

Coutellia

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

DOSSIER
DE PRESSE



18 & 19

mai 2019

THIERS

CAPITALE MONDIALE
DE LA COUTELLERIE

www.coutellia.fr  

un événement organisé par



CCI PUY-DE-DÔME
Clermont Auvergne Métropole

nos partenaires :

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



Ville de Thiers

Thiers Dore
& Montagne
L'INTERCO

Excalibur

MMA
Métiers
Artisans
Associés

SOMMAIRE

4 / 5

COUTELLIA : le couteau sous toutes ses formes

6 / 7

Le « must » de la coutellerie à COUTELLIA

8 / 9

Les plus belles créations coutelières récompensées

10 / 11

Les nouveautés 2019

12 / 13

Des animations qui ne manquent pas de tranchant

14 / 15

En off du Festival

16 / 17

Thiers, capitale mondiale de la coutellerie au cœur du Parc naturel régional Livradois-Forez

18

L'industrie coutelière thiernoise, une économie de poids

19

Innovation technologique, Le Thiers® Δαμα Hestia, un couteau unique fabriqué à Thiers

20 / 21

Le Thiers®, symbole de toute une profession

22

Informations pratiques

Nous avons un spectaculaire atout à Thiers : le Festival International de la Coutellerie ! C'est une chance unique de se démarquer pour les entreprises mais aussi pour le territoire. Cet événement majeur permet de valoriser les métiers et les talents de la coutellerie, l'authenticité des savoir-faire, mais aussi la capacité d'innovation et de créativité. Avec Philippe Fouet, Président de la Délégation de Thiers / Ambert de la CCI, nous



sommes fiers de réussir avec l'ensemble des partenaires à maintenir cette dynamique durable autour de la filière de la coutellerie. En 2020, Coutellia fêtera ses 30 ans ! Soyons fiers aussi de nos entreprises et encourageons cette dynamique indispensable «pour attacher» le territoire avec le reste du monde.

Claude BARBIN, Président de la CCI Puy-de-Dôme Clermont Auvergne Métropole

Coutellia, un événement qui participe à l'attractivité du territoire. La Communauté de Communes Thiers Dore et Montagne (TDM), bassin de vie singulier et authentique au cœur du Parc naturel régional Livradois-Forez, est une terre de savoir-faire reconnus. Coutellia œuvre pour faire vivre cette passion



autour de la coutellerie. C'est un temps-fort qui montre les atouts du territoire et contribue à son identité, tout en fédérant les habitants. TDM est heureux de soutenir cette 29^e édition.

Tony BERNARD, Président de La Communauté de Communes Thiers Dore et Montagne, Maire de Châteldon

Derrière ce Festival International, il y a tout d'abord une cohésion forte entre la CCI, la communauté de communes TDM et la ville de Thiers, qui permet d'accueillir les exposants et les visiteurs, dans les meilleures conditions possibles. Coutellia fait partie des



grands rendez-vous thiernois très attendus chaque année. C'est une vitrine fantastique faite de rencontres et de savoir-faire. Ce rassemblement, unique sur le territoire et en France, ouvre la ville sur le monde à travers l'histoire du couteau.

Claude Nowotny, Maire de Thiers

Coutellia

Les 18 et 19 mai à Thiers (63 - France)

le couteau sous toutes ses formes

300 000. C'est le nombre de couteaux fabriqués chaque jour à Thiers, ville puydômoise à taille humaine. 80 % de la production nationale provient des ateliers et manufactures de la Capitale mondiale de la coutellerie. Fière de ce savoir-faire artisanal transmis de génération en génération, Thiers accueillera la 29^e édition de COUTELLIA, le Festival International du Couteau d'Art et de Tradition, les 18 et 19 mai 2019. Au programme : exposition de couteaux, présentation des dernières innovations, concours, démonstrations et nombreux ateliers.

COUTELLIA C'EST...

2 500 m²
d'exposition totale

230
exposants

3
halls d'exposition

1
village coutelier

20
pays représentés

Pavillon
d'Albacete,
capitale coutelière
espagnole

1
concours de
créations coutelières

6 000
visiteurs attendus
en 2019

230 EXPOSANTS VENUS DES QUATRE COINS DU MONDE

Argentine, Belgique, Bulgarie, Canada, Chine, Danemark, Japon, Pakistan, Russie... **230 exposants venus de plus de 20 pays** présenteront leur savoir-faire ainsi que leurs plus belles créations coutelières. L'occasion de découvrir les **nouvelles tendances de la coutellerie**, les différentes techniques de fabrication d'ici et d'ailleurs. Et parce que pour réaliser de beaux couteaux, il est nécessaire de se procurer les meilleurs matériaux, COUTELLIA réunit également les **fournisseurs de matières premières** les plus renommés : aciers, damas, bois précieux, corne, cuirs, peaux, matériaux rares, ébuis...

