



Михаил Дегтярёв

Клинки из Тьера – сделано руками

Ножи французской мастерской Claude Dozorme

Уже много лет на нюрнбергской выставке IWA я практически не трачу время на клинковую тематику – слишком велик «холодный» раздел и слишком мал мой нынешний интерес к ножу, как таковому. Но, как говорится, и на старуху бывает проруха...

Поэтому, когда прошедшей весной в Нюрнберге генеральный директор компании «Империя ножей» Евгений Ильин настойчиво порекомендовал заглянуть на стенд Claude Dozorme, я не отнёсся к услышанному серьёзно – ну прибавила «Империя ножей» в свой арсенал ещё один бренд, ну увижу я эти ножики рано или поздно в России... В общем, что на них время на IWA тратить?

Однако так уж сложилось, что в последний день выставки, на последнем круге, так сказать, я всё-таки остановился на стенде Claude Dozorme, потому что заметил на планшете характерные формы ножей Laguiole. Этот французский нож не снижал в России славы Opinel, но, в моём представлении, относится к набору фундаментальных европейских брендов, обязательных к изучению для любителя ножей.

Я познакомился с хозяйкой компании – Клодин Дозорм, и в итоге провёл у неё на стенде не менее получаса, что недопустимо расточительно для последних часов выставки, распланированных буквально поминутно. Всё это время я просто переключал из руки в руку десятки ножей Claude Dozorme и удивлялся собственной слепоте, не позволившей мне обратить внимание на эту марку ранее.

С другой стороны, меня извиняет хотя бы то, что и российские импортеры клинковых изделий меня ненамного обогнали. Например, Евгений Ильин сам нашёл этих французов лишь в прошлом году.

В общем, решение посетить мастерскую Claude Dozorme было принято



Моё знакомство с французской ножевой маркой Claude Dozorme началось со стенда на выставке IWA 2013



Клодин Дозорм с родителями и четвероногим членом семьи Дозормов



Клиновый бутик Claude Dozorme в Клермон-Феране



На протяжении веков тьерские мастера обтачивали клинки на камнях, вращаемых энергией воды. Они лежали на регулируемых по высоте полках, настраиваемых под длину рук работника и перемещаемых по мере стачивания абразива. Переносить холод и сырость им помогали специальные собаки, сворачивающиеся клубочком в ногах хозяина

прямо на выставке, и в конце апреля мы с Евгением уже были в Тьере.

Надо сказать, что впечатления от поездки получились не совсем деловыми – мне посчастливилось в полной мере отхватить и французского специалитета в плане вина и сыра, усугублённого непередаваемой атмосферой намоленного бесчисленными поколениями тьерских ножевщиков места и семейным духом собственно мастерской Claude Dozorme, относящейся к немногим по-настоящему старинным (существует как отдельное производство с 1902 г.) маркам Тьера, значение которого для Франции лучше всего характеризуется аналогией с немецким Золингенем и российским Златоустом.

Сегодня в Тьере работают около 80 ножевых мастерских самого разного уровня, выпускающих бесчисленное множество режущих и колющих изделий. В былые времена весь промысел был сконцентрирован на реке Дюроль, и механизмы приводились в действие энергией воды (район так и назывался – Долина фабрик). На протяжении XX века, по мере распространения электроэнергии, фабрики сначала начали отказываться от водяных приводов, а затем и перебрались в более удобные промышленные зоны в окрестностях Тьера. Последний точильный камень на реке остановился в 1976 г., а Claude Dozorme переехал на новое место 20 лет назад – в 1993 г.

Признаюсь, что до посещения Тьера я пребывал в заблуждении относительно «Лагиоля»,

считая, что этот тип ножей локализован по образцу «Опинеля» и может выпускаться только в определённой географической зоне. На самом деле оказалось, что «Лагиоль» изготавливается в самых разных уголках Франции, и большая часть – именно на фабриках Тьера, в честь которого назван другой тип клинка – Thiers («Тьер»), который, подобно «Опинелю», выпускается исключительно в одном месте – Тьере.

Форма «Тьера» не столь вычурна, как у «Лагиоля», но более лаконична, практична и современна, что позволяет смелее экспериментировать с дизайном. Claude Dozorme выпускает и «Лагиоли», и «Тьеры», и «Капуцины», которые являются третьими по популярности тьерскими клинками.

Сегодня фабрику Claude Dozorme возглавляет правнучка основателя предприятия Блеза Дозорма – Клодин Дозорм (Claudine Dozorme), под началом которой в мастерской продолжает трудиться и её отец – Клод Дозорм, при котором полностью сформировался современный бренд с уже ставшим знаменитым волком на товарном знаке.

