

Coutellia

29^e Festival international du couteau d'art et de tradition



18&19
mai 2019

THIERS

CAPITALE MONDIALE
DE LA COUPELLERIE

www.coutellia.fr  

un événement organisé par  CCI PUY-DE-DÔME

nos partenaires :

La Région 
Auvergne-Rhône-Alpes


Ville de Thiers


Thiers Dore
et Montagne
L'INTERCO


Excalibur
CIVILISATION ET TRADITION


Chambres de Métiers
et de l'Artisanat
Puy-de-Dôme

Coutellia

Manifestation de renommée internationale, Coutellia réunit **230 couteliers d'art et couteliers-fabricants** venant de plus de 22 pays différents (de l'Australie à la Suède via le Japon et la Russie) ainsi qu'une **vingtaine de fournisseurs** de matières premières et d'équipements du secteur coutelier.

*This world renowned exhibition brings together **230 Art knife manufacturers** not only from France but also from South Africa, Italia, Canada, USA, Denmark, Germany, Sweden, the Netherlands, Belgium, Czech Republic, Japan, Russia... as well as approximately **20 suppliers of raw materials and equipment** from the cutlery industry.*

29^{ème} EDITION

29th show - International art and traditional knife show

www.coutellia.fr  

Contact **Clémentine Albouy / Fabrice Delpuech**
T. 00 33 (0)4 73 43 43 40
T. 00 33 (0)4 73 43 43 87
evenements@puy-de-dome.cci.fr



ESPACES EXPOSITION

■ Halls 1et 2 (1200 m²) pour les couteliers d'art et les couteliers-fabricants.

■ Hall 3 (600 m²) pour les fournisseurs et couteaux anciens.

EXHIBITION AREAS

Halls 1 & 2 (1200m²) for Art Knife & Industrial Knife manufacturers.
Hall 3 (600m²) for antique knives and suppliers.

COMMUNICATION

■ Européenne - Revues spécialisées Coutellerie (Italie, Belgique, Allemagne, Pays-Bas, Russie).

■ Nationale - Magazines : Excalibur, Charc, Plaisir de la Chasse, L'Armurier, La Passion des Couteaux, Ateliers d'Art, Relations presse.

■ Régionale/interrégionale - Magazines : Tout Clermont, Le Petit Gourmet - Presse : La Montagne Auvergne, Le Progrès Rhône-Alpes - Radio : Chérie FM 42 et 63, France Bleu Pays d'Auvergne

ADVERTISING

European, national and regional support with specialized magazines, radio 1,000 posters and 10,000 flyers

ANIMATIONS

Un véritable village coutelier où se déroulent des ateliers de forge et de montage de couteaux, ainsi que d'autres démonstrations innovantes du milieu coutelier, animés par la Confrérie du Couteau Le Thiers. "Les vieilles lames", "Les Rasophiles", "La confrérie du Tire-bouchon" et «Les grenadières du Haut-Forez» présentent également leur histoire et leur savoir-faire.

WORKSHOPS

A village culter where will be organize forging and Knife Assembly workshops along with other innovative demonstrations will be managed by the Confrérie du Couteau Le Thiers. "Les vieilles lames", "Les Rasophiles", "La confrérie du Tire-bouchon" and «Les grenadières du Haut-Forez» will be present and will talk about their history and will show their know-how.



AMENAGEMENT, FOURNITURES ET SERVICES MIS A DISPOSITION

SERVICES PROVIDED

- Mobilier : 1 table 1,20 m x 0,80 m - recouverte d'une nappe + 2 chaises ou espace nu en ml pour les fournisseurs
Furniture : 1 table 1.20m x 0.80m - tablecloth + 2 chairs or naked space in linear meters for suppliers
- Nettoyage journalier / **Daily cleaning**
- Décoration et éclairage général / **Installation and general lighting**
- 2 badges-exposants / **2 exhibitor badges**
- 2 plateaux-repas par exposant (le samedi et le dimanche à midi)
Tray meals : 2 per exhibitor (saturday and sunday at lunch time)
- Un bon-repas par exposant de 21 € à valoir dans les restaurants participants le samedi ou dimanche soir / **One meal reduction ticket per exhibitor worth €21 to be used in participating restaurants for Saturday or Sunday evening**
- 5 cartes d'invitation gratuites / **5 free entrance tickets**

Nouveauté 2019 !

Espace Forge pour les visiteurs

Pour la toute première fois, les visiteurs pourront s'essayer au délicat art de la forge sur un espace dédié orchestré par la Confrérie du couteau LE THIERS®

For the first time, visitors will be able to try to forge a blade. It will be animated by «La Confrérie du couteau LE THIERS®» on a dedicated space in the village of cutlers.

