère au couteau une précision sans égale.

Piémontais: l'ouverture est assurée par une excroissance du talon de la lame qui vient s'appuyer sur le dos du manche.

Système à secret: une bille dissimulée dans la mitre assure le blocage ou le déblocage de la lame en fonction de son inclinaison.

A WIDE ARRAY OF HANDLES...

At Claude Dozorme, nothing is left to chance! Just as the knife blade has to be absolutely flawless, the handle is a part in its own right, carefully designed to give the object its exceptional quality and added value. Whether dressed with natural materials (wood, horn, mother of pearl, shagreen, ivory or fossilised mammoth teeth), natural leather or with inlays (Swarovski® crystals, real feathers or fishing flies) the handles of Dozorme pocket knives are exquisitely dressed to delight pocket knife collectors everywhere and enthral enthusiasts of unique objects that are truly one of a kind.



... AND INNOVATIVE MECHANISMS

The opening and closing mechanisms of Claude Dozorme pocket knives that ensure simple, safe handling, designed and developed by the company, are without a doubt the embodiment of this «modernised tradition». This expertise and perfectionism in knife mechanisms are instrumental to the Dozorme company's renown and sought after by many collectors and enthusiasts the world over.

Ball bearings: to ensure that the blade does not come loose over time, Claude Dozorme knives are made using a genuine ball bearing system that replaces the original nail locking system.

Lock: an original and ingenious system that provides fast blade locking due to a locking/unlocking latch on the back of the handle.

Liner Lock: very popular in the USA, the liner lock has a spring that blocks the blade. The family company has adopted this mechanism for its Thiers® and Laguiole shapes.

Securiflex spring with lock-back system: created by a professor of mechanical engineering in Thiers, this mechanism gives the knife unrivalled precision.

Piémontais: simple, non-locking system. The knife is opened using a small raised area on the heel of the blade that comes to lie against the back of the handle.

Hidden system: a ball hidden in the bolster locks or unlocks the blade depending on its angle.



LES LINERS PLATS

Produits phares de la manufacture familiale, la large gamme de liners plats séduit incontestablement les amateurs de design et d'épuration.

Créés par Claude Dozorme, les liners Dozorme qu'ils soient Laguiole ou Thiers® s'habillent, se déshabillent, se rhabillent, évoluent au gré des époques, des tendances et selon les goûts de tout un chacun. Le couteau personnalisable à l'envie par excellence ! À chaque style, son liner !

Ultra plat et ultra léger, les Liners peuvent aisément se glisser dans un sac, un portefeuille ou s'accrocher à la poche d'une chemise. Couteaux de ville mais aussi compagnon des randonneurs, ces couteaux très high-tech bénéficient du mécanisme de fermeture Lock offrant une manipulation très aisée et sans risque.

Très appréciés des amateurs de couteau, les Liners Dozorme se dotent de matières nobles ou d'essences naturelles prisées : pointe de corne claire ou noire, corne de bélier, véritable bois de cerf, vallernia du Brésil ou olivier du sud de la France...

Dans leurs versions féminines, ils s'ornent de véritables cristaux Swarovski ou de rayures bayadères et élèvent le couteau au rang de bijou.

FLAT LINER LOCKS

The flagship products of the family business, this extensive range of flat liner locks is an unquestionable favourite with lovers of sleek design and simple, pure shapes.

Created by Claude Dozorme, whether for Laguiole or Thiers® knives, Dozorme liners can be dressed up or down, decorated with new features, and can change with the times to fit current trends or the taste of individual buyers. The ultimate made-to-order knife! A different liner for each style!

Ultra flat and ultra light, Liners can be easily slipped into a bag or wallet, or hooked into a shirt pocket. Ideal for town and country, these very high-tech knives have a safe and simple Locking mechanism.

A great favourite with knife enthusiasts, Dozorme Liners are dressed with exquisite materials or prized natural essences: light or dark horn tip, ram's horn, genuine deer antlers, vallernia wood from Brazil or olive wood from the south of France...

Lady's versions are decorated with genuine Swarovski crystals or Bayadere stripes, making these knives real adornments.

Ils peuvent également s'habiller aux couleurs d'une marque, d'un produit ou d'un événement comme le liner à l'effigie de la chaîne des Puys pour soutenir la candidature au patrimoine mondial de l'UNESCO. Derniers-nés de la gamme, ils se dévoilent avec un revêtement noir sur les lames. So chic et masculin ! Pour les collectionneurs, une version tout damas a été spécialement conçue en édition très limitée. Enfin, même en XXL, ils viennent s'exhiber aux beaux jours à l'occasion des barbecues.

Les liners de Dozorme, le couteau qui sait se faire oublier mais sait être présent dès qu'on en a besoin !

They can also be dressed with the colours of a given brand, product or event, as illustrated by the liner developed to resemble the Puys mountain chain to support its application to be listed as a world heritage site by UNESCO. These latest range additions have black blades. So chic and masculine !

Lastly, the company even has an XXL version, the perfect accompaniment to lazy summer barbecues.

Dozorme liners, the discreet knife that is there when you need it !

1: Une large gamme de Liners Thiers





ARTS DE LA TABLE À LA FRANÇAISE...

Avec l'entrée du repas gastronomique français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, c'est tout l'art de vivre à la française qui est récompensé. Art de vivre dont s'inspire librement la manufacture Dozorme pour concevoir sa gamme de produits liés à la table. La coutellerie entend œuvrer ainsi pour la sauvegarde et la pérennité de ces fortes traditions culinaires françaises.

Le foie gras dans tous ses états

Monument du patrimoine gastronomique français, le foie gras est l'invité d'honneur de toutes les tables festives. Avec la gamme de produits imaginés et conçus par la coutellerie Dozorme, ce met noble et festif sera invariablement mis en lumière et son service digne des plus grands restaurants.



Foie gras every which way

A monument of French gastronomic heritage, foie gras is the guest of honour at every festive table. Thanks to the range of products designed and developed by the Dozorme cutlery company, this exquisite, festive dish will be presented and served to a standard fitting the very best restaurants.

FRENCH STYLE TABLEWARE

French lifestyle as a whole has been rewarded by the French gastronomic meal joining the list of intangible cultural heritage of humanity. A lifestyle amply illustrated in the Dozorme company's range of tableware designs. The cutlery manufacturer is thus actively safeguarding and perpetuating these strong French culinary traditions.



