



CLAUDE
DOZORME

MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS



LA GRIFFE DOZORME

CATALOGUE CAVE
Goûtez à l'excellence...





CLAUDE DOZORME
MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS



UNE MARQUE CENTENAIRE

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 plus de 100 ans, pour fabriquer en France toutes ses gammes de couteaux.

Fondée en 1902 par Blaise Dozorme, dit « le Loup » l'entreprise s'est très vite affirmée par son sens de la création et des maîtrises d'un savoir-faire ancestral. Claude Dozorme, reconnu Maître Artisan par la Chambre des Métiers, a vu son entreprise également labélisée en 2009 par l'État « Entreprise du Patrimoine Vivant » pour son savoir-faire d'exception et sa fabrication totalement française.



Claude Dozorme se positionne donc dans la coutellerie « fine » haut de gamme pour reprendre une expression locale :

- L'entreprise utilise des matériaux précieux de très grande qualité qu'elle associe à une technologie de pointe très innovante (elle fut la première entreprise du bassin thiernois à intégrer et utiliser la découpe laser pour ses propres lames)
- Elle possède une expertise maîtrisée et reconnue pour son savoir-faire d'excellence exercé depuis plus de 100 ans.

LES GRANDES DATES

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

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

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

1966: naissance de Claudine Dozorme, fille unique de Claude

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. Collaborations régulières avec de nombreux designers.

1998: point de départ du développement à l'export

2001: Claudine devient gérante de l'entreprise

2003: construction du show room de formation

2011: ouverture d'une 1^{ère} boutique Claude Dozorme à Clermont-Ferrand

2012: ouverture d'une 2^e boutique à Cannes

2014: ouverture d'une nouvelle boutique à Paris

A HUNDRED-YEAR-OLD BRAND



Behind the brand Claude Dozorme, there is a family company of cutlery industry founded in 1902. Localized in Thiers, French capital of cutlery industry, the Claude Dozorme Company innovates since more than 100 years, to produce in France all its range of knives.

Established in 1902 by Blaise Dozorme, named « the Wolf », the company very fast asserted itself by its sense of the creation and the controls of a know-how of exception.

Claude Dozorme, recognized as a Master Cutler by the Chamber of trade, saw his company also labelled in 2009 by the French Ministry of Economy and Industry as a « Living Heritage Enterprise » for the excellence of its traditional and industrial expertise.



Claude Dozorme takes positions in cutlery industry top of the range to resume a local expression:

- The company uses precious materials top of the range associated to a high innovating technology (it was the first company of the Thiers field to integrate and to use the cut laser for its own blades).
- Claude Dozorme possesses a mastered and recognized knowledge for its excellent know-how exercised for more than 100 years.

THE MAIN DATES

1873: Blaise Dozorme's birth at Saint-Rémy-sur-Durolle

1901: Valentin Dozorme's birth, only son of Blaise at Thiers

1902: Construction by Blaise Dozorme of his workshop adjacent to its house

1918: Valentin Dozorme goes into the family company

1941: Claude Dozorme's birth

1958: Blaise Dozorme's death

1965: resumption of the family company by Claude and Éliane Dozorme

1966: Claudine Dozorme's birth, only girl of Claude
1967: First important investment: purchase of a center of grinding

1972: Valentin Dozorme's death

1991: Claudine integrates the family company

1993: Construction of the new factory on an industrial park to produce entirely all the knives of the mark Claude Dozorme

1995: Integration of a cutting tool laser for blades the first one in the region of Thiers. Starting point of regular and very important capital expenditure to improve constantly the production tool and return it more in adequacy with the new technologies. Development every year of new collections of knives. Regular work with numerous designers.

