

LA MONTAGNE

Coutellerie

Chez Claude-Dozorme à La Monnerie-le-Montel, on écrit à quatre mains une histoire vieille de plus d'un siècle

LA MONNERIE-LE-MONTEL ECONOMIE BTP - INDUSTRIE COMMERCE - ARTISANAT ENTREPRENDRE TROPHÉES DES ENTREPRISES
PUY-DE-DÔME

Publié le 14/01/2020 à 18h05



La Monnerie Trophée des entreprises coutellerie Claude-Dozorme Claudine Dozorme © Agence THIERS

Nommée dans la catégorie artisanat des Trophées des entreprises du Puy-de-Dôme, la coutellerie Claude-Dozorme à La Monnerie-le-Montel a plus de cent ans. Mais elle n'a cessé d'évoluer sans se renier.

Une histoire de loup mais qui dure depuis plus de cent ans et digne d'un conte de fées puisque son récit est heureux. Celle débutée en coutellerie en 1902 par Blaise Dozorme, puis de père en fils et fille par Valentin (1918), Claude dans les années 70 et Claudine, depuis 1991. Leur nom, les Dozorme, un caractère d'entrepreneur ainsi qu'un tempérament volcanique qui ont valu au premier du nom son surnom et à ses descendants de faire grandir l'atelier des débuts.

Le loup de l'arrière grand-père pour logo



Claudine Dozorme et son père, Claude dans l'atelier de la coutellerie installé en zone de Racine.

« Quand mes parents ont repris l'entreprise, ils n'avaient pas de marque et travaillaient dans la sous-traitance. L'un de leurs gros donneurs d'ordre a failli faire faillite », se souvient Claudine Dozorme. De quoi sauter le pas et s'inscrire durablement dans l'avenir en s'appuyant tant sur le passé avec l'image de l'aïeul pour logo stylisé, que sur le présent avec la marque Claude-Dozorme.

L'entrepreneuriat encore quand, à 50 ans, Claude fait venir Claudine près de lui : « J'étais mariée, en région parisienne quand mon père m'a proposé de reprendre l'entreprise. La transmission, c'est quelque chose de capital qui se fait sur une décennie, pas du jour au lendemain », abonde Claudine, alors dans le marketing commercial pour Kraft General Foods.

L'entreprise développe alors sur le marché français, notamment avec ses Laguiole de table. Puis, en 1993, le duo réalise une nouvelle usine dans la zone de Racine, à La Monnerie-le-Montel pour faire face à son besoin d'espace. « Cela nous a permis de réintégrer toutes les étapes de fabrication », note Claudine Dozorme.

Voire d'en ajouter quelques nouvelles telles la découpe laser, « on était les premiers sur le bassin. C'était un investissement colossal à l'époque de 250.000 € ». De quoi « consolider » le business, « gagner en confidentialité, en souplesse de création, en réactivité et monter en gamme et en qualité ».

« Un investissement colossal à l'époque de 250.000 € »

Depuis, l'entreprise n'a cessé cette politique d'investissement, avec des centres à commande numérique pour l'émouture ou dans le marquage laser des lames. « Nous sommes semi-autonomes aujourd'hui », se satisfait la chef d'entreprise.



claudedozorme
1,422 abonnés



Avec une coutellerie organisée selon trois volets : la table, les couteaux de poche et ses Thiers® liner lock iconiques et le luxe avec des produits d'exception notamment imaginés par le design Thomas Bastide. Soit plus de 2.000 références.

La coutellerie travaille aussi avec un réseau de quelque 2.000 clients actifs et revendeurs, entre Europe, États-Unis et Asie. La vente en direct pour le public passe, elle, par son autre société, « La Grande coutellerie », implantée à Clermont-Ferrand, Paris et Cannes, ainsi que par le web. De quoi faire progresser un chiffre d'affaires de 2,6 M€ en 2020, réalisé pour 40 % à l'export.

Et 2020 devrait rester dans cette droite ligne avec plusieurs créations imaginées par Claudine Dozorme : des manches en corne de bélier, un poche dans le style du couteau papillon ou une ouverture vers le marché chinois. « Tout se réfléchit et se prépare », sourit Claudine Dozorme. Et d'imaginer une histoire où le loup croquera un jour le dragon dans son pays.



Jérôme Ollier, coutelier monteur, Charlotte Charbonnel, artiste et Claudine Dozorme, chef d'entreprise.