Du pain à portée de main

Symbole de la France au même titre que le fromage et le vin, le pain est une composante essentielle dans le repas des français. Pour preuve plus de 9 français sur 10 en consomment régulièrement! Aliment sacré du quotidien, sa découpe et son service sont essentiels pour l'apprécier comme il se doit. C'est pourquoi, la manufacture Dozorme propose toute une gamme de produits autour du pain pour un service irréprochable et une découpe parfaite.

Bread to hand

As symbolic of France as cheese and wine, bread is served at all French meals as testified by the fact that nine out of ten French people eat bread on a regular basis! The sacred food of day-to-day life, to be enjoyed at its best, bread has to be properly sliced and presented. This is why the Dozorme company proposes a whole range of bread-related products to ensure impeccable presentation and perfect slicing.



Tout un fromage!

Qui évoque la France pense instantanément à ses fromages. Il faut dire qu'avec 1000 variétés différentes et une consommation annuelle de 24kg par an et par habitant, la France est sans contexte le pays du fromage. Sans oublier l'Auvergne, berceau de la coutellerie Dozorme qui n'est pas en reste puisqu'elle fabrique le quart de la production des AOP fromagères françaises. C'est donc tout naturellement que la manufacture familiale a donné naissance à une gamme de produits liée à ce fleuron de la gastronomie française. Produit de terroir délicat, le fromage qu'il soit à pâte molle, pâte cuite ou encore persillé, nécessite une découpe spécifique et un service adapté. La manufacture Dozorme propose donc un large choix d'ustensiles pour couper et servir et ainsi offrir un plateau de fromages en tout point irréprochable. En collaboration avec le CNIEL, la manufacture a même développé des couteaux à fromages pour le service en salle dans les restaurants. Une mallette contenant 12 pièces pour utiliser les couteaux appropriés à chaque fromage a ainsi vu le jour!



Big cheese!

When talking about France, cheese is one of the first things that comes to mind. Boasting around a thousand different varieties and an annual consumption of 24 kg per person, France is unquestionably the country of cheese. Not forgetting the Auvergne, the cradle of the Dozorme cutlery company, which is up there with the frontrunners as it produces one quarter of AOP (protected designation of origin) cheeses in France. Therefore, it was only natural for the family business to develop a range of products for this jewel of French gastronomy. A delicate regional product, whether it is soft paste, cooked paste or blue-veined, all cheeses require specific cutting and appropriate serving techniques. The Dozorme company therefore proposes a wide range of slicing and serving utensils that ensure flawless cheese platter presentation. Together with the CNIEL, the company has even developed cheese knives for use in restaurant dining rooms, designing a 12-knife case that ensures that each cheese can be sliced using the appropriate knife!

AUTOUR DU VIN...

Que serait la France sans ses vins, son champagne symbole éclatant de l'élégance et du raffinement ? Pour contribuer à ce rayonnement national, la coutellerie Claude Dozorme a imaginé et conçu toute une collection de sabres à champagne et de sommeliers.

Dozorme sabre le Champagne

Le champagne est de toutes les occasions ! Apprécié dans le monde entier pour la légèreté de ses bulles, sa finesse et son goût unique, il est porteur de l'image et de l'attrait de la France. Son service comme l'ouverture de sa bouteille, a son rituel. Le plus emblématique demeure le sabrage de son col cher à Napoléon. Sous l'Empire pour célébrer une victoire, la mode est en effet de briser le col des bouteilles avec un sabre.

Pour perpétuer cette tradition vieille de plusieurs siècles, la manufacture Claude Dozorme réédite de grandes collections de sabres à champagne. L'une d'une grande valeur avec sa garde dorée à l'or fin et l'autre plus design et contemporaine avec sa garde argentée. Quant aux dragonnes en passementerie, elles rappellent la façon dont les cavaliers de la garde napoléonienne tenaient leurs armes au poignet. Un cadeau original et prestigieux qui accompagne avec élégance tous les grands événements.



1



2

TALKING ABOUT WINE

What would France be without its wines and its champagne, a sparkling symbol of elegance and sophistication? To contribute to this national standing, the Dozorme cutlery company has designed and developed a whole collection of champagne sabers and corkscrews.

Dozorme sabers the Champagne
Champagne is a drink for every occasion! Loved the world over for its light, sparkling bubbles, its elegance and its unique taste, it is the standard bearer for the image and attractiveness of France. The opening and serving of champagne is imbued with a certain ritual. The most emblematic of these is still the sabering of the neck of the bottle, a ritual much loved by Napoleon. During the time of the Empire, the fashion was to celebrate a victory by slicing off the neck of the bottle with a saber. To perpetuate this centuries-old tradition, the Claude Dozorme company is reissuing magnificent collections of champagne sabers. One is of very high value with its fine gilded hilt while the other has a sleeker, more contemporary design with a silvered hilt. The dragon trimmings hark back to the days when the riders of the Napoleonic cavalry wore their arms at the wrist. This is an original and prestigious gift that will provide an elegant accompaniment to all grand events.

- 1: Le Sommelier Haute Cuisine
- 2: Le sabre à champagne « Lafayette »
- 3: Le sommelier Clos Laguiole

Tout l'art de servir un vin

À la fois solennel et convivial, l'ouverture d'une bouteille est un acte qui demande un grand soin et beaucoup de précaution, de surcroît lorsqu'il s'agit d'un grand cru ou d'une cuvée d'exception.

La coutellerie Claude Dozorme propose des sommeliers de très haute précision permettant une excellente prise en main tout en garantissant une ouverture parfaite des bouteilles sans en abîmer ni briser les bouchons. Appréciés des connaisseurs, les sommeliers Dozorme sont réalisés en étroite collaboration avec des sommeliers professionnels. Parce que chaque nectar mérite le meilleur !



The art of serving wine
At once a solemn and convivial act, the opening of a bottle of wine requires great care and attention, especially where a Grand Cru or an exceptional vintage is concerned. The Dozorme cutlery company offers very high-precision corkscrews that have an excellent grip guaranteeing perfect bottle opening without damaging or breaking the corks. A favourite with wine connoisseurs, Dozorme corkscrews are made in close collaboration with professional sommeliers. Because each nectar deserves the best !



Gamme Haute Cuisine

Fruit d'une étude de design approfondie pendant plusieurs mois, les couteaux Haute Cuisine de Dozorme symbolisent l'alliance parfaite de la ligne et de la fonction.

