

## **COUTELLIA 2019, Une édition record**

Alors que **COUTELLIA, le Festival International du Couteau d'Art et de Tradition** vient de s'achever, c'est l'heure pour les organisateurs de dresser le bilan de cette 29<sup>e</sup> édition.

### **Une fréquentation record**

COUTELLIA a battu un nouveau record de fréquentation ! Plus de **6 600 visiteurs** (soit 400 de + qu'en 2018) ont foulé les allées du Festival les samedi 18 et dimanche 19 mai 2019 à Thiers (63).

L'événement a mobilisé **230 exposants** couteliers d'art et couteliers fabricants originaires de plus de **20 pays** ainsi qu'un parrain d'exception fortement impliqué sur les deux jours de Festival : **Florent Pagny**. Les nouvelles animations, notamment **le concours de coupe** et **l'initiation à la forge**, ont rencontré un franc succès et seront reconduites l'année prochaine.

*"En organisant ce rendez-vous international, la CCI du Puy-de-Dôme assume pleinement son rôle d'accélérateur de business et de valorisation de savoir-faire des entreprises de ce bassin industriel.*

*Cet événement fédérateur est un marqueur fort pour l'attractivité de notre territoire.*

*Continuons à être fiers de ce leadership territorial ! "* souligne Claude Barbin, Président de la CCI du Puy-de-Dôme.

### **Concours de création coutelière : les lauréats**

COUTELLIA c'est aussi l'opportunité pour tous les couteliers d'art exposants au Festival de participer à un concours de création coutelière sous l'œil affuté de son président, **Joe Keeslar**, une légende vivante dans le monde de la coutellerie, spécialement venu du Kentucky.

Zoom sur le palmarès 2019 :

**Prix COUTELLIA : Alexander CHEBURKOV** (Russie)

**Prix de l'originalité : Giuseppe PALA** (Italie)

**Prix coup de cœur du public : Pascale SAVATÉ** (France, 66)

### **Une 30<sup>e</sup> édition sous les meilleurs auspices**

La 30<sup>e</sup> édition devrait tenir toutes ses promesses avec **un Festival sur 3 jours** (au lieu de 2 habituellement) les **22, 23 et 24 mai 2020**.

Cette édition anniversaire accueillera **Le Mondial du Damas**, 1<sup>er</sup> concours de forge sur damas par équipe.

Contacts presse :

Agence Qui Plus Est // 04 73 74 62 35

Anne-Cécile Runavot // 06 34 87 35 87 // [anne-cecile.runavot@quiplusest.com](mailto:anne-cecile.runavot@quiplusest.com)

Catty Boirie // [catty.boirie@quiplusest.com](mailto:catty.boirie@quiplusest.com)