



CLAUDE
DOZORME

MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS

LA GRIFFE DOZORME

NOS UNIVERS
Aiguissez vos papilles



COU^UTELLERIE DOZORME, la tradition modernisée



Derrière la marque Claude DOZORME, il y a une coutellerie au savoir-faire incontestable.

Née en 1902 à THIERS, capitale française de la coutellerie, la manufacture n'a eu de cesse d'innover, pendant plus de cent ans, pour proposer des gammes de couteaux de très haute qualité, reflets de notre époque et entièrement fabriqués en France.

L'entreprise s'est très vite affirmée par son sens de la création et de la maîtrise d'un savoir-faire ancestral.



Un peu d'histoire

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

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

A little about history

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

Univers et ADN

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

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



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

L'Excellence
des savoir-faire
français



Universes and DNA

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

CLAUDE DOZORME,

une fabrication 100 % française

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

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

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

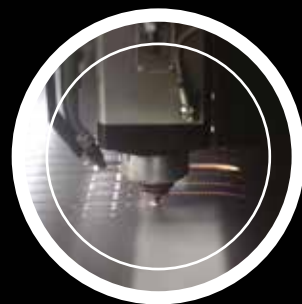
After a rigorous selection of the best materials, Claude DOZORME knives are entirely manufactured in the workshops of the factory, near THIERS. From laser cutting to blade sharpening via handle shaping or guillochage, no less than 45 steps are required to make a Claude DOZORME knife, steps that have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



Zoom sur les grandes étapes

de la fabrication d'un couteau Claude DOZORME

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



CUISINE

Claude DOZORME réinvente le couteau de cuisine, prolongement du bras du cuisinier mais aussi véritable objet de décoration de la cuisine.

Bien plus qu'un simple outil de découpe pour amateurs ou professionnels, le couteau de cuisine Claude DOZORME est un véritable objet de décoration qui s'affiche fièrement dans les cuisines françaises et du monde entier pour embellir les plans de travail. Qu'il soit design, coloré ou classique, le couteau de cuisine Claude DOZORME sait répondre aux attentes des utilisateurs et s'adapter à tous les styles de cuisine et plus encore, de vie dans la cuisine.

Claude DOZORME reinvents the kitchen knife, an extension of the cook's arm but also a real decorative object in the kitchen.

Much more than a simple cutting tool for amateurs and professionals alike, the Claude DOZORME kitchen knife is a real decorative object that proudly shows itself in French kitchens and all over the world and embellishes worktops. Whether it is design, colourful or classic, the Claude DOZORME kitchen knife meets all expectations and adapts to all styles of cooking and even more so to life in the kitchen.

BERLINGOT

Dans une profusion de couleur une dizaine de couteaux vous attendent pour préparer vos plats. Vous passez à table, quelle chance ! Les couverts et services sont assortis ! Avec ce best-seller de la Maison Claude DOZORME, vous faites le choix de la gaité, en cuisine comme à table, à un prix très doux et toujours avec la qualité « fabriqué en France ».

In a profusion of color, no less than ten knives are waiting for you to prepare your dishes. You go to the table, what a luck! The cutlery and services match. With this best-seller from La Maison Claude DOZORME, you are choosing cheerfulness, in the kitchen as well as at the table, at a very reasonable price, and still with quality « made in France ».

HAUTE CUISINE

Avec cette gamme, vous entrez dans un univers de cuisine raffiné et exclusif, plébiscité par les connaisseurs. Créé de A à Z par la Maison Claude DOZORME cette gamme moderne est composée de dix pièces. Très agréable en main, ils transforment vos moments « cuisine », en moments « plaisir ».

With this range, you enter a refined and exclusive kitchen universe acclaimed by connoisseurs. Created from A to Z by La Maison Claude DOZORME, this range is composed of ten pieces. Very pleasant in hand, they transform your «cooking» moments into «pleasure» moments.

FLAT CUT

Design est le maître-mot de cette gamme dans laquelle Thomas BASTIDE, designer de la Maison BACCARAT, a mis toute sa sensibilité créatrice. Une lame apparente, un manche très agréable en main font de ces huit couteaux des ustensiles aussi agréables à utiliser qu'à regarder. Ne les ranger pas, ils signent votre cuisine !

Design is the key word of this range in which Thomas BASTIDE, designer of La Maison BACCARAT, has put all his creative sensitivity. A visible blade and a very pleasant in hand, make these height knives as pleasant to use as to look at. Don't put them away, they are the signature of your kitchen !

1902

Vous êtes invité à un moment « bistrot français » dans la plus grande simplicité. Avant de passer à table, faites un passage par la cuisine. Ces dix intemporels de la gastronomie française vous séduiront par leur légèreté et leur rondeur. Pour les garder à porter de main, suspendez-les ! C'est prévu !

You are invited to a «french bistro» moment in the greatest simplicity. Before going to the table, go through the kitchen. These ten timeless of French gastronomy will seduce you with their lightness and their roundness. To keep them handy, hang them up ! That's what it's all about !

TaBLE

Issus du savoir-faire historique de la Maison, les couteaux de table Claude DOZORME signent avec élégance vos plus belles tables, comme celle du quotidien.

Le couteau de table est dans l'ADN de la Maison Claude DOZORME. S'inspirant des envies et des besoins de connaisseurs exigeants, sa créativité et son savoir-faire centenaires façonnent un univers de la table en perpétuelle évolution, composé de gammes intemporelles aux lignes fluides, aux détails minimalistes. Seul ou associé à de grands noms du design, le Maître Coutelier a ainsi créé une douzaine de modèles de forme traditionnelle ou contemporaine. Le choix des meilleurs matériaux et une fabrication entièrement réalisée dans ses ateliers de THIERS garantissent une qualité irréprochable.

Being La Maison Claude DOZORME's historic know-how, table knives elegantly mark your most beautiful tables, as well as those of everyday life.

The table knife is in the ADN of La Maison Claude DOZORME. Inspired by the desires and needs of demanding connoisseurs, its century-old creativity and know-how shape a constantly evolving world of tableware, composed of timeless ranges with flowing lines and minimalist details. Alone or in association with great names in design, the Master Cutler has created a dozen models of traditional or contemporary shape. The choice of the best materials and a manufacturing entirely in his workshops in THIERS guarantee impeccable quality.



CAPUCIN

Autre forme régionale connue de la coutellerie française, ce modèle reconnaissable à son corbin, est un intemporel de la Maison Claude DOZORME. Ligne modernisée, habillé de nouvelles matières pour un usage facile, il offrira à vos tables une originalité ancrée dans une tradition plus que centenaire, au quotidien comme pour les grandes occasions.