Avec leur ligne pure, un acier de très grande qualité et une vraie coupe de professionnel, la gamme Haute Cuisine offre une précision de coupe extrême associée à une robustesse incomparable.

Émincer, escaloper, dénervé, évider, découper ou encore hacher, la complémentarité de la gamme permet une diversité d'usage infinie.

COUTEAUX DE CUISINE: LA FRENCH TOUCH SIGNÉE DOZORME

Bien plus qu'un outil de découpe professionnel, le couteau de cuisine Dozorme est incontestablement un véritable objet de décoration qui s'affiche fièrement dans les cuisines françaises et trône sur les plans de travail.

Design, traditionnels, colorés ou classiques, l'ensemble des couteaux de cuisine Dozorme savent répondre à toutes les attentes et s'adaptent à tous les styles de cuisine.

KITCHEN KNIVES: THE FRENCH TOUCH DESIGNED BY DOZORME

Far more than just a professional cutting tool, the Dozorme kitchen knife is a genuinely decorative object that can be proudly displayed in French kitchens and given the place of honour on kitchen worktops.

Whether contemporary, traditional, coloured or classic, all Dozorme kitchen knives meet every expectation and can adapt to fit any cooking style.



Haute cuisine

The fruit of an in-depth design study lasting several months, Dozorme's Haute Cuisine knives symbolise the perfect marriage between form and function. With their pure, sleek line, high-quality steel and professional cutting power, Haute Cuisine knives offer very high-precision cutting ability combined with unrivalled strength and durability. Mince, slice, remove veins, gut, cut or chop, the complementary nature of the range provides an endless variety of use.



Gamme 1902

Clin d'œil à la bistronomie française, la gamme de couteaux de cuisine 1902 a été imaginée par le designer breton Jacky le Faucheur avec un audacieux tissu vichy rouge et blanc. Juste équilibre entre design et authenticité, la collection «1902 Vichy», offre aux professionnels des fourneaux comme aux amateurs avertis, une prise en main et une qualité de coupe sans compromis.

Une fois de plus, la manufacture Claude Dozorme montre l'étendue de sa créativité et de son savoir-faire, 100% made in France!

Range 1902

An allusion to the French bistronomy sector, the 1902 kitchen knife range was created by the Breton designer Jacky le Faucheur with an audacious red and white Vichy fabric. A perfect balance between design and authenticity, the «1902 Vichy» collection offers professional chefs and experienced enthusiasts unrivalled grip and cutting power.

Yet again, the Claude Dozorme company has demonstrated the breadth of its creative finesse and expertise, 100% made in France!



« Les livres, les émissions culinaires, les objets ménagers font recette. La cuisine s'ouvre, s'agrandit et donne envie de créer à l'infini. Sortis des placards et des tiroirs, les ustensiles se mettent en scène. Les couteaux tiennent fièrement leur place. Objets utilitaires aux fonctions essentielles de coupe et de partage, mais aussi objets décoratifs. Courbe épurée, contemporaine ou rustique, le manche et la lame combinent élégance et histoire. Les couteaux de cuisine sont devenus des accessoires cultes quand ils sont signés Claude Dozorme. Fabriqués dans les ateliers français, à Thiers, les couteaux sont l'âme de nos cuisines. »

Odile MATTEI
Journaliste.





CREATION THOMAS BASTINE

DESIGN

UN DESIGN AFFIRMÉ

Fidèle à sa ligne directrice mêlant création et innovation, la manufacture Dozorme collabore régulièrement avec des personnalités emblématiques ou avec des designers reconnus tant dans la réalisation de ses couteaux de table que de ses couteaux de poche. Passionnées et exceptionnelles, ces personnes ont instauré une véritable relation de confiance avec l'entreprise centenaire pour concrétiser leur projet, dessin ou rêve. Des rencontres réussies et chaleureuses qui ont donné une âme et un sens véritable à tous ses produits griffés d'exception...

DESIGN A BOLD DESIGN

Faithful to its core principle, the fusion of creation and innovation, the Dozorme firm regularly joins forces with famous personalities or well-known designers for the design of both its table cutlery and pocket knives. Passionate and enthusiastic, these exceptional individuals have built up a strong bond of trust with this century-old company in order to fulfil their project, design or dream. Warm and constructive exchanges that give these exceptional branded products both character and meaning...



UN DESIGN AFFIRMÉ



G Gérard Depardieu... Monstre sacré du cinéma français, épicurien devant l'éternel et vigneron passionné, Gérard Depardieu souhaitait un sommelier sans levier mais possédant une véritable lame de couteau de poche avec une bonne prise en main: le sommelier Capucin était né...

Avec sa mèche conique permettant d'ouvrir délicatement les plus vieilles bouteilles sans en abîmer ni briser les bouchons, son axe de réglage et son manche travaillé minutieusement à partir d'essences naturelles, le sommelier capucin est un véritable objet de collection qui a demandé des heures de travail minutieux pour être monté, ajusté, poli, façonné et affuté à la main dans les ateliers de la marque. Chaque lame porte en outre la mention «Bon appétit et santé!» dédiée de la main de cet artiste passionné.

G Gérard Depardieu... One of the giants of French cinema, an eternal connoisseur and passionate wine grower, Gérard Depardieu was looking for a leverless corkscrew that had a genuine pocket knife blade and a perfect grip heralding the birth of the Capucin corkscrew...

With its conical screw that allows even the oldest bottles to be opened delicately without damaging or breaking the corks, its adjustment pin and its finely worked handle in natural woods, the capucin corkscrew is a collector's item that requires long hours of meticulous workmanship to be mounted, adjusted, polished, shaped and sharpened by hand in the brand's workshops. Each blade is inscribed with the statement «Bon appétit et santé!» signed by the hand of this impassioned artist.



1: Sommelier créé pour et en collaboration avec Gérard Depardieu. Chaque lame est dédiée «Bon appétit et santé»

2: La mèche conique permet de rentrer progressivement dans les bouchons des vieilles bouteilles sans les briser



THOMAS BASTIDE

Né en 1954 à Biarritz, Thomas Bastide vit et grandit à Paris où il intègre l'école Supérieure des Arts Graphiques (Penninghen) avant de se diriger vers le design industriel à l'École Nationale Supérieure des Arts Appliqués et des Métiers d'Art. Créateur pour Baccarat depuis 1981, son talent et sa passion l'amènent à œuvrer pour d'autres grands noms du luxe: Hennessy, Christofle, Ercuis, Odiot, Hermès et bien d'autres.