Nouveau visage

Géraldine Murat organisait depuis de nombreuses années le festival Coutellia. Aujourd'hui, elle laisse sa place pour occuper de nouvelles missions au sein de la CCI du Puy-de-Dôme. Elle est remplacée par **Clémentine Albouy** qui a organisé Les rencontres Mondiales des Capitales de la Coutellerie à Thiers pour les deux éditions et participe au festival Coutellia depuis 3 ans.

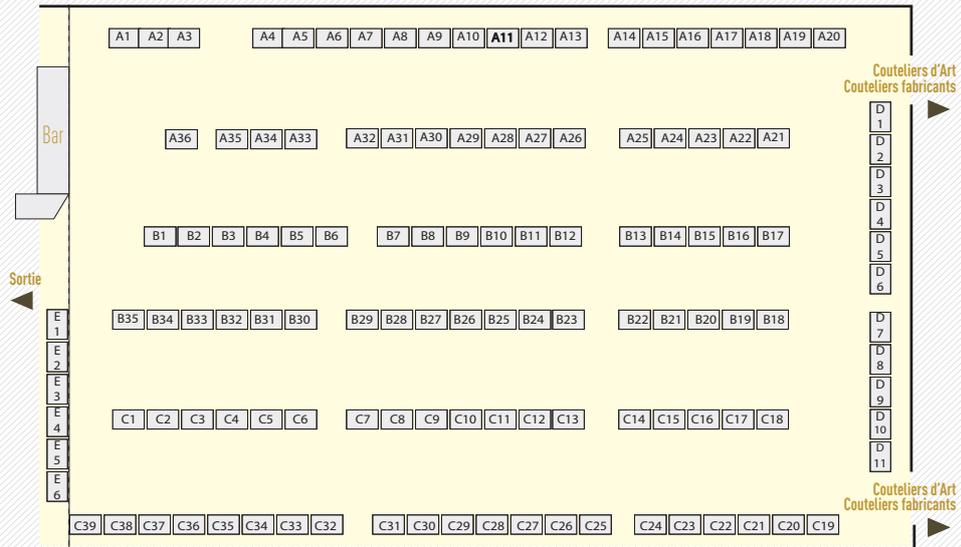
Geraldine Murat has been organizing Coutellia for many years. Today, she will working on new missions at the CCI of Puy-de-Dôme. Clementine Albouy will be the new face of organization. She organized the world capitals of cutlery meetings in Thiers for 2 editions and has participated on the organization of Coutellia since 3 years.