Another well-known regional form of French cutlery, this model recognizable by its corbin, is a timeless one from La Maison Claude DOZORME. Modernized line, dressed in new materials for easy use, it will offer your tables an originality rooted in a tradition more than a century old, both for daily and special occasions.

LE THIERS® ART DÉCO

Claude DOZORME s'est inspiré des années 30 pour donner naissance à ce couteau au design très fort, modèle également emblématique de la coutellerie thiernoise (Le Thiers® est obligatoirement fabriqué localement). Lignes fluides, détails épurés, matières nobles, confèrent à ce couteau de table une élégance naturelle et intemporelle. Il trouvera sa place sur vos plus belles tables.

Model also emblematic of Thiers cutlery (The Thiers® knife is necessarily made locally), Claude DOZORME was inspired by the 1930s to create this knife with a very strong design. Flowing lines, refined details, noble materials... give this table knife a natural and timeless elegance. It will find its place on your most beautiful tables.



LAGUIOLE

Claude DOZORME fut le premier fabricant français à adapter ce couteau mythique à la table avec une lame fixe. Il occupe aujourd'hui une place centrale dans l'univers Table de notre Maison. Avec un design distinctif signé Claude DOZORME, cette icône du couteau est sans cesse améliorée et renouvelée dans nos ateliers, avec toujours la même qualité irréprochable. Ce Laguiole ne craint aucune concurrence !

Claude DOZORME was the first French manufacturer to adapt this legendary knife to the table with a fixed blade. It now occupies a central place in the Table universe of our Maison. With a distinctive design by Claude DOZORME, this icon of knife is constantly improved and renewed in our workshops, always with the same impeccable quality. This Laguiole fears no competition !

NAVETTE 6.16

Pure création du Maître Coutelier, le Navette 6.16 trouve naturellement sa place dans la gamme Table de la Maison Claude DOZORME. Avec sa ligne droite et contemporaine, son manche épais habillé de matières nobles ou pratiques, il vous invite à passer à table avec élégance et à prolonger indéfiniment le plaisir de s'en servir.

Pure creation of the Master Cutler, the Navette 6.16 naturally finds its place in the Table range of La Maison Claude DOZORME. With its straight and contemporary line, its thick handle dressed in noble or practical materials, it invites you to sit down to eat with elegance and prolong the pleasure of using it indefinitely.



TaBLE



LE THIERS® CLASSIQUE

Forme emblématique de la coutellerie thiernoise, Le Thiers® est obligatoirement fabriqué localement. Claude DOZORME l'a décliné avec les codes de la Maison. Lignes fluides, détails épurés, matières nobles et qualité de fabrication, rendent ce couteau incontournable sur les tables contemporaines.

Emblematic shape of Thiers cutlery, the Le Thiers® knife must be made locally. Claude DOZORME has adapted this model with the codes of La Maison. Flowing lines, refined details, noble materials and manufacturing quality, make this knife « a must have » on contemporary tables.

LE THIERS® LINER TABLE

Toujours très avant gardiste, le Maître Coutelier Claude DOZORME a adapté la forme de son mythique Liner de poche à la table, tout en conservant les codes de la Maison. Minimaliste, léger, très agréable en main, il offre un design distinctif et très fort qui ne laissera pas vos convives indifférents.

Always very avant-garde, the Master Cutler Claude DOZORME has adapted the shape of his mythical pocket Liner to the table while preserving the codes of La Maison. Minimalist, light, very pleasant in hand, it offers a distinctive and very strong design which will not leave your guests indifferent.

LE SHADOW TH. BASTIDE

Né d'une belle rencontre avec Thomas BASTIDE, designer de la Maison BACCARAT, Le Thiers® Shadow signe tout de suite votre table par son design fort et original. Manche asymétrique, bicolore ou non, lame inclinée et prise en main confortable, font de ce couteau un modèle exclusif et hors normes.

Born from a beautiful meeting with Thomas BASTIDE, designer of the BACCARAT house, the Le Thiers® Shadow immediately signs your table with its strong and original design. Asymmetrical handle, two-tone or not, inclined blade and comfortable grip, make this knife an exclusive and exceptional model.

L'ÂME TH. BASTIDE

Poussant la création encore plus loin, Thomas BASTIDE a mis à nu l'élément essentiel du couteau, sa lame, pour en révéler son âme. Ainsi est né l'Âme, modèle emblématique de la Maison Claude DOZORME. Sur votre table, il est le signe de l'essentiel associé à l'élégance intemporelle, dans sa plus simple expression, pour ne laisser voir que la lame.

Pushing the creation even further, Thomas BASTIDE has exposed the essential element of the knife, its blade, to reveal its soul. Thus was born l'Âme, the emblematic model of La Maison Claude DOZORME. On your table, it is the sign of the essential associated with timeless elegance, in its simplest expression, to leave only the blade visible.

LE THIERS® GALUCHAT

Toujours inspiré par les années 30, le Maître Coutelier a habillé Le Thiers® de la plus belle des manières et avec une des matières les plus nobles, un cuir. Et quel cuir ! Comme le faisait Mr Galluchat en ébénisterie, l'utilisation d'un cuir de poisson confère à ce modèle une élégance sans comparaison. Puissant marqueur de la Maison Claude DOZORME, il signe vos tables avec raffinement.

Always inspired by the 1930s, the Master Cutler has dressed the Le Thiers® in the most beautiful way and with one of the finest materials, leather. And what leather! As Mr. Galluchat did in cabinetmaking, the use of fish leather gives this model an elegance without comparison. Powerful marker of La Maison Claude DOZORME, it signs your tables with refinement.

LONDON

Inspiré par les couteaux de marin dont le bout des lames devait être arrondi pour monter à bord, le Maître Coutelier a imaginé un modèle de table rappelant les formes atypiques de cet ancien couteau pliant. Manche courbe assurant une excellente prise en main et lame en forme de pied de mouton, signent ce modèle qui ravira les amateurs de produits de la mer comme les terriens, avec son tranchant incomparable.

Inspired by sailor's knives, the ends of the blades of which had to be rounded to go on board, the Master Cutler imagined a table model reminiscent of the atypical shapes of this old folding knife. A curved handle ensuring an excellent grip and a blade with a shape of cheep's foot, sign this model which will delight lovers of seafood products as well as earthlings, with its incomparable sharpness.