Pour sa première collaboration avec le coutelier français Claude Dozorme, Thomas Bastide a laissé parler son cœur et sa créativité en proposant L'Âme et le Shadow, deux somptueuses créations originales et subtiles.



THOMAS BASTIDE

Born in 1954 in Biarritz, Thomas Bastide grew up in Paris where he studied at the Ecole Supérieure des Arts Graphiques (Penninghen), before continuing his studies in industrial design at the Ecole Nationale Supérieure des Arts Appliqués et des Métiers d'Art. As a designer for Baccarat since 1981, his talent and passion has led him to work for other major luxury brands such as Hennessy, Christofle, Ercuis, Odiot, Hermès to name just a few.

For his first collaboration with the French cutlery manufacture, Claude Dozorme, Thomas Bastide has given free rein to his imagination and creativity by designing L'Âme and the Shadow, two sumptuous, original yet understated creations.



L'ÂME BY THOMAS BASTIDE

Pour Thomas Bastide, l'âme d'un couteau réside dans sa lame. En partant de ce postulat, il a magnifié cette lame en la déshabillant d'un côté du couteau. Ainsi mise à nue, la lame se révèle toute en splendeur et sobriété et se joue des apparences avec son manche asymétrique qui lui permet de tenir en équilibre sur le côté droit.

L'ÂME BY THOMAS BASTIDE

For Thomas Bastide, a knife's soul resides in its blade. Taking this postulate as his starting point, he emphasised the blade by leaving one side of the knife open and unadorned. When laid bare, the blade is revealed in all its splendour and understated elegance, playing on its appearance with an asymmetrical handle that allows it to balance on its right side.



LE SHADOW BY THOMAS BASTIDE

Premier couteau de table au manche asymétrique et incliné, le Shadow est un couteau singulier et atypique dont l'inclinaison du manche permet à la lame de ne plus être en contact avec la nappe. Le manche plus épais d'un côté que de l'autre rend sa préhension excessivement agréable et totalement ambidextre.

THE SHADOW BY THOMAS BASTIDE

The first table knife with an asymmetrical, angled handle, the Shadow is an unusual and atypical knife whose angled handle holds the blade above the tablecloth. The asymmetrical thickness of the handle makes the knife very pleasant to hold and equally suitable for right and left-handed people.



RÉGIS DHO

Tantôt artiste-peintre, designer ou encore styliste, Régis Dho porte sur le monde un regard poétique où se mêlent motifs, matières, couleurs et formes.

Grand spécialiste des Arts de la Table et fin gastronome, il a travaillé pour les plus grands noms de la cuisine ou de la maison.

Ce touche-à-tout de génie a saupoudré un soupçon de son univers en réinterprétant un classique des couteaux Dozorme, le Liner. En habillant les couteaux d'un motif tweed, pied de poule ou prince de Galles, il a bousculé les codes de la coutellerie traditionnelle et insufflé une touche fashion à cette gamme de couteaux.

Et pour accentuer un peu plus le côté ultra design et masculin de cet objet collector, les liners arborent un revêtement noir de type Teflon.



RÉGIS DHO

Working as an artist, designer or stylist as the fancy takes him, Régis Dho has a poetic vision of the world that melds together patterns, materials, colours and shapes. A specialist in tableware and fine dining, he has worked for the biggest names in the world of home and professional cooking.

This all-round genius has sprinkled a little magic from his design world by revamping a classic Dozorme knife design, the Liner. By dressing the knives with a motif featuring hounds tooth and Prince of Wales check tweeds, he has upturned traditional cutlery codes and blown a breath of fresh air into this range of kitchen knives. To further accentuate the ultra design and masculine feel of this collector's item, the liners feature a Teflon-style black coating.



« Habiller la lame du couteau de poche, un luxe très masculin à l'instar des grands d'Espagne et leurs lames de Tolède. Aujourd'hui plus discret, il passe inaperçu et se confond avec nos tweeds, pied de poule et prince de Galles. Tailler un costard pour ce couteau collector, telle était mon intention : un paradoxe. »

Régis Dho





**STUDIO M/M (PARIS)
POUR LES ÉTABLISSEMENTS
THIERRY ET GILBERT COSTES**

Dernier-né de la gamme des couteaux fabriqués par la manufacture Dozorme: le BeauM/Marly.

Imaginé par Thierry Costes pour son dernier établissement parisien, le Café Français, designé par le studio M/M et manufacturé par la coutellerie Dozorme, le BeauM/Marly est la concrétisation d'un projet tri-partite.

Pour coller à l'univers du Café Français, nouveau lieu alliant classicisme à la française et densité graphique extrême, le studio M/M (Paris) a pensé le BeauM/Marly comme un objet ultra design et symétrique reprenant les codes couleur de l'établissement.

Derrière M/M (Paris), studio graphique de renom crée en 1992, se cache Michaël Amzalag et Mathias Augustyniak, graphistes de génie, directeurs artistiques, auteurs de campagne de pub et réalisateurs de clip vidéo. Ces 2 artistes touche-à-tout ont collaboré avec les plus grands: de Balenciaga à Louis Vuitton via Madonna, Björk ou encore Vanessa Paradis.



**STUDIO M/M (PARIS) FOR
THIERRY AND GILBERT
COSTES ESTABLISHMENTS**

The BeauM/Marly - the latest in the range of knives designed and produced by the Dozorme company. Created by Thierry Costes for his latest Parisian venture, the Café Français, designed by the Studio M/M and produced by the Dozorme cutlery company, the BeauM/Marly is the embodiment of a three-party project.

To remain true to the spirit of the Café Français, a new location allaying French classicism with an extremely dense graphic design, Studio M/M designed the BeauM/Marly to be an ultra design and symmetrical object that echoes the colours of the establishment.

M/M, a famous graphic design studio set up in 1992, is run by Michael Amzalag and Mathias Augustyniak, two brilliant graphic designers, artistic directors, authors of advertising campaigns and producers of video clips. These two all-round artists have worked with the most famous names from Balenciaga to Louis Vuitton via Madonna, Björk or even Vanessa Paradis.