Clémentine Albouy

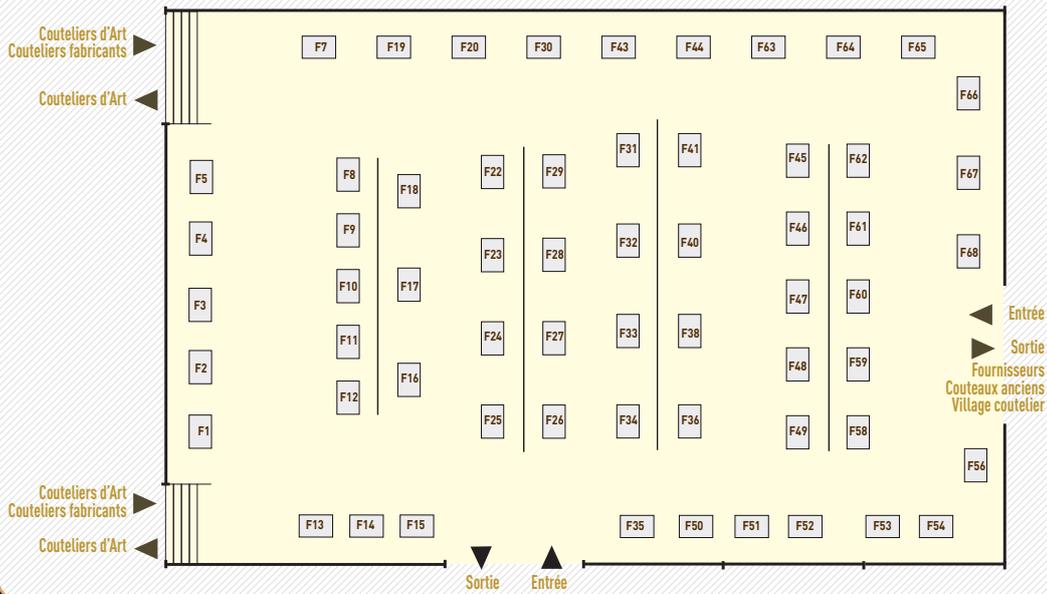
PLANS PREVISIONNELS DES EMPLACEMENTS

HALL N°1 COUTELIERS D'ART ART KNIFE



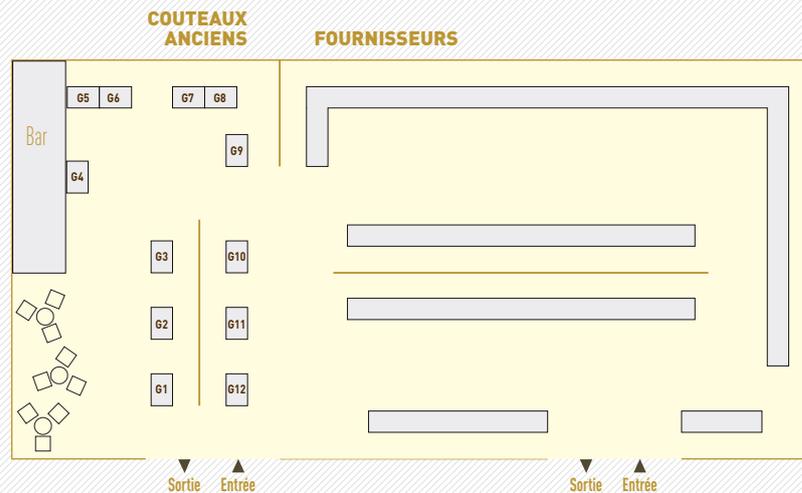
(Plan non contractuel)

HALL N°2 COUTELIERS D'ART ET COUTELIERS FABRICANTS ART KNIFE & INDUSTRIAL KNIFE



(Plan non contractuel)

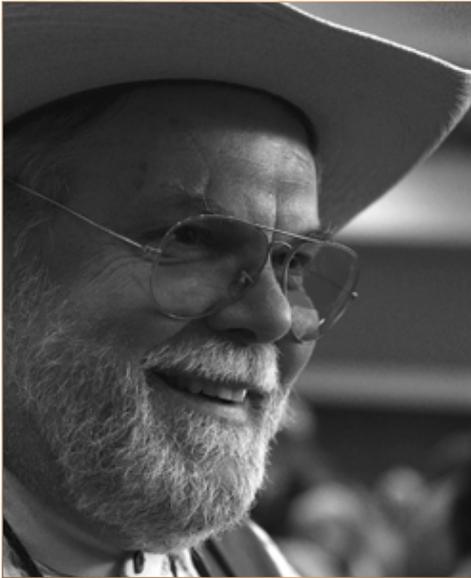
HALL N°3 COUTEAUX ANCIENS ET FOURNISSEURS ANTIQUÉ KNIVES & SUPPLIERS



(Plan non contractuel)

concours du couteau d'art

Joe Keeslar



PRÉSIDENT DU CONCOURS
MAITRE DE L'ABS - ALMO, KENTUCKY
PRESIDENT OF COMPETITION
ABS MASTER SMITH - ALMO, KENTUCKY

L'amour de Joe pour l'artisanat a débuté à un très jeune âge. Il commence à travailler le cuir dès son adolescence, a créé son premier couteau en 1962 et, en 1964, a construit son premier kit pour carabine de la région Dixie.

Au milieu des années 70, Joe rencontre Bill Moran qui exposait ses premiers couteaux en damas à la seconde conférence ABANA à Lumkin dans la région de Georgie. La semaine suivante, il est rentré chez lui pour faire son premier couteau en Damas. Au début des années 80, il a assisté à un rassemblement de l'association American Bladesmith Society à Washington dans l'Arkansas, autour de la forge. Il a vu des démonstrations par Bill Moran, Don Hastings et Bill Bagwell

et il a assisté à sa première présentation de Bill R. Hughes sur les couteaux de James Bowie. Il rejoindra immédiatement l'ABS, en raison de sa familiarité avec l'enseignement et, rapidement, passera de la fabrication de fusil à celle des couteaux.

Joe a reçu son attestation de Compagnon de l'ABS en 1987 et de Maître de l'ABS en 1989. Il fut aussi professeur à l'école de l'ABS de William F Moran Jr, à l'université d'Haywood et l'école de la Nouvelle-Angleterre de Ferronnerie. Il recevra le Prix d'Excellence de l'Industrie par le magazine BLADE en juin 2013 et un Prix « Aldo et Edda » en juin 2015.

Ayant toujours son attrait pour l'enseignement et la transmission des techniques au plus grand nombre, Joe a écrit trois livres à succès : Manches et Gardes (« Handles and Guards »), la Forge et finitions du couteau brut de forge (« Forging and Finishing the Brut de Forge Knife »), et Fabrication d'étui en cuir (« Making Leather Knife Sheaths »).

