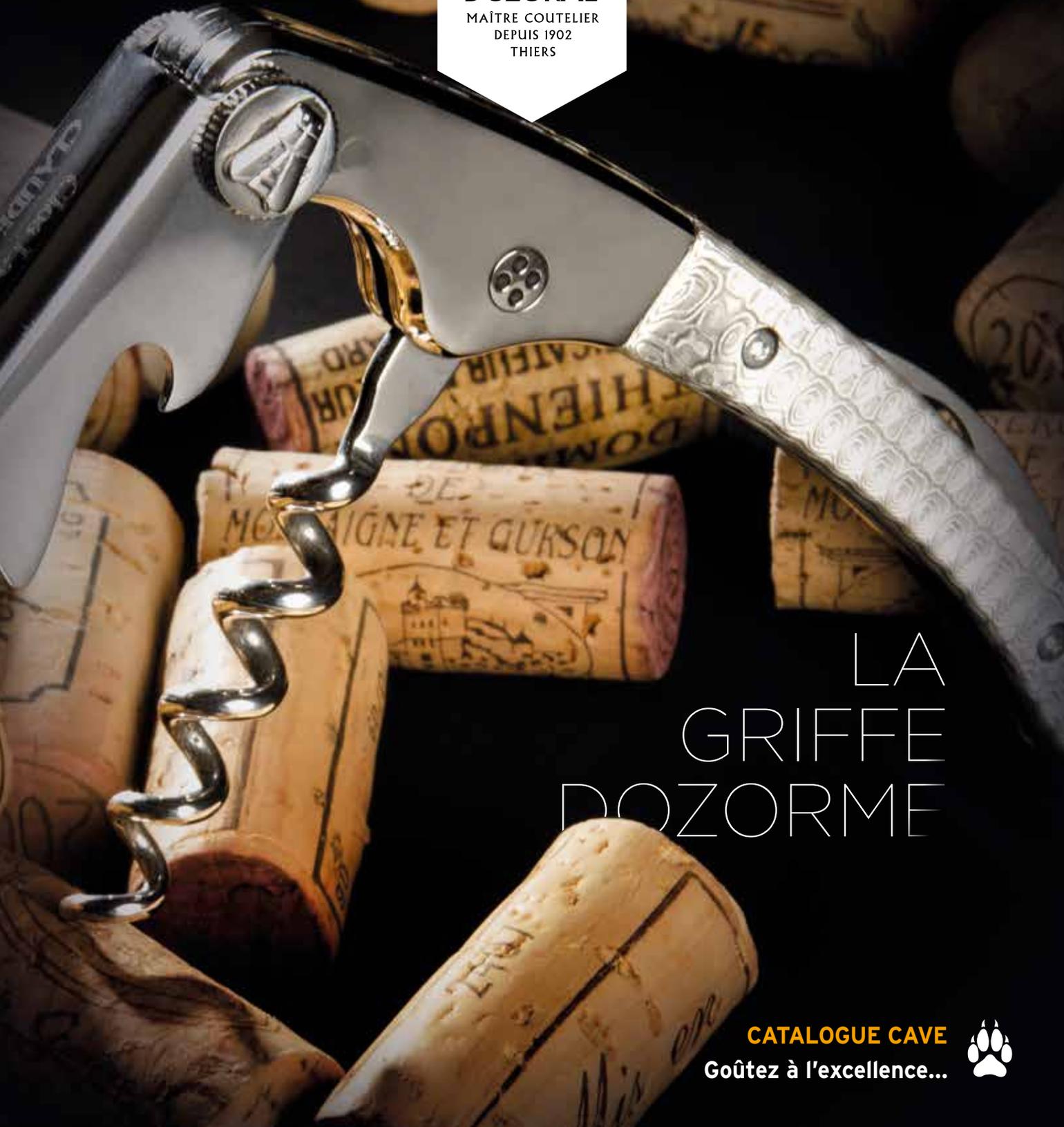




CLAUDE  
DOZORME

MAÎTRE COUTELIER  
DEPUIS 1902  
THIERS



LA  
GRIFFE  
DOZORME

CATALOGUE CAVE  
Goûtez à l'excellence...