1998: Starting point of the development in the export

2001: Claudine becomes a manager of the company

2003: Construction of the showroom of training
2011: Opening of a first shop Claude Dozorme in Clermont-Ferrand

2012: Opening of the second shop in Cannes

2014: Opening of a new shop in Paris

CLOS LAGUIOLE

 **MANCHES BOIS**
 Réf : 1.60.126.--



66 Bouleau nain | Birchwood



58 Amourette | Snakewood



89 Olivier | Olive wood



59 Thuya | Cedarwood



47 Genévrier | Juniper wood



62 Stamina rouge | Red stamina



70 Ébène | Ebony



66FR France | France

 **LE SAVIEZ-VOUS**

Tous nos sommeliers possèdent une mèche conique, ce qui permet d'ouvrir plus délicatement les vieilles bouteilles sans casser les bouchons en liège devenus fragiles au fil du temps. Ils sont tous présentés avec un étui de protection en cuir à l'effigie du loup, notre logo, (hommage rendu à Blaise Dozorme, fondateur de la maison Claude Dozorme, dont le surnom était « le Loup »).



 **MANCHES BOIS & RÉSINE**
 Réf : 1.60.126.--



82 Cep vert | Green vine stock



39 Cep bordeaux | Burgundy vine stock



56 Cep crème | Cream vine stock



32 Turquoise | Turquoise

 **MANCHES CORNE**
 Réf : 1.60.126.--



63 Pointe de corne | Tip of horn



37 Bélier | Ram horn



64 Corne noire | Black horn



79 Cerf | Stag horn

CLOS LAGUIOLE

MANCHES CARBONE Réf : 1.60.126.--



03R Carbone et intercalaires rouges
| Red platin and carbon



03PM Plein manche carbone avec clips
| Full carbon with clips

MANCHES D'EXCEPTION Réf : 5.60.126.--



91D Damas | Damascus



57D Molaire de mammoth bleue | Blue mammoth molar



56D Molaire de mammoth naturelle | Natural mammoth molar



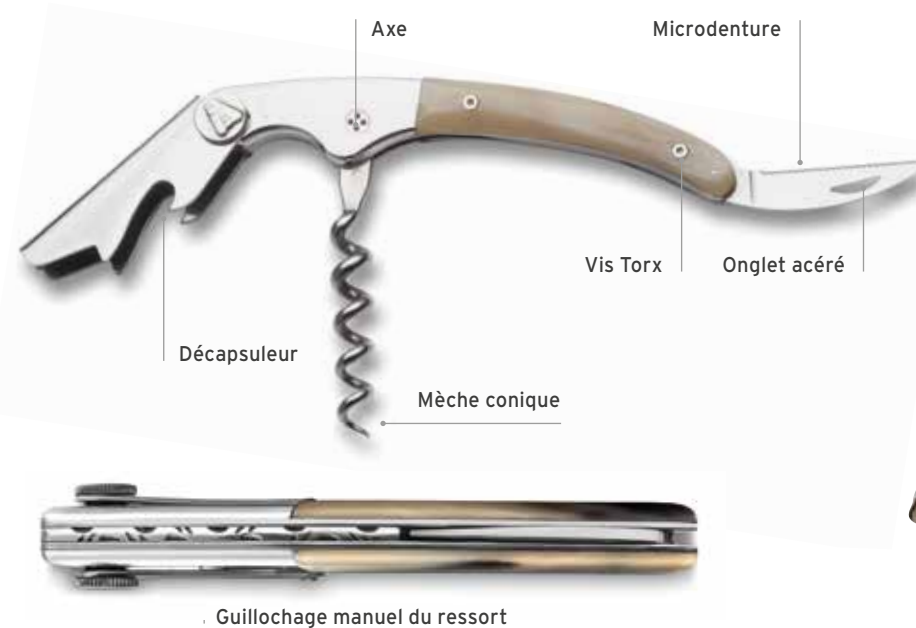
96D Molaire de mammoth rouge | Red mammoth molar



GD Taille diamant | Diamond cut

LE SAVIEZ-VOUS

Disparues il y a plus de 10 000 ans, les défenses ou molaires de mammoth se trouvent actuellement dans le permafrost (gel éternel) en Sibérie et Alaska, qui fondent avec le réchauffement climatique ; c'est pendant leur long séjour sous terre qu'elles ont absorbé des minéraux qui peuvent les avoir colorées. Cette matière étant fossilisée, son utilisation est donc parfaitement légale et n'est pas soumise à la convention de Washington.