« Tout est remis en question lorsque j'aborde une nouvelle marque... et un sentiment d'inquiétude m'envahit... »

Chez Bacarrat, le cristal a représenté toute ma vie depuis 1981: je suis attiré par la brillance, l'éclat, les reflets qui donnent naissance à des personnalité doubles tant aux objets qu'aux êtres humains.

Depuis ma plus tendre enfance, je proclame « je serai sculpteur industriel ». Dans les années 70 j'ai découvert le design de Tapio Wikkala aux Arts Déco de Paris: il taillait directement dans le bois ses formes de couteaux et cela me fascinait. Il avait raison: un outil, prolongation de la main ne se dessine pas, il se sculpte... je pense les couteaux de Claudine, je les sculpte dans le plâtre, je les dessine à peine... »

Lors de mon premier passage à Thiers je fus intimidé et interpellé par le panneau arborant le savoir-faire de plus de six siècles de coutellerie de ce bassin: qu'allais-je pouvoir apporter de nouveau? Mais après avoir pénétré dans la très moderne mais néanmoins très artisanale Manufacture Claude Dozorme, la création s'imposa à moi: Deux nouveaux couteaux venaient de naître: SHADOW est l'ombre du couteau « Le Thiers », d'où ses côtés noir et blanc asymétriques.

L'ÂME est la mise en valeur évidente de la lame, « l'Âme » véritable d'un couteau. La préhension devient logique et évidente: l'un comme l'autre sont une synthèse de ce que j'aime dans la vie: l'asymétrie, l'équilibre subtil du bon angle d'un objet incliné. »

« Quand j'y pense, j'aime tout ce qui penche et quand je m'y penche, j'aime tout ceux qui pensent »...

**Thomas BASTIDE
Designer**





GRANDES TABLES

LES COUTEAUX CLAUDE DOZORME,
INVITÉS D'HONNEUR DES GRANDES TABLES



De Paris à New-York via l'Auvergne, berceau de la marque, les produits Claude Dozorme franchissent les frontières et s'affichent sur les tables les plus sophistiquées. Ambiance chic, bistrot ou contemporaine, les produits Dozorme, savamment posés sur les nappes blanches, s'adaptent à tous les styles pour embellir les tables et sublimer les mets proposés.

FAMOUS TABLES *CLAUDE DOZORME KNIVES, GUESTS OF HONOUR AT THE VERY BEST TABLES*

From Paris to New York via the Auvergne, the brand's birthplace, Claude Dozorme products are crossing borders and can be seen on the most sophisticated tables.

Whether in an elegant, bistro-style or contemporary setting, Claudine Dozorme products, smartly laid out on pristine white tablecloths, will adapt to suit any style to decorate tables and enhance the proposed dishes.

LES COUTEAUX CLAUDE DOZORME, INVITÉS D'HONNEUR DES GRANDES TABLES

En Auvergne... Chez Jacques Decoret à Vichy ou chez Cyrille Zen à Sarpoil entre autres, l'ambiance prédispose à passer des moments voluptueux et gourmands: les papilles s'éveillent aux saveurs des plats proposés par ces deux chefs étoilés au Guide Rouge Michelin tandis que les pupilles se nourrissent du raffinement et de l'élégance des couverts Dozorme.

In Auvergne... Whether at Jacques Decoret in Vichy or Cyrille Zen in Sarpoil among others, the accent is on enjoying a luxurious culinary indulgence: the taste buds savour the exquisite flavours of the dishes proposed by these two Michelin-starred chefs featured in the Michelin Red Guide, while the eyes delight in the elegance and sophistication of the Dozorme cutlery on show.



1

EN FRANCE...

On ne présente plus Thierry Costes, prescripteur de tendances, de lieux et de talents à la tête d'une trentaine d'établissements parisiens, hôtels, restaurants ou autres pâtisseries...

Pour cet esthète averti, amateur du chic, du bon goût et du design, les arts de la table ne doivent souffrir d'aucune fausse note. C'est pourquoi, les couteaux fabriqués par Claude Dozorme, sous la marque de Thierry Costes Beaumarly, ont trouvé leur place sur les tables de ses établissements: Georges, Café Marly, Café Français, Étienne Marcel...

IN FRANCE...

No introduction is needed for Thierry Costes, a trendsetter famous for revamping eateries and setting up new talents who runs thirty or so Paris establishments, hotels, restaurants or other confectioners...

For this sophisticated aesthete, a connoisseur of elegance, good taste and stylish design, tableware must always be flawlessly smart and chic. This is why Claude Dozorme knives, produced under the Thierry Costes Beaumarly brand name, have been chosen to decorate the tables at all his restaurants: Georges, Café Marly, Café Français, Etienne Marcel...



2

- 1: L'Âme par Thomas Bastide
- 2: Couverts Laguiole en inox
- 3: Restaurant Jacques Decoret à Vichy



3

WORLDWIDE...

Les couteaux Claude Dozorme croquent la grosse pomme et s'invitent sur les nappes immaculées d'une légende: le restaurant Jean-Georges au cœur de Manhattan. Considéré aussi bien comme un « génie » que comme le « grand maître de la gastronomie », Jean-Georges Vongerichten, originaire d'Alsace, a bâti un empire gastronomique aux États-Unis faisant la part belle aux produits d'exception tant dans l'assiette que sur les tables.

Autre star des fourneaux new-yorkais à collaborer avec la manufacture Dozorme, le talentueux et très sérieux César Ramirez, du restaurant Chef's Table at Brooklyn Fare au cœur de Brooklyn. Triplement étoilé, ce chef originaire du Nord du Mexique exprime toute la quintessence des produits d'exception qu'il aime par-dessus tout cuisiner.



À TRAVERS LE MONDE...

Claude Dozorme knives are biting into the big apple and can now be admired on the pristine tablecloths of a living legend, the Jean-Georges restaurant in the heart of Manhattan. Considered both a « genius » and one of the « world's greatest chefs », Jean-Georges Vongerichten, a native of Alsace, has built up a restaurant empire in the United States that showcases products of the very highest quality, on both plates and tables.

Another star of the New York restaurant scene working in collaboration with the Dozorme company is the highly talented and very serious chef, César Ramirez, who runs the Chef's Table restaurant at Brooklyn Fare in downtown Brooklyn. This three-starred chef who hails from Northern Mexico captures the essence of the exceptionally high-quality products that he likes to cook.