UNE PROGRAMMATION BOUILLONNANTE

Plus de **6 000 visiteurs** fouleront les allées de COUTELLIA pour découvrir des couteaux d'exception et des savoir-faire ancestraux mais également pour enrichir leur culture coutelière. Car COUTELLIA c'est aussi **des animations et temps forts à vivre tout au long du week-end**. Ainsi, exposition de couteaux anciens, démonstrations de forge, montage de couteau, affûtage, initiation à la fabrication de tire-bouchon et bien d'autres seront proposés au public au cœur du **Village Coutelier**.

Pour cette nouvelle édition, **4 nouvelles animations** prendront place dans cet espace dédié : **initiation à la forge, concours de coupe, espace de couteaux anciens et démonstrations de gravure, scrimshaw et sculpture.**

Parmi les nouveautés à découvrir, le **Pavillon Albacete** qui mettra à l'honneur le savoir-faire coutelier de cette ville espagnole, autre capitale mondiale de coutellerie. Cette action est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre du Fonds Européen de Développement Régional (FEDER).

UNE SYNERGIE PARTENARIALE

Depuis sa création, COUTELLIA est organisé par la **CCI du Puy-de-Dôme** avec l'appui de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, la Ville de Thiers et de la Communauté de communes **Thiers Dore et Montagne**. Ce Festival permet de **dynamiser l'industrie du couteau** en France tout en participant également au **rayonnement du bassin thiernois** à l'échelle mondiale, comme le souligne Claude Barbin, Président de la

CCI Puy-de-Dôme Clermont Auvergne Métropole : « C'est un levier d'attractivité économique pour notre territoire qui bénéficie ainsi d'une reconnaissance mondiale. L'année dernière par exemple, nous avons accueilli plus de 230 couteliers d'art venus de plus de 22 pays différents. Cette réussite est la preuve que la coutellerie est dans l'ADN du bassin de vie de Thiers. Plus largement lorsqu'on voit l'écosystème qui se développe avec l'appui de la Ville, de l'intercommunalité, de tous les acteurs, on se rend compte de l'impact économique de cet événement pour notre territoire. Continuons à être fiers de ce leadership territorial. Construisons ensemble le grand territoire de la coutellerie dont l'Auvergne a besoin pour développer son rayonnement à l'international. »



FLORENT PAGNY, PARRAIN DE COUTELLIA 2019

Pour sa 29^e édition, COUTELLIA peut compter sur un parrain de choix : Florent Pagny en personne. Célèbre chanteur francophone mais aussi grand amateur de couteaux, il connaît bien la ville de Thiers pour s'y être arrêté au détour de ses tournées en région. L'occasion pour lui de s'approvisionner en couteaux pliants, de table ou de cuisine. C'est donc tout naturellement qu'il a accepté la proposition de Dominique Chambriard, coutelier membre de la Confrérie du couteau LE THIERS®.

Le « must » de la coutellerie à COUTELLIA

Devenu au fil des siècles un véritable objet d'art, le couteau a su passer du simple objet « utile » du quotidien à un objet « unique » qu'on convoite et qu'on prend plaisir à offrir. Aujourd'hui, sous l'impulsion d'une nouvelle génération de couteliers, il se pare de ses plus beaux atours, se joue des formes et se dote de mécanismes les plus innovants. Pour cette 29^e édition, 230 couteliers d'art et couteliers-fabricants exposeront des pièces uniques, plus originales les unes que les autres. Originaires d'Argentine, Australie, Belgique, Bulgarie, Canada, Chine, Danemark, Espagne, Italie, Japon, Luxembourg, Pakistan, Portugal, République Tchèque, Russie, Suède et Ukraine, tous convergeront à Thiers le temps d'un week-end pour partager leur passion avec les 6000 visiteurs attendus. Ils auront à cœur d'échanger avec les visiteurs, prodiguer de nombreux conseils et distiller à l'envi tous les secrets de fabrication.



Sergio Omar ZALDUA - Hall 1 B20



Sergio Omar Zaldúa connaît bien le Festival COUTELLIA pour y avoir déjà participé 4 fois. Originaire d'Argentine, il fabrique des couteaux depuis 1984. Il a toujours eu un penchant pour la coutellerie, depuis sa plus tendre enfance. Son apprentissage en autodidacte a été ponctué d'essais plus ou moins fructueux.

Mais il n'a jamais lâché. Aujourd'hui, il s'est spécialisé dans le « Facón » couteau traditionnel des gauchos, cowboys argentins qu'il viendra présenter à COUTELLIA. L'occasion pour lui d'exposer également de nouvelles créations et de participer avec ces dernières au concours.



RAMON GONZALES - Hall 2 F25



C'est avec beaucoup d'enthousiasme que Ramon Gonzales s'apprête à découvrir pour la première fois COUTELLIA. Pour sa première participation, cet artisan coutelier installé à Albacete exposera une vingtaine de pièces, aussi bien couteaux que rasoirs.