Présentoir en bois
| Wood stair display
Réf: 5.10.536.00

LES + PRODUITS

- Produit 100 % fabriqué en France
- Axe de fixation de la mèche très résistant
- Possède un décapsuleur et un coupe capsule avec micro dents
- Mèche conique
- Livré avec une clé de réglage permettant un resserrage de l'axe
- Manche fixé avec des vis Torx
- Livré dans une boîte avec un étui de protection en cuir au logo du loup



- 100% made in France
- Highly resistant bit-fastening axis
- Has a bottle opener and a foil cutter with micro serrated edge
- Tapered bit
- Delivered with an adjustment wrench which retightens the axis
- Handle fitted with Torx screws
- Delivered in a gift box with a wolf logo leather protection case

SOMMELIER LE THIERS®



MANCHES
 Réf : 1.90.126.--



66FR Bouleau nain France
 | France birch wood



37 Béliér | Ram horn



70 Ébène | Ebony



79 Cerf | Stag horn



47 Genévrier | Juniper wood



63 Corne blonde | Tip of horn



89 Olivier | Olive wood



03PM Plein manche carbone avec clips | Full carbon with clips



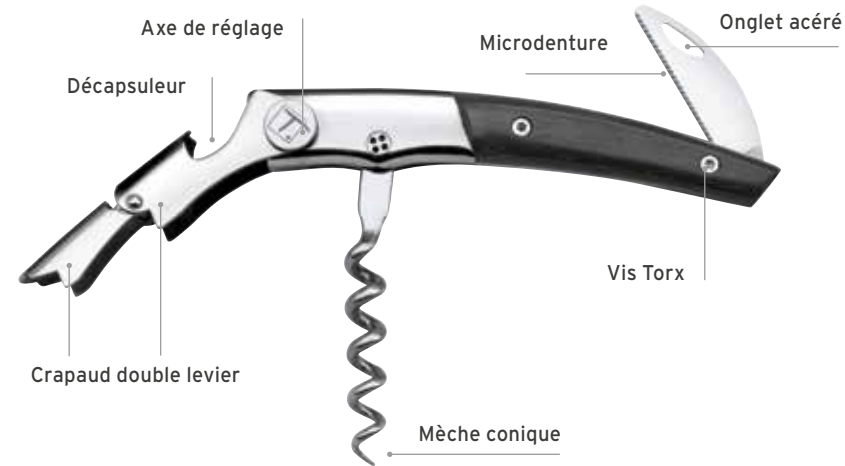
66 Bouleau nain | Birch wood



GD Taille diamant | Diamond cut



75 Peuplier vert | Green poplar wood



Guillochage manuel du ressort



Présentoir 7 places | Display 7 pieces
 Réf : 6.10.510.CAVE

LES + PRODUITS

- Produit 100 % fabriqué en France
- Axe de fixation de la mèche très résistant
- Possède un décapsuleur et un coupe capsule avec micro dents
- Mèche conique
- Livré avec une clé de réglage permettant un resserrage de l'axe
- Manche fixé avec des vis Torx
- Livré dans une boîte avec un étui de protection en cuir au logo du loup
- Crapaud à double levier

- 100% made in France
- Highly resistant bit-fastening axis
- Has a bottle opener and a foil cutter with micro serrated edge
- Tapered bit
- Delivered with an adjustment wrench which retightens the axis
- Handle fitted with Torx screws
- Delivered in a gift box with a wolf logo leather protection case
- Double step lever