BEAUMARLY

Avec le modèle Beaumarly, vous entrez dans l'univers des restaurants et brasseries parisiens Beaumarly. Né de la collaboration avec un grand nom du graphisme, le studio M/M - Paris, ce modèle identitaire de la Maison Claude DOZORME marie l'artistique et le design, pour faire de votre table un lieu où graphisme et saveurs ne font qu'un.

With the Beaumarly model, you enter the world of Beaumarly's Parisian restaurants and brasseries. Born from the collaboration with a great name in design, the studio M/M-Paris, this identity model from la Maison Claude DOZORME, combines art and design, to make your table a place where graphics mix with flavours.

BERLINGOT TABLE

Vous aimez les couleurs ? Elles reflètent votre joie de vivre, savent s'adapter aux saisons et à vos recettes, sans limites... Choisissez des manches camaïeux, dégradés ou unis pour les couverts qui sublimeront vos tables. Avec plus de 20 couleurs disponibles, aucune de vos présentations ne se ressemblera. Votre quotidien sera sans cesse réinventé avec la gamme Berlingot.

Do you like colours ? They reflect your « joie de vivre » and can be adapted to the seasons and your recipes, without limits... Choose monochrome, gradient or plain handles for the cutlery that will enhance your tables. With more than 20 colours available, none of your presentations will be the same. Your daily life will be constantly reinvented with the Berlingot range.

SERVICE

Dans la gastronomie française, l'art du service est un incontournable des Arts de la Table.

La Maison Claude DOZORME n'échappe pas à cet exercice et propose des services et accessoires pour satisfaire tous les besoins, de l'entrée au dessert !

In French gastronomy, the art of service is an essential part of Tableware.

La Maison Claude DOZORME is no exception to this exercise and offers services and accessories to meet all needs, from starter to dessert!

COUTEAU À PAIN

Tout comme le fromage, le pain est un incontournable de la gastronomie française qui a ses adeptes tout autour du monde, du petit-déjeuner au dîner. Pour le servir comme il se doit la Maison Claude DOZORME propose un couteau à pain pour chacune de ses gammes, habillé des manches qui ornent chacune d'elles. Avec leurs larges dents acérées faites à la main, pointus ou à bouts ronds, ils trancheront sans miette, ou presque, vos pains, brioches... pour une présentation impeccable !

Like cheese, bread is a must in French gastronomy which has its fan all around the world, from breakfast to dinner. To serve it as it should be, La Maison Claude DOZORME offers a bread knife for each one of its range, dressed in the handles that adorn each of them. With their large, sharp, handmade teeth, pointed or rounded ends, they will slice without crumbs, or almost, your breads, brioches... for an impeccable presentation !

SERVICE À FROMAGE

Le monde entier nous envie notre plateau de fromage richement garni ! On va aussi nous envier nos couteaux ! Typiquement français, ce moment du repas n'a pas échappé au savoir-faire du Maître Coutelier qui propose une grande sélection de modèles. Du couteau droit au célèbre « deux piques » en passant par le couperet, associé chacun à une fourchette, jusqu'à la pochette de sept pièces composée en collaboration avec un MOF* fromager et utilisée dans les meilleurs restaurants, vous aurez le choix.

The whole world envies us our richly garnished cheese board ! They will also envy us our knives ! Typically French, this moment of the meal has not escaped the know-how of the Master Cutler who offers a large selection of models. From the straight knife to the famous «two spades», via the cleaver, each associated with a fork, up to the seven-piece pouch composed in collaboration with a MOF cheese maker and used in the best restaurants, you will have the choice.*

PIÈCES DE SERVICE

Du plat à l'assiette ! Tout au long du repas, la Maison Claude DOZORME propose un grand nombre de sets de service pour ces moments particuliers où les mets s'offrent à vous. Qu'il s'agisse de légumes, de viande ou de poisson, de sauce, de salade ou de dessert, le Maître Coutelier a décliné une offre intemporelle pour chacun des usages.

From dish to plate ! Throughout the meal, La Maison Claude DOZORME offers a large number of serving sets for those special moments when the dishes are offered to you. Whether it's vegetables, meat or fish, sauces, salads or desserts, The Master Cutler has developed a timeless offer for each use.

SERVICE À DÉCOUPER

La Maison Claude DOZORME a pensé à celui ou celle qui a la délicate tâche de découper les mets avant de les servir. Parmi tous les accessoires remis au goût du jour, vous trouverez une longue fourchette diapason et un couteau au tranchant parfait. Classiques ou contemporains, Laguiole, Le Thiers®, les services de la manufacture centenaire sont aussi des cadeaux à offrir dans leurs beaux coffrets bois.

La Maison Claude DOZORME has thought of those who have the delicate task of cutting dishes before serving them. Among all the updated accessories you will find a long tuning fork and a perfectly sharp knife. Classic or contemporary, Laguiole, Le Thiers®... the services of the century-old manufacture are also gifts to offer in their beautiful wooden box.

B̄ARBECUE

Signe du temps, le barbecue est entré dans la vie des gens. La Maison Claude DOZORME propose couteaux et accessoires pour embellir vos moments grillade.

Que ce soit à l'apéritif, pour découper une pièce de viande ou dans l'assiette, le Maître Coutelier met tout son savoir-faire dans la création d'objets utiles et agréables à utiliser. Trancheurs, services couteau et fourchette à découper « hors normes », couteaux à pain, couteaux à steak, à s'offrir ou à offrir pour passer de bons moments sans oublier la qualité des matériaux et de la fabrication française qui font la réputation de la Maison Claude DOZORME.

A sign of the times, the barbecue has become part of people's lives. Claude DOZORME offers knives and accessories to embellish your grill moments.

Whether it's for the aperitif, for cutting up a piece of meat or on the plate, the Master Cutler puts all his know-how into the creation of useful and pleasant objects. Slicers, knife and fork sets, bread knives, steak knives... to offer or to give as a gift for a good time, without forgetting the quality of the raw materials and the french manufacturing which make the reputation of La Maison Claude DOZORME.

COUTEAU À PAIN GRILLADE

Vous prendrez bien du pain ! Là encore, la Maison Claude DOZORME a imaginé un couteau à l'efficacité redoutable. Intégralement fabriqué dans notre atelier thiernois, avec des dents faites à la main, ce couteau au manche bois, inspiré de la forme Laguiole trouve naturellement sa place lors des moments barbecue, seul ou sur une planche à découper.

Would you like some bread ! Here again, La Maison Claude DOZORME has designed a knife, with formidable efficiency. Entirely made in our Thiers workshop, with hand-made teeth, this knife with its wooden handle, inspired by the Laguiole shape, is naturally at home around a barbecue, alone or on a cutting board.