1: César Ramirez à Brooklyn



« Restauration et coutellerie, deux mondes similaires: un couteau c'est comme un bon plat, il faut d'abord réunir de très bons ingrédients puis ensuite posséder un tour de main et un savoir-faire irréprochables »

Claudine DOZORME





MAGASINS

UNE PRÉSENCE INCONTOURNABLE
DANS LES GRANDS MAGASINS

Pour assurer sa renommée aussi bien en France qu'à l'étranger, les produits Claude Dozorme, des liners aux produits d'exception en passant par les gammes « arts de la table », s'exposent dans les grands magasins parisiens et européens à travers des corners aux couleurs de la manufacture.

Le Bon Marché, le Printemps, les Galeries Lafayette, BHV ou encore Manor... petit tour d'horizon de ces grandes enseignes qui distribuent la manufacture familiale.

DEPARTMENT STORES AN UNMISSABLE PRESENCE IN THE LARGE DEPARTMENT STORES

To consolidate its reputation both in France and abroad, whether for its liners or for special products such as its table cutlery ranges, Claude Dozorme products are displayed in large department stores in Paris and throughout Europe in department areas decorated with the brand's colours.

Bon Marché, Printemps, Galeries Lafayette, BHV, Harrods and Manor... these are just a few of the famous department stores that distribute the products of our family-owned company.

UNE PRÉSENCE INCONTOURNABLE DANS LES GRANDS MAGASINS

MANOR GENÈVE

Dans une atmosphère d'élégance et de modernité, Manor est plus qu'un grand magasin, c'est un temple de l'agroalimentaire où les produits sont starisés et le fait-maison est roi. C'est au cœur de ce supermarché haut de gamme que la manufacture Claude Dozorme est fière de participer régulièrement à des animations de promotion.

L'histoire de Manor commence à la fin du XIX^e siècle dans la ville bilingue de Bienne. C'est là que les deux frères et marchands en gros Ernest et Henri Maus se lient d'amitié avec leur client, le détaillant Léon Nordmann. A l'époque où naissent les tout premiers grands magasins, commence ainsi un partenariat couronné de succès, qui se poursuit de nos jours.

MANOR GENÈVE

With its chic, modern atmosphere, the Manor is far more than just a large department store; it is a temple to agro-foods where the products are the stars and homemade goods rule. The Claude Dozorme company is proud to be a regular participant in promotional events held at this upscale supermarket. The history of the Manor goes back to the bilingual village of Bienne in the 19th century. It was here that two brothers and wholesale dealers, Ernest and Henri Maus became friends with their client, the retailer Léon Nordmann. At a time when the very first department stores were being created, this friendship would mark the beginning of a highly successful partnership that is still going strong today.



LE BON MARCHÉ RIVE GAUCHE

Fondé en 1852 par Aristide Boucicaut sur des plans conçus par l'Architecte Boileau et agrandi en 1869 avec l'apport des techniques de Gustave Eiffel, Le Bon Marché Rive Gauche est le premier grand magasin parisien à ouvrir ses portes. Mis en lumière dans le célèbre « Au bonheur des dames » d'Émile Zola, il est également l'un des seuls à disposer d'une aussi importante dimension culturelle. Du fait de sa petite surface, il se veut excessivement sélectif, tant par la qualité des produits proposés que par celle des services offerts aux clients.

LE BON MARCHÉ RIVE GAUCHE

First opened in 1852 by Aristide Boucicaut based on a design by the French Architect Boileau and extended in 1869 using techniques developed by Gustave Eiffel, Le Bon Marché Rive Gauche was the first department store to open in Paris. Used as the setting for the famous French novel « Au bonheur des dames » by Emile Zola, it is also one of the only stores to have such a strong cultural identity. Due to its modest size the store is intentionally selective in terms of the quality both of its products and customer services.



LE PRINTEMPS HAUSSMANN

La Maison Printemps a été fondée par Jules Jaluzot en 1865. Exemple majeur du patrimoine architectural français et authentique chef d'œuvre de l'Art Décoratif, le Printemps est vraisemblablement un des plus beaux ouvrages parisiens dédiés au commerce.

Les valeurs historiques ancrées dans l'ADN du Printemps, que sont l'innovation, l'élégance, le service, le partage et le patrimoine, guident encore aujourd'hui chacun des choix de la Maison, volontairement tournée vers l'ultra-luxe.

LE PRINTEMPS HAUSSMANN

The Maison Printemps was established by Jules Jaluzot in 1865. A major example of French architectural heritage and an authentic masterpiece of the Decorative Arts, the Printemps store is renowned as one of the most beautiful department store buildings in Paris. The deeply-rooted historic values of the Printemps store - innovation, elegance, customer service, sharing and heritage - still guide all the strategic decisions made at Maison Printemps, which is voluntarily geared towards high-end luxury goods.



BHV MARAIS

Situé au cœur de l'historique quartier du Marais, le BHV, tout juste refait et rebaptisé BHV Marais, reste un magasin emblématique. Niché juste au niveau de l'épicentre Rive Droite/ Rive Gauche, cette institution demeure encore et toujours le repère des bricolos créatifs, des parisiens Rive Gauche, des branchés de l'Hôtel de ville, des cordons bleus arty... Un bazar version luxe, où l'on peut trouver de tout, le BHV Marais c'est l'adresse immanquable des esthètes et des épicuriens...

BHV MARAIS

Located in the heart of the historic Marais district, BHV, recently revamped and renamed BHV Marais, is still an emblematic store. Nestling right in the centre of the Right Bank/Left Bank, this institution is still the haven of the arty 'just thrown everything together' crowd, Left Bank Parisians, well-connected Hôtel de Ville types, creative cordons bleu cooks, and so on... A luxury bazaar-style emporium where you can find anything and everything, the BHV Marais is one of Paris's hottest addresses for enthusiasts of chic design and gastronomic delights...





HARRODS LONDRES

Harrods n'en finit pas d'étonner et d'intriguer les clients venus du monde entier par son service de première classe, sa mise en scène théâtrale, la qualité de ses produits et un choix inégalé de marques internationales. Depuis ses humbles débuts comme épicerie fine et marchand de thé en 1834, la position de Harrods ne cesse de s'affermir.

Qu'ils s'agissent d'articles de haute couture ou d'accessoires pour animaux domestiques, les produits fins les plus luxueux sont présentés dans le cadre somptueux du grand magasin de Knightsbridge qui s'étend sur 7 étages et compte 330 départements.