SOMMELIER HAUTE CUISINE

MANCHES

Réf : 5.14.126.--



89 Olivier | Olive wood



63 Corne claire | Tip of horn



55 Vallernia | Rose wood



37 Bélier | Ram horn



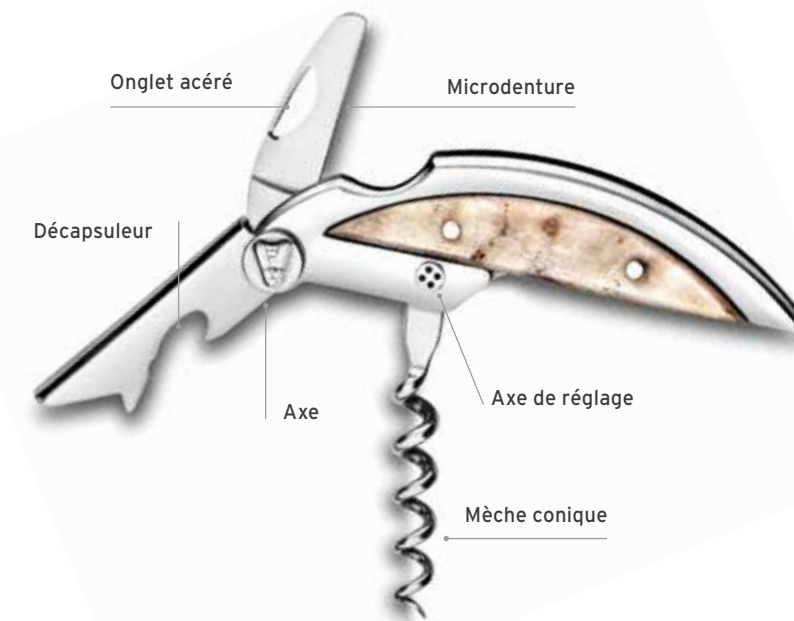
91D Damas | Damascus

LE SAVIEZ-VOUS

Le damas utilisé pour la fabrication des couteaux Claude Dozorme provient d'une forge artisanale très renommée (Balbach). Cet acier damas est obtenu grâce à des plis successifs de couches de différentes nuances d'acier soudées entre elles puis étirées. C'est seulement lors de la révélation (opération très délicate) que les différents motifs vont apparaître et rendront chaque pièce unique. Outre leur caractère singulier, les lames sont également plus résistantes, plus dures et surtout plus tranchantes.



Coffret chêne
Oak wood box
Réf : 5.14.126.--



Onglet acéré

Microdenture

Décapsuleur

Axe

Axe de réglage

Mèche conique

LES + PRODUITS

- Produit 100 % fabriqué en France
- Axe de fixation de la mèche très résistant
- Possède un décapsuleur et un coupe capsule avec micro denture
- Mèche conique
- Livré avec une clé de réglage permettant un resserrage de l'axe
- Lame : acier haut de gamme X50CrMoV15
- Livré dans une boîte avec un étui de protection en cuir au logo du Loup



- 100% made in France
- Highly resistant bit-fastening axis
- Has a bottle opener and a foil cutter with micro serrated edge
- Tapered bit
- Delivered with an adjustment wrench which retightens the axis
- Blade: top-of-the-range X50CrMoV15 steel
- Delivered in a gift box with a Wolf logo leather protection case

SOMMELIER DEPARDIEU

LE BAROUDEUR



© R. Mellou

BAROUDEUR TIRE-BOUCHON

Réf. 1.10.129.-- CF 12,5 cm, CO 22 cm, L 11 cm



66 Bouleau nain | Birch wood



89 Olivier | Olive wood



63 Pointe de corne | Tip of horn

LES + PRODUITS

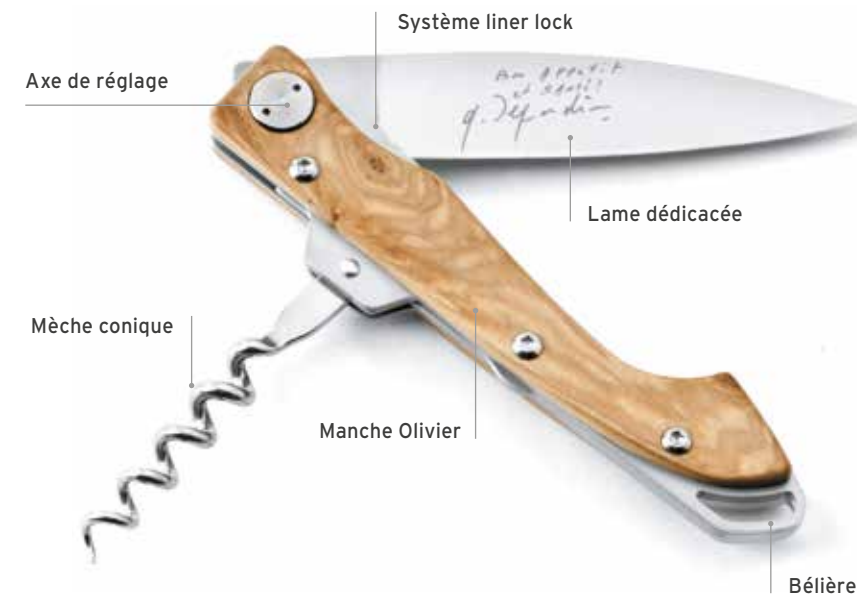
- Produit 100 % fabriqué en France
- Acier haut de gamme X50CrMoV15
- Système d'ouverture-fermeture « liner » très sécurisant. Lien en cuir.
- Livré avec une clé permettant un resserrage de l'axe, dans une boîte en carton Claude Dozorme