Cela fait 25 ans qu'il exerce sa profession avec passion. C'est donc avec une grande fierté qu'il participera également au concours de création coutelière pour montrer son savoir-faire au plus grand nombre.
www.alfacuchilleria.com



KOJI HARA - Hall 1 E02



Originaire du Japon, Koji Hara est l'un des couteliers japonais les plus itinérants, assistant à des expositions dans tout son pays ainsi qu'aux États-Unis et en Europe. Ce sera d'ailleurs sa 11^e participation au Festival COUTELLIA. Un véritable ambassadeur de la coutellerie japonaise à travers le monde ! Il forge ses premiers couteaux en 1988 qu'il commence à présenter au milieu des années 90. Ses réalisations « ode à la culture nippone », sont uniques. Il affectionne tout particulièrement l'utilisation des coquillages (nacre, abalone...) qui demandent une grande expertise. De véritables bijoux tout en finesse et délicatesse.
www.knifehousehara.com



Les plus belles créations coutelières récompensées



COUTELLIA c'est aussi l'opportunité pour tous les couteliers d'art exposants au Festival de participer à un **concours de création coutelière**. Organisé chaque année et ouvert à tous, ce concours récompensera les plus belles créations exposées sur le Festival et soumises à un **jury d'exception**. Le thème, laissé volontairement libre, permet à chaque coutelier en compétition d'exprimer pleinement sa créativité et son originalité dans la confection du plus bel objet coupant. Pour cette 29^e édition, ils seront 30 à se mesurer et montrer l'étendue de leur talent. À cette occasion, **deux prix** seront décernés par un jury composé d'experts et amoureux du couteau: le prix COUTELLIA et le prix de l'originalité. Un prix "Coup de Cœur" sera, quant à lui, décerné par le public du Festival. Qui succèdera à Nathalie Robin, grande gagnante 2018 avec son « Cellois » ?

Joe Keeslar, président du concours de création coutelière



Avec son stetson vissé sur la tête et son couteau porté à la ceinture, cet originaire du Kentucky est une légende vivante dans l'univers acéré des couteaux. Depuis son adolescence, ce professeur de lycée d'arts manuels se passionne pour le travail du bois et du métal. C'est lorsqu'il fait la rencontre de Bill Moran dans les années 1980 qu'il se lance dans la fabrication de couteaux. Sa spécialité: le brut de forge, un couteau avec une garde (pièce située entre la lame et le manche) intégrale, une garde forgée dans la lame.

Membre de la prestigieuse American Bladesmith Society (ABS) dont il fut président, il est un fidèle parmi les fidèles du Festival International COUTELLIA. Avec sa femme Suzanne, il a en effet exposé au Festival de 1995 à 2017, avant de définitivement prendre sa retraite. Définitivement? Pas vraiment puisqu'il reprendra du service cette année en tant que Président du jury du concours de création coutelière.

Zoom sur Nathalie Robin, gagnante du concours 2018

Gagnante du prix COUTELLIA en 2018, Nathalie Robin ne fait pas les choses à moitié. Pour sa première participation au Festival et au concours de création coutelière, elle a fait l'unanimité avec son « Cellois ». Une pièce créée de toute pièce pour rendre hommage à son village de Celles-sur-Durolle. « *Il existe beaucoup de couteaux identitaires en France. Pour me démarquer des autres couteliers, j'ai souhaité en créer un du nom de mon village. J'avais envie de faire quelque chose de nouveau, très artistique en imaginant une nouvelle forme, un nouveau design. C'était l'occasion ou jamais!* » souligne celle qui pratique cet art depuis seulement sept ans. Pour autant, elle n'est pas non plus totalement une novice en la matière. Son mari, Stéphane Robin, est un coutelier émérite issu d'une famille de couteliers sur trois générations qui exerce son art depuis plus de 25 ans. À ses côtés, elle a tout appris et a pu se perfectionner jour après jour.

Sa particularité? Utiliser de belles matières, mettre de la couleur dans ses manches et personnaliser ses vis d'une croix des templiers.

Pour réaliser le Cellois, il lui a fallu plus de 25 heures de travail et de belles frayeurs. Sa toute première version s'est cassée. Elle a dû tout reprendre du début. Mais sa persévérance et sa patience ont largement été récompensées. « *D'avoir gagné ce prix nous conforte dans l'idée qu'on ne fait pas tout cela pour rien. On mérite notre place. Et puis COUTELLIA nous permet une belle visibilité, nous ouvre des portes. Ce Festival nous apporte un souffle nouveau!* »

Pour cette prochaine édition, Nathalie Robin sera membre du jury et présentera bien évidemment ses nouvelles pièces artistiques.

Contact - Tél.: +33 (0)4 73 80 21 18
www.coutellerie-le-cellois.com



Animations 2019 : place aux nouveauautés !