LES GALERIES LAFAYETTE

Véritables institutions parisiennes fondées en 1907, les Galeries Lafayette constituent le temple du shopping opérant dans les secteurs de la mode, du luxe et de la beauté, de l'horlogerie-bijouterie, du loisir et de la maison et de l'alimentation.

Elles sont mondialement connues et admirées pour leur extravagante coupole néo-byzantine datant du XIX^e siècle.

HARRODS LONDON

Harrods constantly astonishes and intrigues customers from the world over with its first-class service, its theatrical setting, the quality of its products and its unrivalled selection of international brands. Harrods has consistently strengthened its standing since its humble beginnings as a fine foods store and tea house back in 1834. Whether looking for high fashion goods or accessories for pets, the most luxurious, high-quality products are presented in the sumptuous setting of this massive Knightsbridge department store that extends over 7 floors and boasts 330 different departments.



© Archives Groupe Galeries Lafayette

LES GALERIES LAFAYETTE

Genuine Paris institutions founded in 1907, the Galeries Lafayette are known as a shopping Mecca dedicated to fashion, luxury goods, beauty care and cosmetics, watches, jewellery, leisure ware, home ware and food.

They are famous worldwide and admired for their extravagant 19th century neo-Byzantine dome.



« *Ambiente* réunit une fois par an, au parc des expositions de Francfort, les plus prestigieuses marques du secteur culinaire et acheteurs de magasins du monde entier. Nous sommes ravis d'avoir pu permettre à la marque Dozorme de rayonner depuis des années dans ce salon d'envergure mondiale et d'accroître ses activités à l'international. Nous souhaitons à la maison Dozorme de continuer sa route du succès. »

Michael SCHERPE
Président de Messe Frankfurt France





LA GRANDE
COUTELLERIE
LA GRANDE
COUTELLERIE

CONCEPT STORE

UN CONCEPT STORE NOMMÉ
LA GRANDE COUTELLERIE

Esthètes, amateurs ou collectionneurs retrouveront tous les produits de l'enseigne Claude Dozorme dans les nouveaux concept-stores de la marque ouverts en 2011 et baptisés La Grande Coutellerie, clin d'œil à leurs petites superficies.

CONCEPT STORE A CONCEPT STORE BAPTISED LA GRANDE COUTELLERIE

Aesthetes, enthusiasts and collectors alike will find the whole range of Claude Dozorme products in the brand's new concept-stores opened in 2011 and baptised La Grande Coutellerie, an allusion to their small surface areas.



UN CONCEPT STORE BAPTISÉ LA GRANDE COUTELLERIE

Tel un écrin, ces nouveaux concepts-store pensés par Claudine Dozorme et Philippe Pernot font la part belle aux produits de la marque puisqu'ils accueillent la totalité des pièces signées Claude Dozorme, que ce soit à Cannes ou au cœur de la capitale auvergnate.



UN ESPACE CHALEUREUX

Dans un espace chaleureux et raffiné de 20 m² où le mobilier en chêne a été spécialement conçu par un ébéniste, les aficionados de la marque, amateurs de cuisine, aventuriers, chasseurs, pêcheurs ou collectionneurs seront séduits par l'ensemble des gammes proposées qu'elles soient traditionnelles, classiques ou plus contemporaines. Ils retrouveront ainsi toute l'essence même de l'enseigne, cette tradition familiale modernisée, anti-conformiste et sachant affirmer son parti pris créatif.

These new concept-stores designed by Claudine Dozorme and Philippe Pernot provide an effective showcase for the brand's manufacture by exposing the entire range of Claude Dozorme products, whether in Cannes or deep in the heart of the capital of Auvergne.

A WARM PLACE

In an elegant and welcoming 20 m² showroom with oak furniture specially designed by a cabinetmaker, fans of the brand, cooking enthusiasts, adventurers, hunters, anglers and collectors will be delighted by all the ranges on show whether of traditional, classic or contemporary design. They will find here the quintessence of the brand's expertise, this modernised, maverick family tradition that is happy to assert its creative bias.

Cannes - Paris - Clermont-Ferrand



UNE GAMME, DES RÉFÉRENCES

Coffrets cadeaux, couteaux à foie gras, sabres à champagne et couteaux à fromage côtoient les pièces d'exception de la marque aux manches en crocodile, galuchat, ivoire ou encore en molaire et défense de mammoths venus de Sibérie.

Et parce qu'un couteau, objet du quotidien ou du désir, ne se choisit pas à la légère, les vendeurs spécialisés de la Grande Coutellerie Claude Dozorme sauront aider et renseigner tous les acheteurs, indécis ou néophytes et leur assurer un service irréprochable (entretien, réaffûtage, personnalisation...).

Avec plus de 2 000 références fabriquées par la manufacture Caude Dozorme, toutes entièrement conçues en France, La Grande Coutellerie se veut être la vitrine grand public de la tradition coutelière totalement modernisée et bousculée made in France, made in Dozorme.



A RANGE, MANY REFERENCES

Gift boxes, foie gras knives, champagne sabres and cheese knives rub shoulders with the brand's exclusive designs featuring handles dressed with crocodile skin, shagreen, ivory or even Siberian mammoth tusks or teeth.

Careful consideration has to go into choosing any knife, whether for day-to-day use or as a sought after object. All Dozorme company salespeople have specialist knowledge of La Grande Coutellerie hand-crafted cutlery and will provide all undecided or first-time buyers with reliable information and assistance, coupled with faultless customer service (maintenance, resharpening, customised designs, and so on).

With over 2,000 references, all fully designed and made in France, La Grande Coutellerie aims to be the general public showcase presenting a fully modernised and revamped cutlery tradition - made in France, made in Dozorme.

1: Le concept-store de Clermont-Ferrand (63)

2: Philippe Pernet,
Co-fondateur de la Grande Coutellerie



« Parce qu'il n'existait aucun lieu réunissant toutes les collections Dozorme, il nous semblait important pour Claudine Dozorme et moi-même de montrer toutes les productions de la coutellerie familiale et l'étendue du savoir-faire Dozorme en un seul et même lieu. Le tout dans un bel écrin à l'image des produits manufacturés. »

*Philippe PERNOT,
Co-fondateur du concept-store La Grande Coutellerie*





**CLAUDE
DOZORME**
MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS



LA GRIFFE DOZORME

REMERCIEMENTS

Le couteau, objet culte et mythique, rappelle l'histoire de l'homme, son style de vie: il l'inscrit dans une époque bien déterminée.