## 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-Durole
- 1901:** naissance de Valentin Dozorme, fils unique de Blaise à Thiers
- 1902:** construction par Blaise Dozorme de son atelier attaché 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<sup>ère</sup> boutique Claude Dozorme à Clermont-Ferrand
- 2012:** ouverture d'une 2<sup>e</sup> 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



CLAUDE  
DOZORME  
MAÎTRE COUTELIER  
DEPUIS 1902  
THIERS

CLOS LAGUIOLE

# 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*



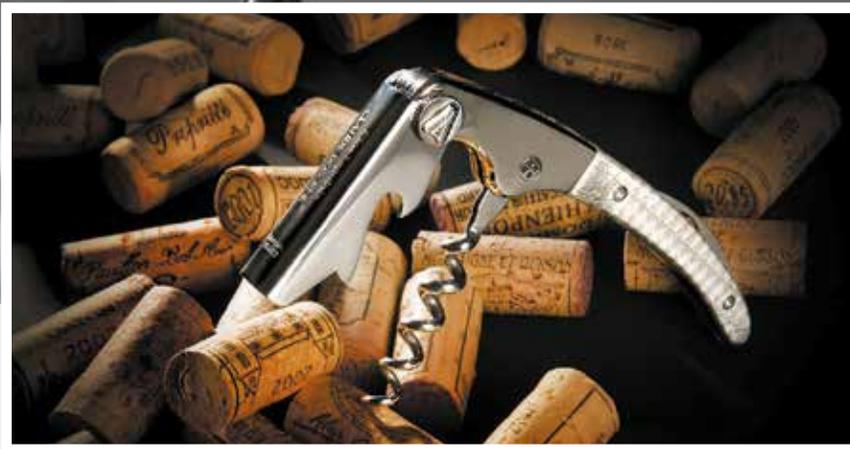
66FR France | *France*



## 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.--

 **MANCHES CORNE**  
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*



63 Pointe de corne | *Tip of horn*



37 Bélier | *Ram horn*



64 Corne noire | *Black horn*



79 Cerf | *Stag horn*



**CLAUDE DOZORME**  
 MAÎTRE COUTELIER  
 DEPUIS 1902  
 THIERS

**CLOS LAGUIOLE**

# 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

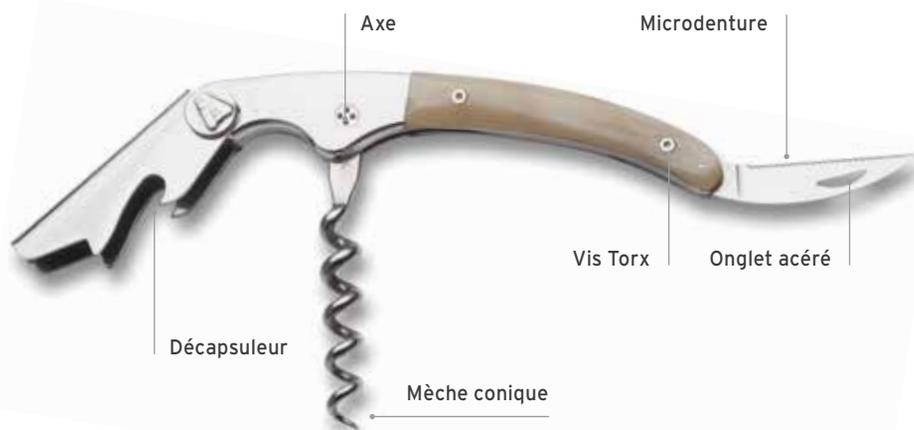


**GD** Taille diamant | Diamond cut



## 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.



Guillochage manuel du ressort