- 100% made in France
- High quality X50CrMoV15 steel
- Highly secure 'liner' opening-closing system. leather thong
- Delivered with an adjustment wrench which retightens the axis, in a Claude Dozorme cardboard gift box

SOMMELIER DEPARDIEU

Sommelier DEPARDIEU | DEPARDIEU corkscrew
*CF 13 cm, CO 23,5 cm, L 10,5 cm
Réf : 5.94.126.89



Coffret en bois avec livret
Wood stair display with booklet

LES + PRODUITS



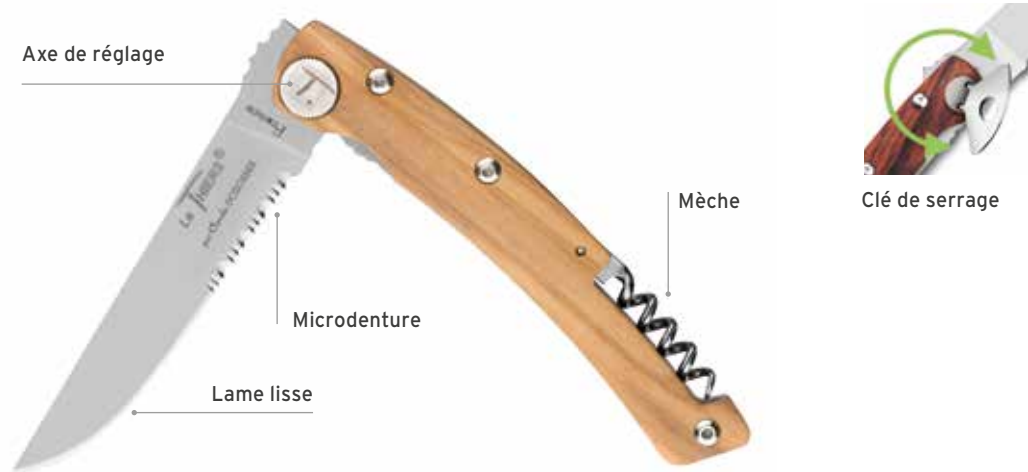
- Produit 100 % fabriqué en France
- Mécanisme d'ouverture-fermeture « liner lock »
- Mèche conique 5 spires très performante
- lame : acier haut de gamme X50CrMoV15 facilement réaffûtable
- Livré avec une clé de réglage permettant un resserrage de l'axe
- Manche : en véritable bois d'olivier
- Livré en coffret chêne avec un livret retraçant l'histoire de ce sommelier
- Livré avec une chaîne pouvant se fixer à la bélière

- 100% made in France
- Highly secure 'liner lock' opening-closing system
- High-performance 5-spire tapered bit
- Blade: easy to resharpen top-of-the-range
- X50CrMoV15 steel
- Delivered with an adjustment wrench which retightens the axis
- Handle: in real olive wood
- Delivered in an oak presentation box with a booklet retracing this sommelier's story
- Delivered with a chain which can be fixed to the hook