Joe a participé au Conseil d'Administration de l'ABS de 1991 à 2015, dont 2 fois en tant que Président (de 2003 à 2007 et de 2013 à 2015). En 2011, il a été nommé au temple de la renommée (Hall Of Fame) de l'American Bladesmith Society. L'ABS a deux fois reconnu son service exceptionnel avec le Prix de Don Hastings. Aussi, en 2015, il a été honoré par le prix d'excellence Paul Burke et, en 2016, par le prix d'excellence pour l'ensemble des réalisations ABS.

Avec sa femme Suzanne, il a exposé au Festival Coutellia de 1995 à 2017 et, est en contact avec un grand nombre de couteliers français et européens. Depuis 2000, Joe a contribué à la création d'une école (centre de formation) reconnu ABS Bladesmithing à Ostiches (Belgique). Il a également accompagné des couteliers européens à intégrer l'ABS au titre de Compagnon et Maître.

Joe's love of crafts began at a very young age. He tooled leather as a teenager, made his first knife in 1962 and built his first Dixie Gun Works kit long rifle in 1964.

In the mid seventies Joe met Bill Moran, who was exhibiting his early Damascus steel knives at the second ABANA Conference at Lumkin, Georgia. He returned home to make his first Damascus knife the next week. In the early 1980's he attended an American Bladesmith Society Hammer-In at Washington, Arkansas, saw demonstrations by Bill Moran, Don Hastings and Bill Bagwell, and heard his first Bill R. Hughes presentation on James Bowie and the Bowie knife. He immediately joined the ABS, due to its focus on education, and promptly switched from rifle-making to knife making. Joe received his Journeyman Smith rating in 1987 and Master Smith rating in 1989. He has been a frequent Instructor at the William F. Moran Jr. School of Bladesmithing, Haywood College and New England School of Metalwork. He received BLADE Magazine's Industry Achievement Award in June 2013 and an Aldo and Edda Lorenzi Award in June 2015.

Always the teacher eager to transmit techniques to the general public, Joe has authored three very successful books: "Handles and Guards," "Forging and Finishing the Brut de Forge Knife" and "Making Leather Knife Sheaths."

Joe served on the Board of Directors of the ABS from 1991 - 2015 twice as Chairman (2003-2007 and 2013-2015). In 2011 he was named to the American Bladesmith Society Hall of Fame. The ABS twice recognized his exceptional service with the Don Hastings Award. Also in 2015 he was honored with the Paul Burke Lifetime Achievement Award and in 2016 the ABS Exceptional Lifetime Achievement Award.

He with wife Suzanne exhibited at the Thiers Knife Show from 1995 - 2017 and has become acquainted with a number of fine French and European knifemakers. Since 2000 Joe has been instrumental in the creation of an ABS bladesmithing school at Ostiches, Belgium, as well as the addition of several European Journeyman Smiths and Master Smiths to the ABS rosters.





CONCOURS DU COUTEAU D'ART ARTISANAL KNIFE COMPETITION

Libre interprétation d'un couteau de votre création / *Create a knife of your choosing*

INSCRIVEZ-VOUS ! SIGN UP !

4 bonnes raisons de participer au concours ! 4 reasons to participate in the competition !

- 1- Coutellia permet à tous les couteliers d'art exposant au festival de participer au concours en proposant un couteau de leur création sans thème imposé. *Coutellia allows all those exhibiting artisanal knives to participate in the competition with a knife creation that is free from any thematic guidelines.*
- 2- Deux prix : **le prix Coutellia** (1 500 € + un trophée) et **le prix de l'originalité** (900 €) seront remis par le jury composé de spécialistes et amoureux du couteau. *Two Prizes : **Coutellia's Award** (€1,500 and a trophy) and **the prize for most original** (€900) will be judged by a jury made up of experts and knife lovers.*
- 3- **Un prix Coup de Cœur** (1 table offerte à la prochaine édition) sera décerné par le public du festival. *"**Coup de cœur**" prize (will receive a free table at the next Coutellia) will be decided by the public at Coutellia.*
- 4- Le gagnant du prix Coutellia intégrera le jury pour l'année suivante et ne pourra reconcourir que l'année N+2. *The winner of the Coutellia Award becomes part of the jury for the following year and therefore cannot participate until the year after they serve on the jury.*

www.coutellia.fr  

Clémentine Albouy T. 00 33 (0)4 73 43 43 40 / Fabrice Delpuch T. 00 33 (0)4 73 43 43 87
evenements@puy-de-dome.cci.fr

un événement organisé par  CCI PUY-DE-DÔME