За время руководства компанией Клодин Дозорм полностью реформировала производство и модернизировала традиционный французский нож в буквальном смысле слова. Причём, с моей субъективной точки зрения, столь радикально и смело взяться за это дело могла только французская женщина. К тому же вероятность концептуальной ошибки направления перемен, которая



Побывали мы и в тьерском музее клинкового мастерства, где скрупулёзно собраны даже все клейма местных мастеров



За счёт необычных и, при этом, весьма гармоничных сочетаний материалов, современные складные «Лагиоли» в исполнении Claude Dozorme из утилитарного «складника» превращаются в произведение искусства





Слева направо. Менеджер по экспорту Claude Dozorme (Россия, СНГ) Юлия Пьерра, хозяйка Claude Dozorme Клодин Дозорм, директор по рекламе журнала «КАЛАШНИКОВ» Вера Виноградова и генеральный директор компании «Империя ножей» Евгений Ильин

могла привести к полному краху марки, была гораздо выше 50%. Клодин не ошиблась. И подтверждением тому стало моё недавнее «зависание» на нюрнбергском стенде Claude Dozorme, где мне впервые пришлось попасть под обаяние передаваемой энергетики тьерских клинков.

На фабрике работают 30 человек, превращающих в готовые изделия 10 тонн стали в год, выпуская из неё

свыше 500 ножей в день (это без учёта сабель, ложек и вилок и пр.). Вместе со специальными заказами (ножи для французской бытовой техники, например) ассортимент продукции Claude Dozorme составляет около 2000 наименований!

Ножи Claude Dozorme продаются по всему миру. Причём наиважнейшим для фабрики остаётся внутренний рынок, и в 2008 г. компания удостоилась престижного титула

«Живое французское наследие» Следующими по объёму идут рынки Европы (в основном Германия, Швейцария, Великобритания) и, конечно же, США. Всего экспортируется около 30% производимой продукции.

Популярность и приобретённая значимость бренда даже заставили Claude Dozorme открыть два клинковых бутика – в близлежащем Клермон-Феране и на Лазурном берегу, в Каннах.

А год назад стартовал суперпроект Claude Dozorme с Жераром Депардьё с незамысловатым названием «Жерар Депардьё».

Claude Dozorme давно является поставщиком ножей для стейка в рестораны Депардьё, и актёру-ресторатору пришла в голову мысль заказать у Клодин складной нож собственной разработки, в полной мере отражающий личность Жерара – большой, удобный, простой и практичный.

Главная функция такого ножа – нарезка стейка. Отсюда у него появился крепкий клинок формы «Капуцин» из стали X50CrMoV15 и рукоятка из оливкового дерева. Любовь Депардьё к вину реализовалась в наличие удобного конического штопора, специально разработанного для извлечения старых пробок, а практичность выразилась в прилагаемой прочной цепочке.



Складной «Капуцин» Жерара Депардьё подобен образу самого актёра – простой, надёжный, практичный. Фото Жерара Депардьё предоставил Ришар Меллул (Richard Melloul).



А вот от традиционного элемента ножа сомелье – упора для штопора – актёр предпочёл отказаться, мотивируя своё решение тем, что настоящий мужчина всегда способен открыть хорошее вино уверенным движением руки.

В красивую деревянную коробочку с ножом «Жерар Депардьё» вместе с цепочкой уложен ключ для подтяжки шарнира клинка. Таким же комплектуются и другие модели ножей Claude Dozorme, и в любом другом случае я бы не удержался от критики изготовителя. Ведь существует миллион вариантов более совершенного шарнира, не требующего регулярной подтяжки.

Но, во-первых, я вижу в ключе больше красивую «фишку», чем практическую необходимость. А во-вторых, с любым ножом Claude Dozorme хочется общаться, им хочется владеть, носить с собой, демонстрировать совершенство его формы и гармонию материалов... В процессе такого общения с клинком возня с ключиком из необходимости превращается просто в элемент диалога между человеком и железом. Который, кстати, в этой части возможен лишь то того момента, как владелец не потеряет этот самый ключ.

А самое простое решение этой проблемы – владение несколькими ножами (а значит – и ключами) Claude Dozorme, которые с прошлого года продаются в России системно, через эксклюзивного представителя в России, Белоруссии и на Украине – компанию «Империя ножей».



Сегодня на фабрике автоматизирована не только обточка и полировка серийных моделей. На снимке вы видите лазерный раскройный стенд, позволяющий минимизировать отходы и обеспечить превосходную точность и воспроизводимость форм заготовок из стального листа