COUTEAU À STEAK GRILLADE

La viande est dans votre assiette ! Il vous faut un vrai couteau à steak, avec un manche à la prise en main agréable et ferme - pas question de trembler ! - avec une lame longue et tranchante. À portée de main dans son piano de rangement, ce modèle au manche bois, inspiré de la forme Laguiole, est fait pour ces moments barbecue.

Meat is on your plate ! This is also a serious matter ! You need a real steak knife with a firm, comfortable handle (no shaking !) with a long, sharp blade. Handy in their storage display, this model with its wooden handle, inspired by the Laguiole shape, is perfect for those barbecue moments.

COUPE-TOUT

Avant de passer à la pièce de bœuf il vous faudra trancher du saucisson pour l'apéritif mais aussi couper des tranches de tomate ou concombre pour préparer une salade, une baguette... Rien de plus simple, avec ce coupe-tout à la lame triangulaire « rasoir », au mouvement précis et sans jeu, qui se nettoie très facilement et tient aisément sur le coin d'une table.

Before going on to the piece of beef, you will need to slice some sausage for the aperitif, but also cut slices of tomato or cucumber to prepare a salad, a bread baguette... Nothing could be simpler, with this all-purpose cutter with its triangular «razor» blade, with a precise movement and no backlash, which is very easy to clean and stands easily on the corner of a table.

XXL

Des amis, de la famille, une belle pièce de bœuf qui cuit... Vous ne pourrez pas couper cette viande avec n'importe quel couteau ! Pas de fausse note avec ce modèle emblématique de la Maison Claude DOZORME qui a su marier une fois de plus création et usage en déclinant son système Liner sur un combiné couteau et fourchette pliants, très original.

Friends, family, a nice piece of beef cooking... You can't cut this meat with just any knife ! There's no mistaking with this emblematic model from La Maison Claude DOZORME, which has once again combined design and use by adapting its Liner system on an original folding knife and fork combination.

OUTDOOR

La Maison Claude DOZORME a aussi fait du couteau Outdoor, poche pliant, non pliant, nomade, chasse, un univers d'excellence, pour le plaisir des connaisseurs.

Toujours à l'écoute des besoins, la Maison Claude DOZORME met tout son savoir-faire en oeuvre pour proposer aux connaisseurs un univers propre à assouvir leur besoin d'aventure qu'elles soient urbaines, campagnardes ou carrément chasse. Une vingtaine de modèles, des plus simples aux plus sophistiqués avec leurs mécanismes de verrouillage, des formes traditionnelles ou contemporaines, des matières nobles et toujours la qualité de fabrication française signent ces compagnons du quotidien, pour lui comme pour elle.

La Maison Claude DOZORME has also made the Outdoor knife, pocket folding, non-folding, nomadic, hunting... a universe of excellence, for the pleasure of connoisseurs.

Always attentive to needs, Claude DOZORME puts all its know-how at work to offer connoisseurs a world that satisfies their need for adventure, whether urban, country or squarely hunting. Twenty or so models, from the simplest to the most sophisticated with their locking mechanisms, traditional or contemporary shapes, noble materials and always the quality of French manufacture are the hallmarks of these everyday companions, for him and for her.

BAROUDEUR CUIR

Dans la gamme Baroudeur, emblématique des couteaux de poche de la Maison Claude DOZORME, le Baroudeur cuir a une place à part. Son nom invite à l'aventure, son habillage en cuir, marron, noir ou rouge est le signe de l'amour des belles matières. Quelle plus belle manière de partir à l'aventure ? Ne cherchez pas, elle est sous vos yeux !

In the Baroudeur range, emblematic of La Maison Claude DOZORME's pocket knives, the leather Baroudeur has a special place. Its name is an invitation to adventure, and its brown, black or red leather covering is a sign of love for beautiful materials. What a better way to go on an adventure ? Don't look for it, it's right in front of you!

FORKSPINNER & LINER TOUT ACIER

Vous mangez au bureau, dans le parc juste en face ou bien vous pique-niquez en forêt ? La Maison Claude DOZORME, toujours à l'écoute des usages a créé pour les nomades d'aujourd'hui cette fourchette multi-usage en acier inoxydable qui vous évitera les couverts jetables bois ou plastique. Associez-lui un couteau Liner tout acier et vous obtenez le set déjeuner nomade parfait. Fabriqué en France, il vous accompagnera longtemps, très longtemps...

Are you eating at the office, in the park across the street or having a picnic in the forest ? La Maison Claude DOZORME, always attentive to the uses, has created for today's nomad this multi-purpose stainless steel fork that will save you from disposable wooden or plastic cutlery. Combine it with a full steel Liner knife and you have the perfect nomad lunch set. Made in France, they will accompany you for a long, long time...

LAGUIOLE SECRET

Dans l'univers Outdoor de la Maison Claude DOZORME, les couteaux à mécanisme ont une place à part. Ils font la Maison et son ADN d'innovation. La lame du Secret se verrouille ou déverrouille dans une position bien distincte. Habillé de bois, de corne, de carbone, avec un design affirmé, il existe plus d'une dizaine de modèles. Le secret du Secret reste à découvrir !

In the Outdoor universe of La Maison Claude DOZORME, mechanical knives have a special place. They make the Maison and its DNA of innovation. The blade of the Secret locks or unlocks in a very distinct position. Dressed in wood, horn, carbon... with an assertive design, there are more than ten models. The secret of the Secret... remains to be discovered !

LE THIERS® DESIGN

Le Thiers® se décline également en couteaux pliants, à glisser dans un sac ou une poche... Avec un design épuré, des lignes tendues, des manches habillés de bois, de carbone ou d'aluminium couleur, voire d'un luxueux cuir galuchat, ce couteau est un pur produit de la Maison Claude DOZORME dans lequel le Maître Coutelier a intégré son système Liner pour un verrouillage sécurisant.

Le Thiers® is also available in folding knives to slip into a bag, a pocket... With a sleek design, taut lines, handles dressed in wood, carbon or colored aluminum, or even in luxurious shagreen leather, this knife is a pure product of Maison Claude DOZORME in which the Master Cutler has integrated its Liner system for a secure locking.

LE THIERS® RLT

Spécialiste incontesté du couteau de poche, véritable référence en matière de design, la Maison Claude DOZORME a réussi le mariage parfait en ajoutant son ADN d'innovation (un roulement à billes dans l'axe) pour faire de ce Thiers® RLT un emblème de la marque. Bois nobles, cornes ou carbone habillent les manches de ce couteau de passionné.