INITIATION À LA FORGE

En complément de l'animation phare de COUTELLIA, les visiteurs pourront désormais s'initier à cet art ancestral. Sous la houlette de la Confrérie du couteau LE THIERS®, ils auront une opportunité unique de forger leur propre lame de couteau. Durant 1h30, avec un professeur, ils auront à cœur de découvrir la délicate gestion du feu et d'appréhender les gestes techniques. 5 étapes seront nécessaires pour transformer un fer plat d'acier en une lame prête à être montée. Ainsi à l'issue de l'atelier, les participants n'auront plus qu'à arpenter les allées de COUTELLIA pour habiller leur lame d'un manche en bois, corne ou autre.

EN PRATIQUE : Tout le week-end • Durée : 1h30 •
Tarif : 60 € • Inscription directement sur le stand au Village Coutelier



DÉMO DE GRAVURE SCRIMSHAW / SCULPTURE

Pour la première fois sur COUTELLIA, un nouvel espace dédié à la gravure, la sculpture et au scrimshaw sera aménagé au sein du Village Coutelier. Durant tout le week-end, 5 couteliers d'art se succéderont sur l'espace (Pascal Renoux, Magali Shapelon, Gaël Shabodi, Serge Raoux et Myriam Granger) pour faire montre de leur expertise dans des métiers d'art associés de très près à la coutellerie.



ZOOM SUR LE SCRIMSHAW

Le scrimshaw est un art d'origine Inuit, également pratiqué par les marins du temps de la marine à voile. Ces dessins sur matières tendres étaient, à l'époque, noircis avec de la poudre à canon ou des cendres de bois brûlé, le dessin au trait ou pointillé prenait ainsi vie. Aujourd'hui, les scrimshaws embellissent les manches de couteau. Un art des plus délicats à admirer à COUTELLIA.



ESPACE DE COUTEAUX ANCIENS

Pour cette nouvelle édition, un pavillon sera entièrement dédié aux couteaux anciens. Jusqu'alors, l'exposition était visible dans le hall des fournisseurs de matières premières. Devant la demande et pour permettre d'accueillir un plus grand nombre d'exposants, les amateurs des arts de la table et des belles lames pourront désormais admirer ces pièces de collection dans un hall dédié, au cœur du Village Coutelier. Daille du XVI^e siècle, couteaux plats, fermants des XVII^e et XVIII^e siècles ou encore couteaux de vénerie et de chasse, autant de pièces exceptionnelles à apprécier tout au long du week-end.



CONCOURS DE COUPE

L'Association d'apprentis couteliers, Knifenet organisera un concours de coupe sur un stand dédié. Le principe pour les 8 candidats attendus ? Couper le maximum d'objets en un minimum de coups ! Papier, planchettes en bois, cordes, bouteilles, balles de tennis... autant d'éléments à couper classés du plus tendre au plus dur. Autre difficulté : les candidats (essentiellement des couteliers de métier) devront fabriquer eux-mêmes leur couteau avant l'épreuve. Ils s'affronteront toutes les heures en duel. La finale se déroulera le dimanche en fin de journée. Les clés de la réussite ? Assurément, la qualité du tranchant et de l'affûtage !

EN PRATIQUE : Samedi 18 mai et dimanche 19 mai
à partir de 10h



ALBACETE, INVITÉE D'HONNEUR DE COUTELLIA

Tout comme Thiers, Albacete est un bassin coutelier c'est-à-dire que sur un territoire donné sont regroupés l'ensemble des métiers, artisanaux ou industriels, complémentaires ou liés à l'activité coutelière. En 2019, COUTELLIA a décidé de mettre à l'honneur le savoir-faire coutelier de cette ville espagnole en lui dédiant un pavillon. Une belle occasion de présenter la ville et toute l'expertise coutelière. D'autant que l'an prochain, les Rencontres Mondiales des Capitales de la coutellerie, initiées en 2016 à Thiers, se dérouleront à Albacete. Cette action est cofinancée par l'Union Européenne dans le cadre du Fonds Européen de Développement Régional (FEDER).



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Cette action est cofinancée par l'Union européenne dans le cadre du Fonds Européen de Développement Régional (FEDER)

Des animations

qui ne manquent pas de tranchant

Le temps d'un week-end, la salle polyvalente de Thiers se transforme en véritable village de la coutellerie au sein duquel gravitent 230 couteliers d'art et couteliers-fabricants venus des quatre coins du monde. Au programme de ces deux jours de Festival : démonstrations de forge, de fabrication de couteaux ou encore de broderie au fil d'or, ateliers de montage, expositions... de quoi ravir petits ou grands, passionnés ou néophytes !

DÉMONSTRATIONS DE FORGE

L'animation phare de COUTELLIA! Orchestrées par la Confrérie du Couteau **LE THIERS®**, les démonstrations de forge se déroulent en extérieur tout au long du week-end. Au rythme des coups de marteau sur l'enclume, les festivaliers découvriront les gestes techniques qui se cachent derrière une belle lame ainsi que le savoir-faire du forgeron. Cette année, la Confrérie propose un atelier d'initiation à la fabrication d'une lame brute de forge en suivant les instructions de Joe Keeslar, Président du concours de création coutelière et expert en la matière.