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



CLAUDE  
DOZORME  
MAÎTRE COUTELIER  
DEPUIS 1902  
THIERS

SOMMELIER LE THIERS®

# SOMMELIER LE THIERS®



## MANCHES

Réf : 1.90.126.--



37 Bélier | *Ram horn*



79 Cerf | *Stag horn*



63 Corne blonde | *Tip of horn*



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



GD Taille diamant | *Diamond cut*



66FR Bouleau nain France  
| *France birch wood*



70 Ébène | *Ebony*



47 Genévrier | *Juniper wood*



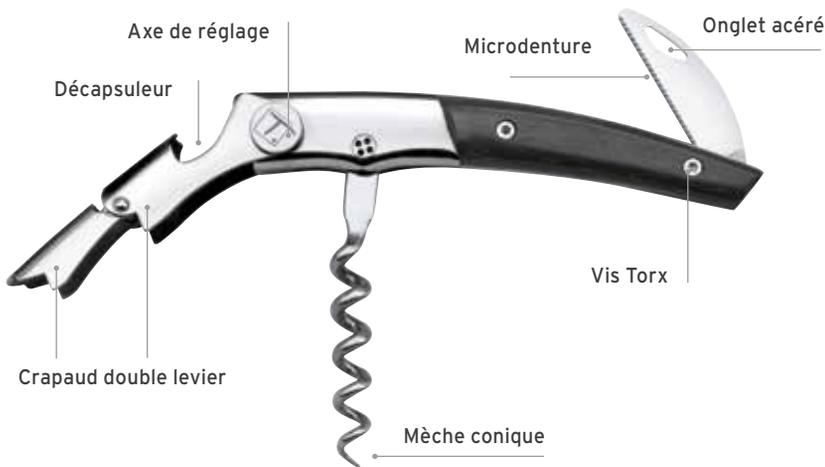
89 Olivier | *Olive wood*



66 Bouleau nain | *Birch wood*



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



CLAUDE  
DOZORME  
MAÎTRE COUTELIER  
DEPUIS 1902  
THIERS

SOMMELIER HAUTE CUISINE

# SOMMELIER HAUTE CUISINE



## MANCHES

Réf : 5.14.126.--



89 Olivier | Olive wood



63 Corne claire | Tip of horn



55 Vallernia | Rose wood



37 Béliér | Ram horn



91D Damas | Damascus



## LE SAVIEZ-VOUS

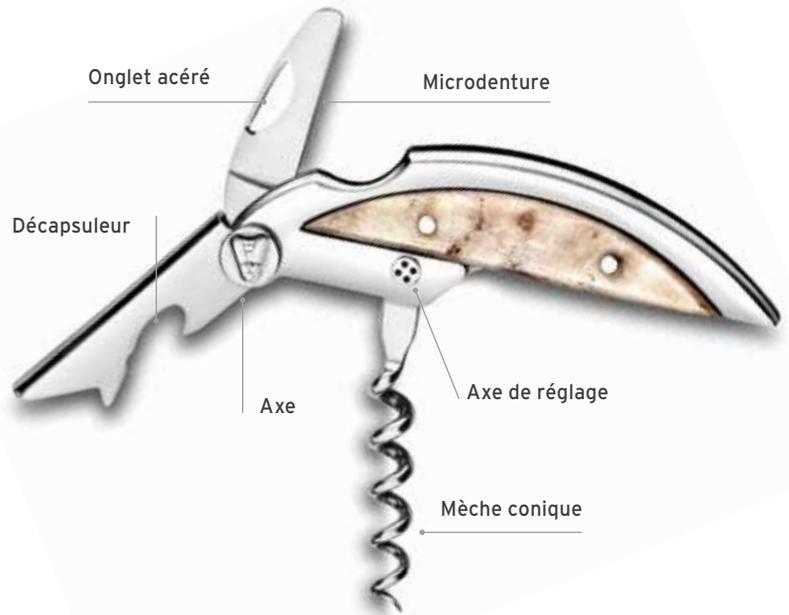
Le damas utilisé pour la fabrication des couteaux Claude Dozorme provient d'une forge artisanale très renommée (Balbach).

Cet acier damas est obtenu grâce à des pliage 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.--