The undisputed specialist in pocket knives, a true reference in terms of design, Claude DOZORME has succeeded in adding its DNA of innovation (a ball bearing in the axis) to make this Le Thiers® RLT knife a symbol of the brand. Noble woods, horns or carbon dress up the handles of this knife for enthusiasts.

OUTDOOR



CAPUCIN DES CAMPAGNES

La simplicité à l'état pur. La Maison Claude DOZORME met ce couteau à la forme traditionnelle dans la poche de chacun. Design épuré, ligne fluide, manche bois de plusieurs essences, gravé ou pas, qualité de fabrication française, l'ensemble signe un couteau original, appelé à devenir un best-seller du couteau de poche et ce à prix tout doux !

Pure simplicity. Claude DOZORME puts this traditionally shaped knife in everyone's pocket. Sleek design, flowing lines, wooden handle of several species, engraved or not, French manufacturing quality... the whole makes for an original knife, destined to become a best-selling pocket knife and this at a very low price !

COMPOSTELLE

La Maison Claude DOZORME a imaginé ce modèle comme une véritable invitation à la randonnée au long cours... Cheminer, s'arrêter pour une pause casse-croûte, repartir, s'arrêter de nouveau... Avec leurs manches aux matières naturelles, bois nobles ou corne claire, quel que soit la voie que vous choisirez, ils s'affirment comme des compagnons fidèles du quotidien.

La Maison Claude DOZORME has imagined this model as a real invitation to long-distance hiking... Walk, stop for a snack, set off again, stop again... With their handles made of natural materials, noble woods and light-coloured horn, whatever the path you choose, they are faithful companions in your daily life.

BAROUDEUR CLASSIQUE

Parmi les couteaux de poche dont la Maison Claude DOZORME s'est fait une spécialité, il en est un qui tient une place à part, le Baroudeur. Pure création du Maître Coutelier, il invite à l'aventure. Lame lisse et/ou micro-dentée, coupe-fil, décapsuleur, verrouillage de la lame grâce au système Liner Lock, il vous propose de quoi vivre pleinement l'aventure avec un grand raffinement.

Among the pocket knives that La Maison Claude DOZORME has made a speciality of, there is one that has a special place, the Baroudeur. Pure creation of the Master Cutler, it invites you to adventure. Smooth and/or micro-serrated blade, thread cutter, bottle opener, locking of the blade lock thanks to the Liner system, it offers you everything you need to live it to the full, with a great refinement.

LE THIERS® TIRE-BOUCHON

La Maison Claude DOZORME a intégré son savoir-faire en matière de sommelier sur ses couteaux pliants. Le Thiers® Tire-Bouchon en est une des plus belles expressions avec son design contemporain, ses lignes intégrant parfaitement le tire-bouchon, ses manches en bois nobles ou aluminium, ses lames à double denture... Huit modèles à découvrir !

Claude DOZORME has incorporated his sommelier know-how into his folding knives. Le Thiers® TB is one of the most beautiful expressions of this with its contemporary design, its flowing lines integrating perfectly the corkscrew, its handles in noble wood or aluminum, its blades, with double teeth... Height models to discover !

LE THIERS® À CAME

Parmi les couteaux de poche à mécanisme dont la Maison Claude DOZORME a fait son ADN, Le Thiers® à Cames n'a rien à envier aux autres. Il bénéficie de tout le savoir-faire du Maître Coutelier. Son système de verrouillage unique et la possibilité de le démonter intégralement lui donnent son identité élégamment soulignée par le raffinement de ses manches en matières nobles et son dos guilloché.

Among the pocket knives with a mechanism that La Maison Claude DOZORME has made its DNA, the Le Thiers® à Cames has nothing to envy to the others. It benefits from all the know-how of the Master Cutler. Its unique locking system and the possibility of dismantling it completely give it its identity, elegantly underlined by the refinement of its handles in noble materials and its back with guilloché work.

LE THIERS® SECRET

Le Thiers® a son secret ! Dans la série des couteaux de poche à mécanisme, véritable savoir-faire de la Maison Claude DOZORME, Le Thiers® Secret, avec sa forme résolument contemporaine, propose une solution originale d'ouverture et fermeture de sa lame. Une dizaine de modèles aux manches en bois nobles, corne, carbone, vous aideront à percer le secret !

Le Thiers® has its Secret ! In the series of pocket knives with mechanism, real know-how of La Maison Claude DOZORME, the Le Thiers® Secret with its resolutely contemporary shape offers an original solution for opening and closing its blade. A dozen models with noble wood, horn, carbon handles... will help you unlock the secret !

LE THIERS® VERROU

La réputation de la Maison Claude DOZORME n'est plus à faire en matière de couteau de poche. Avec une passion pour l'innovation qui a fait son ADN, le Maître Coutelier a imaginé ce modèle, synthèse de ses expertises en intégrant un mécanisme de verrouillage de la lame ouverte. Matières naturelles, inclusions de plumes, cornes, parent le manche d'une dizaine de manches au design distinctif.

The reputation of La Maison Claude DOZORME is well established in terms of pocket knives. With a passion for innovation that has made his DNA, the Master Cutler has imagined this model, a synthesis of his expertise by integrating an open blade locking mechanism. Natural materials, inclusions of feathers, horns... adorn the handles of a dozen models with a distinctive design.

LAGUIOLE CLASSIQUE

Il n'est pas besoin de présenter le Laguiole dans la tradition des couteaux fermants. Icône parmi les icônes, la Maison Claude DOZORME à décliner sa version « le Classique », avec son savoir-faire centenaire. Sobriété du design, générosité des formes, pureté des lignes, chaleur des matériaux et qualité de fabrication française signent une série de couteaux intemporels, hors du commun.

There is no need to present the Laguiole in the tradition of closing knives. Icon among icons, La Maison Claude DOZORME company has developed its version, « le Classique », with all its century-old know-how. Sobriety of design, generosity of form, purity of lines, warmth of materials and quality of French manufacture are the hallmarks of a series of timeless, out-of-the-ordinary knives.

OUTDOOR



LINER LE THIERS®

Comme le Liner Laguiole, le Liner Thiers® est un modèle iconique de La Maison Claude DOZORME. Sa forme contemporaine lui confère un dynamisme plus urbain. Au-delà des matières nobles traditionnelles, son manche sait se parer de décors mode, de fines découpes d'acier... Incrusté de brillants, il sait se faire une place dans le sac des femmes pour leur plus grand bonheur.