EN PRATIQUE : Dimanche 19 mai 14h : Forge des Couteaux de table et de cuisine par Pascal Jodas et Alexandre Duchier



ATELIER MONTAGE DE COUTEAUX

Toujours sous la houlette de la Confrérie qui vient de fêter ses 25 ans, les festivaliers pourront assembler eux-mêmes leur propre couteau **LE THIERS®**! Équipés d'un tablier de protection et guidés par un animateur, ils réaliseront une pièce unique en un tour de main. De quoi percer tous les secrets de fabrication de ce couteau fermant emblématique.

EN PRATIQUE : Tarifs : Tartineur pour enfant : 10€. Couteau pliant pour adulte : 35€ • Réservation dès samedi matin auprès de l'accueil au stand de la Confrérie - Village Coutelier.



DÉMONSTRATION DE BRODERIE AU FIL D'OR

L'association Les Grenadières du Haut-Forez présentera le métier d'art de brodeuse au fil d'or. Un héritage de près de deux siècles de savoir-faire qui a trouvé naissance au cœur du pays thiernois. Alors que les hommes assemblaient les couteaux de Thiers, les femmes, elles, croisaient le fil sur le canton de Noirétable. Un travail à domicile qu'elles pouvaient cumuler avec une activité agricole pour améliorer les revenus de leur famille.



ESPACE BARBIERS

L'association Les Rasophiles présentera des rasoirs de vitrine, des rasoirs miniatures ainsi que les plus belles fabrications de la société Hospital. Différentes animations seront prévues sur le stand : rasage à l'ancienne au rasoir droit, démonstration d'affilage sur pierre ou cuir.

EN PRATIQUE : Samedi 18 mai 14h : Exposé sur la fabrication du rasoir par Pascal Jodas et Gilles Reynewater



EXPOSITIONS

L'association Les Vieilles Lames sera présente sur COUTELLIA pour partager, à travers une exposition et des démonstrations, l'histoire du couteau au fil des siècles, l'évolution de sa fabrication et les outils d'antan. Une belle remontée dans le temps pour une profession qui a su, au fil des ans, se moderniser pour ne pas cesser d'innover.

EN PRATIQUE : Dimanche 19 mai 15h : Exposé couteaux de régions par Aubry Verdier



DÉMONSTRATION DE FABRICATION DU TIRE-BOUCHON

Tout comme Thiers est la capitale française du couteau, Saint-Rémy-sur-Durolle (à 10mn de Thiers) est la capitale historique de la mèche de tire-bouchon. C'est donc l'opportunité rêvée pour la Confrérie des compagnons du tire-bouchon de valoriser cette production à travers des démonstrations de fabrication et des initiations au «tortillage».



AFFÛTAGE & VULGARISATION DES MÉTAUX

Sur un espace dédié, la Fédération Française de la Coutellerie proposera des conférences animées par des couteliers et des industriels du bassin thiernois. Parmi les thématiques abordées : présentations des différents types d'acier, d'alliages ou métaux utilisés pour la fabrication des couteaux, l'usage et l'entretien des couteaux...

EN PRATIQUE : Samedi 18 mai 15h et 17h et Dimanche 19 mai 11h : Affûtage par Laurent Béal • Samedi 18 mai 11h : Exposé sur les aciers et traitements thermiques par Jean-Michel Lucas



EN OFF DU FESTIVAL : La Nuit des Musées Samedi 18 mai 2019



En marge du Festival COUTELLIA se tiendra la 15^e édition de la Nuit européenne des Musées le samedi 18 mai 2019. Pour l'occasion, le Centre d'Art contemporain Le Creux de l'Enfer, le bureau d'information touristique de Thiers (Maison du Tourisme du Livradois-Foréz) et le Musée de la Coutellerie de la Ville de Thiers se sont associés pour proposer aux visiteurs une programmation variée. Objectif : valoriser le patrimoine architectural, culturel et industriel de la Capitale mondiale de la coutellerie.

AU PROGRAMME

PERFORMANCE MY PARADOXICAL KNIVES PAR ALI MOINI, DE LA COMPAGNIE SELON L'HEURE

Dans une chorégraphie giratoire particulièrement hypnotique, le danseur et chorégraphe Ali MOINI se joue de tous les dangers en se bardant le corps de couteaux qu'il accroche autour de lui. À l'issue de la seconde représentation, le public aura l'opportunité de rencontrer et d'échanger avec Ali Moini, en présence de Sophie Auger-Grappin, directrice du Centre d'Art contemporain Le Creux de l'Enfer.