Le couteau est un peu le deuxième ADN de l'être humain, il n'est en rien un objet comme les autres c'est pourquoi il est si attachant, émouvant et très personnel: il s'adapte à l'homme, le sert fidèlement et l'homme le façonne, le transforme au fil des siècles et de ses besoins.

Je remercie tous mes collaborateurs, amis, membres de ma famille, qui me permettent depuis toutes ces années de perpétuer, transmettre et enrichir ce savoir-faire ancestral et artisanal qu'est la fabrication d'un couteau en France.

Claudine Dozorme.

THANKS

The knife, mythical object, reminds the history of the man, his lifestyle and marks his place in time.

The knife is almost as the second DNA of the human being, it is not at all an object as the others, that is why it is so charming, moving and very personal: it adapts itself to the man, serves him faithfully and the man shapes it, transforms it over times and according to his needs.

I thank all my collaborators, friends and family members, who allow me since many years to perpetuate, transmit and enrich this ancestral and artisanal know-how which is the manufacture of a knife in France.

Claudine Dozorme





**CLAUDE
DOZORME**
MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS

CRÉDITS PHOTOS

Ludovic Combe et Victoria Pulido
Claudine Dozorme
Massimo Lenzo
Philippe Pernot
Marielsa Niels Photographie
Claude Lepaire
Jacques Decoret, Wollodja Jentsch
Jean-Georges Vongerichten
Stephan Schmalhaus
Christophe Camus
Jodie Way
DR / Le Bon Marché Rive Gauche
Archives Groupe Galeries Lafayette
© Chef's table at Brooklin Fare
Fotolia (Londres, New-York, Paris)

CONCEPTION, RÉDACTION ET RÉALISATION

Agence Qui Plus Est
www.quiplusest.com

N° ISBN

978-2-7466-7043-3

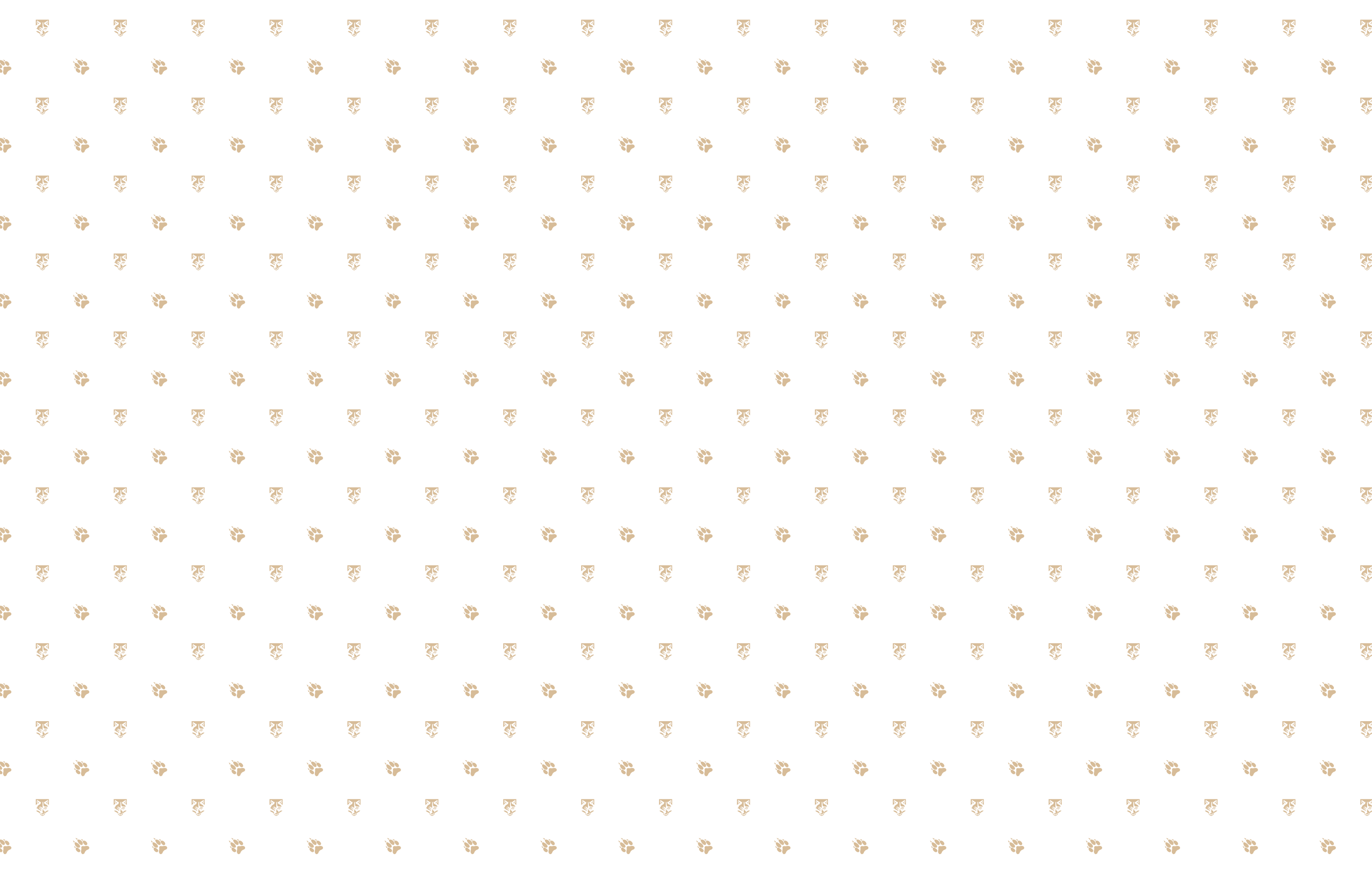
IMPRESSION

FUSIUM (Auvergne, France)
Impression sur papier PEFC



N°10-31-1928







**CLAUDE
DOZORME**

MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS

ZA Racine
63650 La Monnerie
France

Tél: 00 33 (0)4 73 51 41 06
info@dozorme-claude.fr
www.dozorme-claude.fr



N° ISBN: 978-2-7466-7043-3
Prix de vente: 15 €

Conception, rédaction: www.quiplusest.com