Like the Laguiole Liner, the Thiers® Liner is an iconic model of La Maison Claude DOZORME. Its contemporary shape gives it a more urban dynamism. Beyond the traditional noble materials, its handle can be adorned with fashionable decorations, fine steel cut-outs... Inlaid with diamonds, it knows how to make a place for itself in women's bags for their greatest pleasure.

LINER LAGUIOLE

S'il est bien un modèle emblématique de l'univers Outdoor de la Maison Claude DOZORME et même de l'ensemble de ses produits, c'est bien celui-ci ! Conçu par le Maître Coutelier dans les années 90, souvent copié, jamais égalé, il est L'Original. Très plat, ultra léger, avec des manches recouverts de matières nobles, des lames acier ou noires, il est un véritable compagnon d'un quotidien urbain ou campagnard, pour elle comme pour lui.

If there is one model that is emblematic of the Outdoor universe of La Maison Claude DOZORME and even of all its products, it is this one! Designed by the Master Cutler in the 90s, often copied, never equaled, it is The Original. Very flat, ultra light, with handles covered with noble materials, steel or black blades, it is a real companion for everyday urban or rural life, for her as for him.

LINER LONDON

Inspiré, comme le modèle de table, par un couteau de marin, le Liner London est un hommage du Maître Coutelier aux hommes de la mer. La forme très courbée sur le dessus de sa lame le rend aisément reconnaissable. Son manche s'habille de bois nobles à l'image des plus beaux yachts ou de carbone comme les bateaux de compétition.

Inspired, like the table model, by a sailor's knife, the Liner London is a tribute from the Master Cutler to the men of the sea. The very curved shape on the top of its blade makes it easily recognisable. Its handle is made of noble wood like the most beautiful yachts or carbon like the competition boats.

LINER RÉGION

Les régions de France sont à l'honneur avec cette gamme qui reprend les caractéristiques des Liner de la Maison Claude DOZORME et leur donne une identité régionale reconnaissable. Très plat, ultra léger, équipé du verrouillage liner typique, ces six modèles (Alpin, Corse, Pradel, Alsace, Capucin, Périgourdin), trouveront leur place dans le cœur des amoureux de leur région.

The regions of France are in the spotlight with this range which takes up the characteristics of the Claude DOZORME liner and gives them a recognisable regional identity. Very flat, ultra light, equipped with the typical liner lock system, these six models, Alpin, Corse, Pradel, Alsace, Capucin and Périgourdin, will find their place in the hearts of lovers of their region.

SUMMER CAMP

Claude DOZORME est sorti de ses domaines de prédilection pour réaliser ce magnifique petit couteau Outdoor non pliant. Avec lui, glissé dans un étui à la ceinture, vous êtes prêt pour l'aventure et vous ne serez pas pris au dépourvu lorsqu'il faudra établir votre campement, couteau solidement en main grâce à son manche épais et sa garde profonde.

Claude DOZORME has stepped out of his favourite fields to create this magnificent little Outdoor non folding knife. With it, slipped into a belt sheath, you are ready for adventure and you will not be caught unprepared when you have to set up your camp, knife firmly in hand thanks to its thick handle and deep guard.

YULARA

Tout comme le Summer Camp, le Yulara est un petit couteau Outdoor, non pliant, aux formes fluides, facile à glisser dans un étui à porter à la ceinture. Son manche épais, en olivier ou en cerf avec une garde profonde, lui donne une excellente prise en main, le rendant un compagnon idéal de vos randonnées.

Just like the Summer Camp, the Yulara is a small Outdoor non folding knife with flowing shapes, easy to slip into a sheath to wear on the belt. Its thick, olive or deer handle with a deep guard gives it an excellent grip, making it an ideal companion for your hikes.

EOK

Couteau emblématique de la gamme Outdoor de la Maison Claude DOZORME, l'EOK est le compagnon rassurant de vos grandes randonnées et camps en pleine nature. Massif, très bien en main avec sa garde profonde et son manche épais aux matières nobles, il force le respect.

Emblematic knife of La Maison Claude DOZORME's Outdoor range, the EOK is the reassuring companion for your long hikes and camps in the great Outdoors. Massive, feeling very well in hand with its deep guard and its thick handle with noble materials, it enforces respect.

DAGUE DE CHASSE

L'univers Outdoor de la Maison Claude DOZORME, ce sont aussi les couteaux de chasse que le Maître Coutelier conçoit et réalise avec le plus grand soin. Les dagues, avec leurs lames épaisses, leurs manches en bois, corne, carbone ou gravés avec des incrustations sont les plus impressionnantes car dédiées à la chasse au gros gibier.

The Outdoor Universe of Claude DOZORME also includes hunting knives that the Master Cutler designs and produces with the greatest care. The daggers with their thick blades, their handles made of wood, horn, carbon or engraved with inlays are the most impressive because they are dedicated to hunting big game.

Claude DOZORME propose aux amateurs de bonnes bouteilles et de fines bulles des accessoires traditionnels aussi agréables et efficaces à utiliser que beaux à voir !

La Maison Claude DOZORME a mis tout son savoir-faire dans l'élaboration de sommeliers traditionnels. Clos Laguiole, Thiers® ou Haute Cuisine, ils se parent des plus belles matières sur leurs manches pour le plaisir des yeux. La technique n'est pas en reste avec des mèches coniques pour faciliter l'ouverture des plus vieilles bouteilles, des coupe-capsules micro-dentés... Avec les sabres des gammes Design et Prestige, le raffinement est au rendez-vous des plus beaux moments. Rares sont les couteliers à vous offrir de si beaux objets.

Claude DOZORME offers lovers of good bottles and fine bubbles traditional accessories that are as pleasant and efficient to use than they are beautiful to look at !

La Maison Claude DOZORME has put all its know-how into the elaboration of traditional sommeliers. Clos Laguiole, Le Thiers® or Haute Cuisine, they are adorned with the finest materials on their sleeves for the pleasure of the eyes. The technique is not left out with conical bits to facilitate the opening of the oldest bottles, micro-toothed foil cutters... With the sabers from the Design and Prestige ranges, refinement is at the rendez-vous of the most beautiful moments. Rare are the cutlers to offer you such beautiful objects.

SOMMELIER CLOS LAGUIOLE

Ouvrir une bonne bouteille de vin devant ses invités, mérite un véritable sommelier. La Maison Claude DOZORME a rassemblé dans le Clos Laguiole tout son savoir-faire plus que centenaire pour proposer un modèle parfait : agréable en main, mèche conique, crapaud double niveau, sans oublier le design qui rappelle les couteaux Laguiole et des manches habillés de bois nobles, corne, carbone...