EN PRATIQUE : 18h30 - 19h • 22h - 22h30 • Centre d'Art contemporain Le Creux de l'Enfer - Vallée des Usines - 85 avenue Joseph Claussat, 63300 THIERS • Gratuit • Places limitées • Réservation obligatoire au 04 73 80 26 56



VISITE DU MUSÉE DE LA COUTELLERIE ET ANIMATIONS

- **Démonstrations :** son et lumière reconstituant l'ambiance d'une forge au XIX^es., démonstrations de l'é mouleur couché et du montage d'un couteau fermant.
- **Visite de la seconde partie des collections permanentes** (couteaux fermants et droits, français et européens du XVI^e au XXI^es.) ainsi que l'exposition temporaire « collection mondiale de Coutellerie ».
- **La parole est aux élèves.** Au cours de l'année scolaire 2018-2019, différentes sections d'établissements thiernois ont collaboré avec le Musée de la Coutellerie ou avec les services culturels sur des projets liés au patrimoine de Thiers, et/ou à la coutellerie.

EN PRATIQUE : De 20h à 22h30 • Musée de la Coutellerie - 58 rue de la Coutellerie, 63300 THIERS • Tél. : 04 73 80 58 86 • Mail : musee-coutellerie@ville-thiers.fr • www.ville-thiers.fr/Musee-de-la-coutellerie-51

BALADE COMMENTÉE « THIERS À COUTEAUX TIRÉS, ENTRE JOUR ET NUIT »

Découvrir Thiers à la lumière des lectures de Georges SAND, Fernand PLANCHE et Jean ANGLADE. Sébastien, guide-conférencier, guidera les visiteurs à travers le centre historique de Thiers tandis que Laurent les éclairera par ces récits pour que leur imaginaire puisse s'envoler avant la tombée de la nuit.

EN PRATIQUE : 20h30 - 21h30 : Balade commentée à deux voix par la Maison du Tourisme et le musée de la Coutellerie • Départ : Bureau d'informations touristiques de Thiers • Arrivée : Musée de la Coutellerie de Thiers • Prévoir chaussures de marche et lampe torche • Places limitées • Réservations et informations auprès de la Maison du Tourisme : Bureau d'informations touristiques de Thiers - Château du Pirou, place du Pirou, 63300 THIERS • Tél. : 04 73 80 65 65



Pour faciliter les déplacements des festivaliers entre COUTELLIA et la partie haute de la ville (centre historique), des navettes gratuites sont prévues sur la journée du samedi 10h - 19h et dimanche 11h - 19h.

Thiers,

CAPITALE MONDIALE DE LA COUTELLERIE

AU CŒUR DU PARC NATUREL RÉGIONAL LIVRADOIS-FOREZ

Thiers arbore fièrement six siècles d'histoire de la coutellerie. Elle est la seule ville au monde à présenter une histoire coutelière aussi longue et ininterrompue. Et pourtant, rien ne prédestinait la cité auvergnate à cette spécialisation. Il n'y a sur place ni mines de fer ou d'acier, ni carrières de grès pour meules. Mais il y a la Durole, rivière torrentueuse dont la force hydraulique va fournir l'énergie nécessaire aux moulins et usines des couteliers. Sans oublier la formidable obstination et la motivation d'une population occupant un territoire difficile et escarpé.



BASSIN COUTELIER ET VILLE COUTELIÈRE, UNE DIFFÉRENCE DE POIDS

Un bassin coutelier comporte sur un territoire bien défini l'ensemble des métiers complémentaires, artisanaux ou industriels, ou liés à l'activité coutelière. C'est le cas de la Ville de Thiers forte d'un réseau de professionnels complet et particulièrement performant composés de fournisseurs de matières premières, sous-traitants, fabricants de machines, maroquiniers ou encore spécialistes du recyclage entre autres. Dans le monde, sont recensés 28 bassins couteliers : d'Albacete en Espagne à Zlatoust en Russie via Solingen en Allemagne et Seki au Japon pour ne citer qu'eux. Une ville coutelière, telle Laguiole, Nontron, Châtellerauld, quant à elle, comporte plusieurs fabricants mais aucune activité annexe ou de sous-traitance.



XV^E SIÈCLE LES PRÉMICES DE L'ACTIVITÉ COUTELIÈRE À THIERS

Les premières traces de l'activité coutelière à Thiers remontent à minima au XV^e siècle (plus anciennes sources écrites connues à ce jour), voire au XIII^e siècle (vestiges archéologiques).

XVII^E SIÈCLE À LA CONQUÊTE DU MONDE

Les couteaux fabriqués à Thiers s'exportent des ports de Bordeaux et Nantes via l'Espagne, l'Italie, jusqu'au Levant.

XIX^E SIÈCLE UNE PRODUCTION MORCELÉE ET PERFORMANTE

En 1855, la filière emploie 25 000 personnes et s'organise. Le travail est éclaté en une multitude d'ateliers qui n'effectuent qu'une étape de la fabrication.

XX^E SIÈCLE VERS UNE MUTATION TECHNOLOGIQUE

Après 1945, certains industriels diversifient leurs activités : forge, travail des métaux, plasturgie, mécanique...