## 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



**CLAUDE DOZORME**  
MAÎTRE COUTELIER  
DEPUIS 1902  
THIERS

SOMMELIER BAROUDEUR & DEPARDIEU



# LE BAROUDEUR



## BAROUDEUR TIRE-BOUCHON

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



66 Bouleau nain | Birch wood



89 Olivier | Olive wood



63 Pointe de corne | Tip of horn

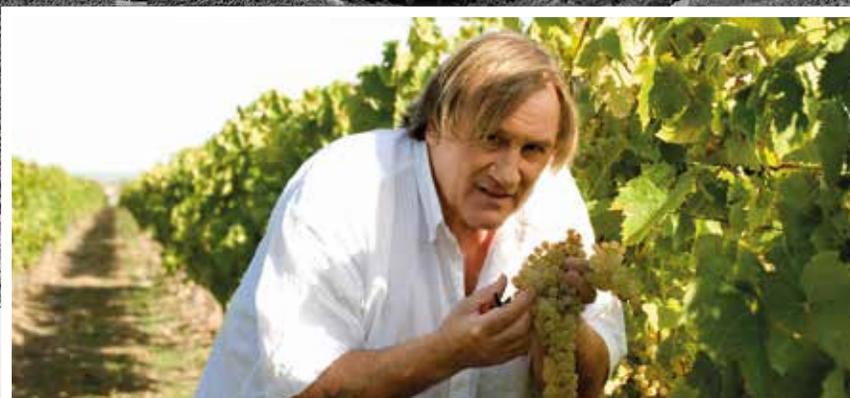
### LES + PRODUITS



- 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



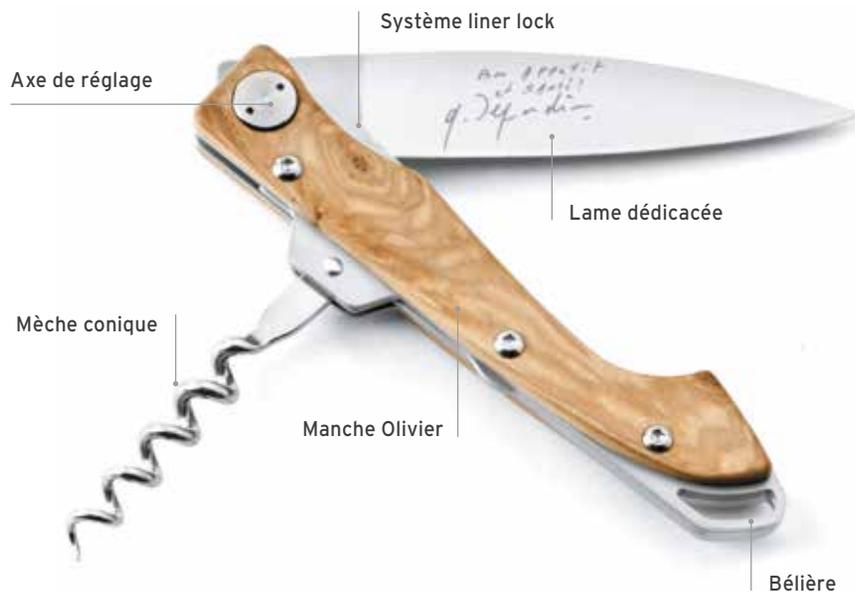
© R. Melloul

## 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



**CLAUDE DOZORME**  
 MAÎTRE COUTELIER  
 DEPUIS 1902  
 THIERS

**LE THIERS® TIRE-BOUCHON**

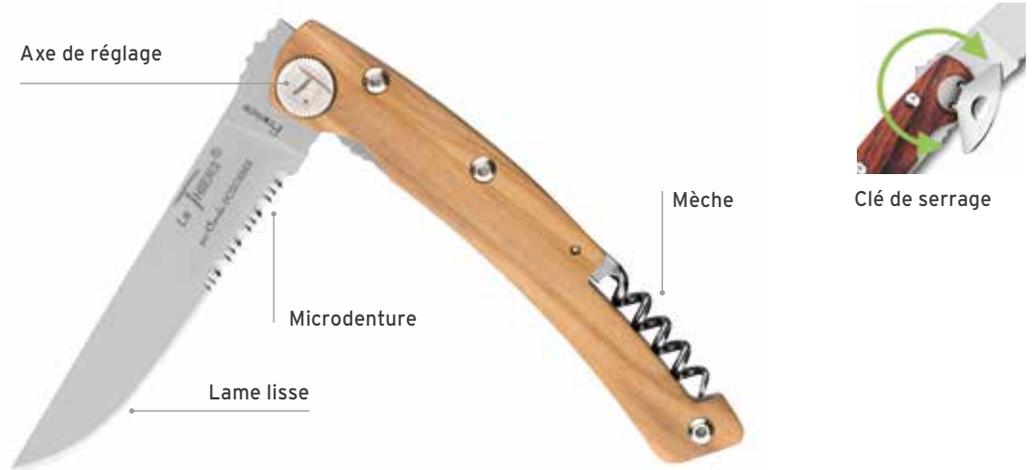
# LE THIERS® TIRE-BOUCHON



**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

\*CF : Couteau Fermé, CO : Couteau Ouvert, L : Lame



## 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



CLAUDE  
DOZORME  
MAÎTRE COUTELIER  
DEPUIS 1902  
THIERS

SABRES DESIGN



# 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 palissandre | *Bronze guild - Rose wood handle*



## LES BASIQUES



2.40.063.51 Bois exotique | *Exotic wood*

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



CLAUDE  
DOZORME  
MAÎTRE COUTELIER  
DEPUIS 1902  
THIERS

SABRES PRESTIGE

# SABRES PRESTIGE

## LES PRÉSENTATIONS



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



Grand coffret en chêne  
| *Big 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

ZA Racine  
63650 La Monnerie  
France

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



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

 Coutellerie Claude Dozorme

 Claude\_dozorme\_officiel