Opening a good bottle of wine in front of your guests deserves a real sommelier. La Maison Claude DOZORME has brought in the Clos Laguiole all its more than a century-old know-how to offer a perfect model : convenience in the hand, conical bit, double step lever... not to mention the design reminiscent of Laguiole knives and handles dressed in noble woods, horn, carbon...

SOMMELIER LE THIERS®

Forme emblématique de la coutellerie thiernoise (les modèles portant le label Thiers® sont obligatoirement fabriqués localement) la Maison Claude DOZORME l'a adaptée au sommelier, avec ses propres codes. Ligne fluide, détails épurés, matières nobles, qualité de fabrication... font de ce sommelier un incontournable chez les amateurs de bonnes bouteilles.

An emblematic shape of Thiers cutlery (the models bearing the Le Thiers® label are obligatorily manufactured locally) La Maison Claude DOZORME has adapted it to the sommelier, with its own codes. Flowing lines, refined details, noble materials, quality of manufacture... make this sommelier a must for lovers of good bottles.

SABRE À CHAMPAGNE

Quelle plus belle manière de servir le champagne que de le sabrer ? Faites-le avec élégance, avec un sabre ! La Maison Claude DOZORME est une des rares coutelleries à vous en proposer ! Symbole de l'élégance à la française, ce modèle somptueux apporte noblesse et prestige à vos moments festifs. Orné d'un nœud de cavalerie c'est aussi un objet de décoration.

What better way to serve champagne than to saber it ? Do it with elegance, with a saber ! Claude DOZORME is one of the few cutlery makers to offer you one ! A symbol of French elegance, this sumptuous model brings nobility and prestige to your festive moments. Decorated with a cavalry knot, it is also a decorative object.

SOMMELIER DEPARDIEU

Dans l'univers du vin, on en arrive rapidement à Gérard DEPARDIEU. Pour assouvir sa passion, cet amoureux de bonnes bouteilles souhaitait une véritable mèche conique associée à une belle lame pour profiter d'une autre de ses passions, la table. La Maison Claude DOZORME a fait preuve de créativité en créant ce modèle sur mesure que Gérard DEPARDIEU a immédiatement signé.

In the world of wine, we quickly come to Gérard DEPARDIEU. To satisfy his passion, this of good bottles lover wanted a real conical bit associated with a beautiful blade to enjoy another of his passions, the table. La Maison Claude DOZORME showed its creativity by creating this custom-made model that Gérard DEPARDIEU immediately signed.

BAROUEUR TIRE-BOUCHON

Le Maître Coutelier n'a pas oublié son couteau Baroudeur et l'a également doté d'un tire-bouchon de grande qualité, parfaitement intégré au manche. Les caractéristiques qui font la qualité du couteau Baroudeur Classique se retrouvent dans ces 4 modèles aux manches en bois nobles et corne.

The Master Cutler has not forgotten his Baroudeur knife model and has also equipped it with a high quality corkscrew, perfectly integrated into the shape of the handle. The characteristics that make the quality of the Baroudeur Classique knife can be found in these 4 models with noble wood and horn handles.

LUXE & SUR-MESURE

Table, cave, poche, La Maison Claude DOZORME a décliné les codes du luxe dans ses Univers, tout en sachant rester abordable.

Design, choix des matières, qualité de fabrication, les savoir-faire qui font la Maison Claude DOZORME sont ceux du luxe. Quoi de plus naturel que de créer des modèles répondant sans compromis à ces exigences. Couteaux de table, de poche, sommeliers et sabres à champagne sont déclinés avec le plus extrême raffinement pour ceux qui cherche des objets uniques, personnalisés.

Table, cellar, pocket, La Maison Claude DOZORME has declined the codes of luxury in its Universes, while remaining affordable.

Design, choice of materials, quality of manufacture... the know-how that makes the house of Claude DOZORME are those of luxury. What could be more natural than to create models that meet these requirements without compromise. Table knives, pocket knives, sommeliers and champagne sabers are available with the most extreme refinement for those looking for unique, personalized objects.

EOK MISTER BLADE

La Maison Claude DOZORME repousse les frontières de la « haute personnalisation » jusqu'à l'Outdoor avec son emblématique EOK Mister Blade. Tout comme Le Thiers® RLT, son manche s'orne de bois nobles, de résines aux mille et une couleurs, d'aluminium nid d'abeille et de lames en acier Damas, pour le plus effet sur un couteau « viril ».

Claude DOZORME is pushing back the boundaries of «high customisation» to the Outdoor range with its emblematic EOK Mister Blade model. Like the Thiers® RLT, its handle is decorated with noble woods, resins in a thousand and one colours, of «honeycomb» aluminium and a Damascus steel blade, for the best effect on a «manly» knife.

LE THIERS® L'ÂME LUXE

Le célèbre designer Thomas BASTIDE en a révélé l'âme et imaginé les motifs, le Maître Coutelier lui a donné naissance et fait ainsi entrer Le Thiers® dans le monde du luxe. Véritable pièce d'orfèvrerie, ce modèle signe de manière exceptionnelle les tables les plus luxueuses, sans compromis, avec la possibilité de le personnaliser, ultime raffinement.

The famous designer Thomas BASTIDE revealed its soul and imagined its patterns, the Master Cutler gave birth to it and thus brought Le Thiers® into the world of luxury. A true piece of goldsmithery, this model signs the most luxurious tables in an exceptional way, without compromise, with the possibility of personalizing it very discreetly, ultimate refinement.

LE THIERS® RLT HYBRIDE

La « haute » personnalisation s'invite en poche ! De la plus belle des manières, la Maison Claude DOZORME met en scène les manches de son iconique Le Thiers® RLT, en lui offrant des parures somptueuses. En associant bois nobles, résine aux mille et une couleurs, aluminium nid d'abeille avec lame en acier Damas, chaque modèle est unique.

The «high» customization invites itself in the pocket ! In the most beautiful way, La Maison Claude DOZORME is showcasing the handles of its iconic Le Thiers® RLT, by offering it sumptuous adornments. By combining noble woods, resin in a thousand and one colours, «honeycomb» aluminium with Damascus steel blades, each model is unique.

SABRE PRESTIGE MARQUETERIE

S'il est un symbole du luxe à la française, c'est bien le champagne ! Et quelle manière plus luxueuse que de le sabrer avant de le servir. Pour s'offrir ce plaisir, La Maison Claude DOZORME a paré son Sabre Prestige d'un manche en marqueterie. Livré en coffret « bouteille » chêne, vous n'aurez qu'à y glisser un Grand Cru de votre choix pour faire pétiller avec raffinement vos meilleurs moments.