XXI^E SIÈCLE LA COUTELLERIE FACE À LA MONDIALISATION

La coutellerie thiernoise et ses industries subissent, comme la majeure partie de l'Occident, la mondialisation et son lot de fermetures d'entreprises.

2019 THIERS, CAPITALE MONDIALE DE LA COUTELLERIE

80 % de la consommation française de couteaux (de table, de poche, professionnels...) est produite à Thiers avec 80 couteliers et 90 sous-traitants ou fournisseurs.

L'INDUSTRIE COUTELIÈRE THIernoISE, UNE ÉCONOMIE DE POIDS

Couteaux de poche ou couteaux professionnels, couteaux de table ou de cuisine... Aujourd'hui, 80 % des articles de coutellerie fabriqués en France le sont à Thiers. Une production assurée par 80 fabricants qui génèrent 1 620 emplois. Du simple artisan d'art à l'entreprise industrielle en passant par l'atelier artisanal, la variété des entreprises et la diversité des productions contribuent au dynamisme de la filière coutelière thiernoise.

LA FILIÈRE COUTELIÈRE THIernoISE C'EST...

- 80 entreprises artisanales
- 90 sous-traitants ou fournisseurs
- 1 620 emplois
- 200 millions d'€ de CA annuel
- 350 000 produits fabriqués chaque jour soit 80 % de la production nationale
- 20 000 modèles de coutellerie différents (couteaux professionnels, gadgets de cuisine, outils coupants, couteaux et couverts de table, platerie, couteaux de poche et de loisirs, articles de cave)



À Thiers, on innove, on conçoit, on fabrique et on exporte !

95%

des couteliers ont une activité sur le plan international

50%

des professionnels thiernois exporte dans les pays de l'UE

14%

en Amérique (principalement États-Unis et Canada)

14%

en Asie (notamment Chine)

L'Auvergne représente 2 % des exportations françaises des produits de coutellerie soit 153,4 millions d'euros¹ (dont 124,5 en provenance du Puy-de-Dôme)

¹ : Les exportations concernent les produits de coutellerie, outillage, quincaillerie et ouvrages divers en métaux de l'Auvergne.

Ventes de l'industrie coutelière
Industriels: 31 %
Détailants: 25 %
Grossistes: 20 %
Particuliers: 12 %

Top marché:
Les arts de la table

INNOVATION TECHNOLOGIQUE

LE THIERS® Δαμα Hestia, UN COUTEAU UNIQUE FABRIQUÉ À THIERS



Si le savoir-faire des couteliers est marqué par la tradition, ils n'en sont pas moins dynamiques. Ils n'hésitent pas à renouveler leur offre et, surtout, ils s'inscrivent en permanence dans l'innovation. Tout en pérennisant les acquis technologiques, ils n'ont de cesse de réinterpréter des basiques ou de créer de nouveaux produits. À l'exemple du **THIERS® Δαμα Hestia** -prononcez «Damas Hestia»- fabriqué par la Coutellerie GOYON-CHAZEAU. Le point avec Magali Soucille, PDG de la Coutellerie à l'origine de ce couteau dernière génération.

« Ce couteau Δαμα Hestia est vraiment unique. Il s'agit du tout premier couteau de table intégralement forgé en Damas, portant la marque LE THIERS® »



«

POURQUOI AVOIR CRÉÉ CE NOUVEAU COUTEAU LE THIERS® ?

Ce produit unique est issu d'un luxueux défi que GOYON-CHAZEAU s'est lancé. Notre coutellerie familiale et artisanale est reconnue depuis trois générations pour la fabrication de produits entièrement forgés. C'est ce qui fait notre spécificité EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) et ce qui nous différencie de nos confrères. D'où l'idée, inédite, de mettre cette technique à profit pour fabriquer un couteau LE THIERS® monobloc, intégralement forgé en acier multicouches, issu d'une barre de Damas de 13 mm de diamètre.

CE COUTEAU EST FABRIQUÉ EN DAMAS... C'EST QUOI ?

LE THIERS® Δαμα Hestia est la résultante d'une fusion d'un acier Damas à plus de 1220°C. Il s'agit d'un acier martensitique issu de la métallurgie des poudres et composé de deux alliages (le RWL34 et le

PMC27). Cet acier Damas est avant tout superbe car, une fois révélé à l'acide, il laisse apparaître de fines encyclies qui rendent chaque pièce unique. Mais il est aussi particulièrement performant : d'une grande dureté, une fois trempé et émoü, il va offrir une qualité de coupe exceptionnelle et durable.

EN QUOI CE COUTEAU EST INNOVANT ?

Ce projet est le fruit de la passion de toute une équipe et d'un travail de longue haleine qui a repoussé les limites de notre savoir-faire et de notre maîtrise de la forge. Il a nécessité plus de 6 mois de recherches en matériaux et de travail car la technique de fabrication est très délicate. GOYON-CHAZEAU a collaboré avec les Forges ARNO. Nous avons dû faire face à des contraintes importantes notamment celles de la maîtrise des températures de trempe et de revenu pour éviter les risques importants de casse de cet acier Damas. Ce couteau Δαμα Hestia est vraiment

unique. Il s'agit du tout premier couteau de table intégralement forgé en Damas, portant la marque LE THIERS®.