LE THIERS® TIRE-BOUCHON

MANCHES BOIS

*CF 12 cm, CO 22 cm, L 9,5 cm
Réf : 1.90.129.--



89 Olivier Lame acier | Olive wood Grey blade

89L Olivier Lame acier lame lisse | Olive wood smooth blade



55 Vallernia Lame acier | Rose wood Grey blade



89N Olivier Lame noire | Olive wood Black blade



55N Vallernia Lame noire | Rose wood Black blade



MANCHES ALU

*CF 12 cm, CO 22 cm, L 9,5 cm
Réf : 1.90.129.--



22 Noir-Rouge | Black-Red



24 Noir-Gris | Black-Grey



21 Rouge-Noir | Red-Black



23 Gris-Noir | Grey-Black



LES + PRODUITS



- Produit 100 % fabriqué en France
- Mécanisme d'ouverture-fermeture Liner très sécurisant
- Acier X50CrMoV15 : très bonne tenue de coupe et lame et facilement réaffûtable (partie lisse)
- Double denture
- Revêtement noir type Teflon de la lame sur les manches bois (Variante purement esthétique se patinant avec le temps)
- Ouverture une main facilitée grâce aux picots sur la lame
- Livré avec une clé permettant un resserrage de l'axe
- Clip au dos pour les modèles aluminium
- Livré dans une boîte Claude Dozorme

- 100% made in France
- Highly secure 'liner' opening-closing mechanism
- X50CrMoV15 steel: excellent cutting performance and easy to sharpen (smooth side)
- Double serrated edge
- Black Teflon-type coating of the knife's blade and body. A purely aesthetic variant which acquires a unique patina over time
- The blade has a unique system which makes it easy to open the knife onehanded
- Delivered with a wrench to retighten the axis
- Clip on the back for the aluminium models
- Delivered in a Claude Dozorme gift box



SABRES
 DESIGN

 **LES CONTEMPORAINS**
 Réf : 9.94.063.--



90N Garde noire - Manche noir | Black guild - Black handle



46 Garde alu - Manche chêne | Aluminium guild - Oak wood handle



45 Garde bronze - Manche chêne | Bronze guild - Oak wood handle

 **LES BASIQUES**



2.40.063.89 Olivier | Olive wood



Socle en chêne | Oak wood stand
 Réf : 9.94.063.--

LES + PRODUITS



- Produit 100 % fabriqué en France
- Livré avec une dragonne
- Livré avec un livret sur l'art de sabrer le Champagne
- La lame n'est pas coupante
- Possibilité de personnaliser la lame avec une gravure au laser
- Lame : acier haut de gamme
- X50CrMoV15

- 100% made in France
- Delivered with a hand strap
- Delivered with a booklet on the art of cracking open a bottle of Champagne
- The blade is not sharp-edged
- Possibility of personalising the blade with laser engraving
- Blade: top-of-the-range
- X50CrMoV15 steel

SABRES PRESTIGE



LES PRÉSENTATIONS



Socle en acajou
 | Display stand
 Réf : 9.11.063.--



Grand coffret en chêne
 | Large oak box
 Réf : 5.11.063.--



Coffret en chêne avec
 emplacement pour bouteille
 | Oak box with empty space for bottle
 Réf : 5.11.209.--

LES GARDES



83 Garde Kellermann
 | Kellermann grip



96 Garde Ney
 | Ney grip



89 Garde Napoléon
 | Napoleon grip



61 Garde Lafayette
 | Lafayette grip



90 Mac Mahon
 | Mac Mahon grip



57 Garde Lassalle
 | Lassalle grip

LES + PRODUITS



- Produit 100 % fabriqué en France
- Livré avec une dragonne
- Livré avec un livret sur l'art de sabrer le Champagne
- La lame n'est pas coupante
- Possibilité de personnaliser la lame avec une gravure au laser

- 100% made in France
- Delivered with a hand strap
- elivered with a booklet on the art of cracking open a bottle of Champagne
- The blade is not sharp-edged
- Possibility of personalising the blade with laser engraving



**CLAUDE
DOZORME**

MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS

France



www.parisprovence.com



Edition Septembre 2019 - Conception : www.quivipulsest.com - Crédits photos : Studio Gibert - C. Dozorme - B. Maurice - L. Combe - D. Pourcher - Alba photographie - Pixabay - Melloul - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.