If there is a symbol of French luxury, it is champagne ! And what a more luxurious way than to sabre it before serving. To offer this pleasure, La Maison Claude DOZORME has adorned its Prestige Sabre with a marquetry handle. Delivered in an oak «bottle» box, you can simply slip in a Grand Cru of your choice to make your best moments sparkle with refinement.

SOMMELIER CLOS LAGUIOLE

L'univers de la cave n'est pas en reste quand on parle de luxe ou de « haute » personnalisation pour le Maître Coutelier. Les exceptionnels Clos Laguiole portent à merveille les manches en molaire de mammoth, acier Damas ou « taille diamant »... La Maison Claude DOZORME propose ainsi aux passionnés des sommeliers d'exception.

The universe of the cellar is not to be left-out when it comes to luxury or «high» customisation for the Master Cutler. The exceptional Clos Laguiole wear wonderfully handles made of mammoth molars, Damascus steel, «diamond cut» nickel... La Maison Claude DOZORME thus offers exceptional sommeliers to enthusiast.

PERSONNALISATION

cadeaux d'affaire

Vous voulez personnaliser ou créer votre propre couteau, pour vos cadeaux d'affaires, pour vendre dans votre boutique et vous différencier de vos concurrents... ?

La Maison Claude DOZORME s'est dotée depuis de nombreuses années de moyens très modernes pour le marquage laser tant sur l'acier, l'aluminium, l'époxy, le bois ou le carton. Elle met aujourd'hui ses technologies à votre service pour graver :
votre logo ou message, un visuel, un paysage à l'image de votre ville, de votre région ou de votre activité...
Disponible à partir de 20 pièces selon les modèles ou options. Dans tous les cas, n'hésitez pas à demander !

You want to personalise or create your own knife, for your business gifts, to sell in your shop and differentiate yourself from your competitors...?

For many years now, Claude DOZORME has been equipped with the most modern equipments of laser marking on steel, aluminium, epoxy, wood or cardboard. Today, it puts its technologies at your service to engrave : your logo or message, a visual, a landscape... showing of your town, your region or your activity... Available from 20 pieces according to the models or options. In any case, do not hesitate to ask for!



PERSONNALISATION SUR AXE OU ÉPINGLETTE

L'axe ou l'épinglette de nos couteaux de poche se prête bien à la personnalisation. Un petit logo sera nécessaire pour être gravé sur l'axe tandis que l'épinglette autorisera un « message » plus grand mais qui sera également plus discret.

The axis or pin on our pocket knives allows well to customization. A small logo will be necessary to be engraved on the axis while the pin will allow a larger but also more discreet «message».



PERSONNALISATION DES MANCHES EN BOIS

Les manches en bois avec leur surface importante peuvent être personnalisés avec une imagination qui ne connaîtra que peu de limite.

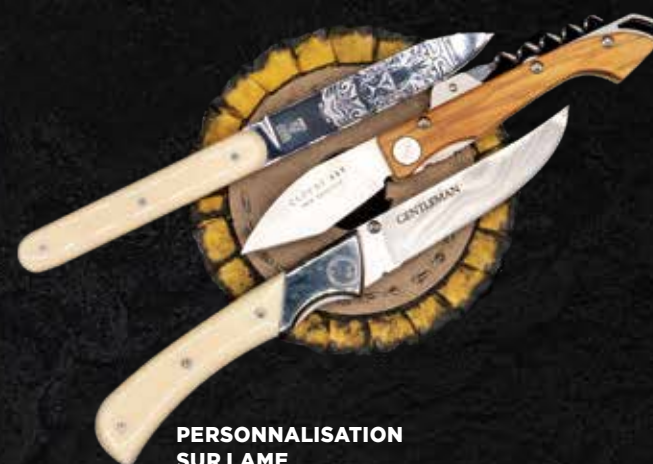
The wooden handles with their large surface can be personalized with an imagination that will know few limits.



PERSONNALISATION DE LA PLAQUETTE LINER JERO

Le Liner Jéro, modèle très récent et haut de gamme avec son dos en véritable carbone, a spécialement été créé pour être personnalisé avec une platine pouvant illustrer votre ville, votre région, votre passion...

The Liner Jéro, a very recent and top-of-the-range model with a real carbon back, has been specially created to be personalized with a plate that can illustrate your city, your region, your passion...



PERSONNALISATION SUR LAME

La lame est également un espace de personnalisation, au recto comme au verso, qui offre de grandes possibilités, avec l'exception des couteaux Le Thiers®.

The blade is also a space for personalization, on the front as on the back, which offers great possibilities, with the exception of Le Thiers® knives.



PERSONNALISATION DES MANCHES EN ALUMINIUM ANODISÉ

La personnalisation des manches en aluminium anodisé est possible sur de nombreux modèles de nos gammes et laisse une grande souplesse tant en termes de taille que de positionnement.

The customization of anodized aluminum handles is possible on many models in our ranges and allows great flexibility both in terms of size and positioning.



CRÉATION SUR MESURE DE A À Z DE VOTRE COUTEAU

L'entreprise Claude DOZORME maîtrise de A à Z en interne la fabrication du couteau grâce à ses compétences humaines et à la performance d'un outil industriel dans lequel elle investit régulièrement. Vous avez un projet de découpe de lames, de création d'un couteau ? Faites nous part de votre projet, nous sommes à votre écoute pour vous conseiller et vous accompagner !

The company Claude DOZORME masters the manufacture of knife internally from A to Z thanks to its human expertise and to the performance of an industrial tool in which it regularly invests. Do you have a project for cutting blades, creating a knife? Let us know about your project, we are at your disposal to advise and support you !



PERSONNALISATION DES COFFRETS BOIS

Les coffret bois offrent un large espace de personnalisation pour laisser votre créativité s'exprimer, directement sur le couvercle (intér./extér.) ou en apposant une étiquette autocollante. La taille de votre logo, de votre visuel ou de votre message a peu d'importance !

The wooden boxes offer a wide space for customization to let your creativity express itself, directly on the lid (inside/outside) or by affixing a self-adhesive label. The size of your logo, your visual or your message is of little importance !



**CLAUDE
DOZORME**

MAÎTRE COUTELIER
DEPUIS 1902
THIERS

ZA Racine
63550 Palladuc
France

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



www.dozorme-claude.fr

 Coutellerie Claude Dozorme

 Claude_dozorme_officiel

 coutellerie-claude-dozorme