VOUS PRÉVOYEZ DE PRODUIRE CE NOUVEAU COUTEAU EN SÉRIE POUR LANCER SA COMMERCIALISATION ?

Comme il s'agit d'un produit prestigieux, nous prévoyons une fabrication en série limitée à 100 coffrets de 6 couteaux. Pour lancer cette fabrication, les coffrets seront vendus au préalable sur réservations, exclusivement auprès de notre coutellerie.

Prix de vente du coffret de 6 couteaux : 5 000€ TTC. Renseignements sur www.goyon-chazeau.com

COUTEAU EN EXPOSITION À COUTELLIA :
STAND F22 HALL 2

»

LE THIERS[®]

SYMBOLE DE TOUTE UNE PROFESSION

UN COUTEAU À L'IDENTITÉ RÉGIONALE...

L'une des spécificités de la coutellerie thiernoise résidait et réside encore dans la production et la fabrication d'une multitude de couteaux de région. Depuis des générations, les couteliers thiernois se sont donc attachés à **produire des couteaux régionaux** sans qu'aucun d'entre eux, jusqu'en **1994**, ne porte le nom de «Thiers».



Aujourd'hui, «**Le Thiers[®]**» existe grâce à la **Confrérie du Couteau de Thiers**. Il se distingue par sa ligne, son nom apposé sur la lame, son poinçonnage (un «T» inscrit dans un carré) et un cahier des charges strict et qualitatif gage de sécurité pour le consommateur.

En 1993, un groupe de copains composés de couteliers thiernois, passionnés ou designers, créa une association loi 1901 appelée Confrérie du Couteau de Thiers, à l'initiative de **Jean-Pierre Treille** (actuel président de COUTELLIA). Objectif: **promouvoir la production coutelière thiernoise**, porter haut ses valeurs et animer un réseau. Les premières actions furent consacrées à la réédition d'œuvres coutelières anciennes. Mais très vite, Jean-Pierre Treille eut l'idée de **créer un couteau**

identitaire qui permettrait de fédérer la profession du bassin thiernois et valoriser un véritable savoir-faire historique auprès du plus grand nombre. L'idée fait son chemin et en 1994, **Le Thiers[®]**, couteau collectif qui deviendra l'étendard de la coutellerie thiernoise est créé.



UNE MARQUE DÉPOSÉE DEPUIS 1994

Déposés à l'Institut National de la Propriété Industrielle, le modèle, le logo et la marque **sont propriété exclusive de la confrérie** qui, seule, est habilitée à délivrer l'autorisation de fabriquer un couteau **Le Thiers[®]** aux Compagnons adhérents qui le souhaitent.

Pour gérer sa production et garantir l'**authenticité de la fabrication** de son couteau, la Confrérie s'inspire des anciennes jurandes (cahier des charges) ayant réglementé des siècles d'activité coutelière locale. Chaque compagnon fabricant doit donc se soumettre à la **jurande** et en respecter toutes les règles inscrites.

FAIRE PERDURER LE SAVOIR-FAIRE

Aujourd'hui, l'élan collectif a porté ses fruits puisque l'avenir du **Thiers[®]** est assuré par **45 entreprises fabricantes et 11 couteliers d'art** qui interprètent quelques **500 adaptations** différentes homologuées par la confrérie.

Cette démarche collective conforte le futur du bassin coutelier en pérennisant les acquis technologiques, offrant ainsi un produit entièrement territorialisé, tout en maintenant l'emploi.

WWW.LETHIERS.FR



INFORMATIONS PRATIQUES

LIEU:

Salle polyvalente « Jo-Cognet »
Avenue du Progrès - ZI du Breuil
63300 Thiers

HORAIRES D'OUVERTURE:

- Samedi 18 mai 2019: de 9h à 18h
- Dimanche 19 mai 2019: de 10h à 18h

TARIFS:

- 1 jour: 10 €/personne (gratuit pour les enfants de moins de 15 ans)
- 2 jours: 15 €/personne, le tarif comprend l'entrée au festival, les animations et l'entrée au Musée de la Coutellerie





Conception : www.quiplusest.com / Crédits photos : Ludovic Combe, Serge Bullo, Éric Potte, Coutellerie Dozorme, Christian Lutz / Impression : Print Conseil

CONTACTS:

CCI DU PUY-DE-DÔME

Fabrice Delpéuch • 04 73 43 43 87
Clémentine Albouy • 04 73 43 43 40
evenements@puy-de-dome.cci.fr

CONTACTS PRESSE:

AGENCE QUI PLUS EST

Anne-Cécile Runavot • 06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quiplussest.com
Catty Boirie • 04 73 74 62 38
catty.boirie@quiplussest.com

WWW.COUTELLIA.FR

