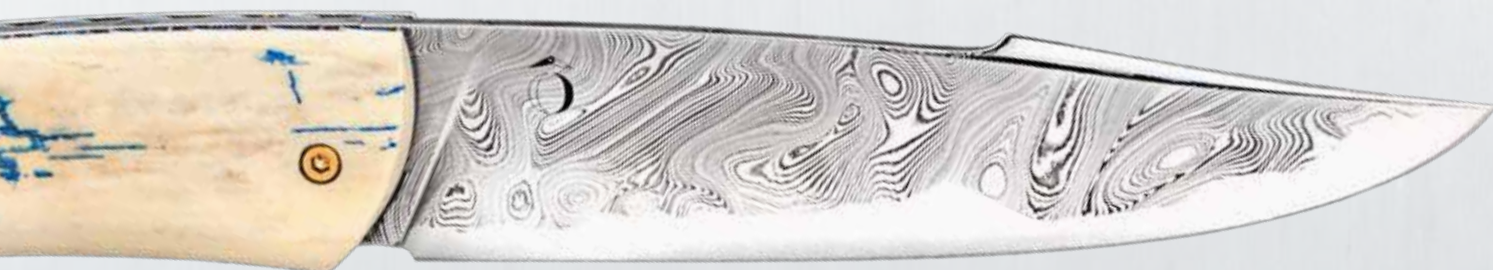


Pour ses 30 ans,  
**COUTELLIA,**  
le Festival International du Couteau d'art et de tradition, organise  
**le 1<sup>er</sup> Mondial du Damas**  
23 et 24 mai 2020 – Thiers (63)

Thiers, la capitale mondiale de la coutellerie, accueillera la 30<sup>e</sup> édition du Festival International du Couteau d'art et de tradition les 23 et 24 mai 2020, organisée par la CCI Puy-de-Dôme en partenariat avec la Région Auvergne Rhône-Alpes, la Communauté de communes Thiers Dore et Montagne, et la ville de Thiers. Au total, près de 7000 visiteurs viendront à la rencontre de 230 exposants, couteliers et fournisseurs, venus de 20 pays. Cette année et en exclusivité, les organisateurs lanceront le Mondial du Damas. Une première mondiale !



**LE 1<sup>ER</sup> MONDIAL DU DAMAS À THIERS (63)**  
**DAMASCUS WORLD CUP**

Depuis cinq ans, COUTELLIA propose aux visiteurs, au sein du village coutelier, des démonstrations de forge. Proposées en extérieur, tout au long du week-end, ces démonstrations permettent aux visiteurs de découvrir les gestes techniques qui se cachent derrière une belle lame ainsi que le savoir-faire du forgeron.

Plébiscitée par le plus grand nombre, c'est devenu l'animation phare de Coutellia.

Devant cet engouement, le comité d'organisation a décidé d'organiser en 2020, à l'occasion des 30 ans de COUTELLIA, **une compétition par équipe autour de l'art de la forge et l'acier damassé !**

*« Il n'existe nulle part ailleurs de compétition sur le Damas. COUTELLIA aura l'honneur d'organiser le 1<sup>er</sup> Mondial du Damas au sein même de la ville de Thiers, capitale mondiale de la coutellerie. L'objectif étant de renouveler ce concours tous les 2 ou 3 ans. »*  
**Dominique Chambrard, coutelier.**



## DÉROULÉ DU CONCOURS

Durant 3 heures, les équipes nationales s'affronteront pour réaliser la plus belle lame damassée qui devra respecter les caractéristiques suivantes :

> 12 à 15 cm de longueur

> 3 à 5 cm de largeur

> 0,5 à 1 cm d'épaisseur mécanisme

Pour ce faire, elles auront à leur disposition le même matériel (forge à gaz et à charbon, enclumes...) et auront accès au même stock d'acier.

La révélation à l'acide des différentes couches et des motifs produits sur l'acier sera réalisée devant le public le dimanche, dernier jour de COUTELLIA.

## UN JURY IMPARTIAL

Pour départager les équipes, un jury international sera composé de professionnels de la coutellerie sous la houlette de Joe Keeslar, légende vivante dans l'univers coutelier.

Au-delà de l'aspect définitif de la lame, ils jugeront également tout le travail autour de la forge.

Après une délibération à huis-clos, les lauréats seront annoncés le dimanche 24 mai 2020 avec la remise des prix.

À l'issue, 3 prix (3 000€, 1 000€ et 800€) seront décernés aux finalistes.

**Quand candidater ?** Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 14 février 2020

**Qui peut candidater ?** Une équipe nationale doit être composée de 2 ou 3 personnes et d'au moins un forgeron ou un coutelier professionnel

**Comment candidater ?** En remplissant le dossier en ligne sur : [www.coutellia.fr/mondial-du-damas-2020](http://www.coutellia.fr/mondial-du-damas-2020)

## Coutellia, c'est aussi...



### CONCOURS DE CRÉATION COUTELIÈRE

L'opportunité est donnée 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. Cette année, le président du concours sera Serge Blanco, ancien rugbyman international français.



### EN PRATIQUE COUTELLIA, Festival International du Couteau d'art et de tradition 23 et 24 mai 2020

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

#### Horaires d'ouverture:

Samedi 23 mai: de 9h à 18h  
Dimanche 24 mai : 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

### DES ANIMATIONS QUI NE MANQUENT PAS DE TRANCHANT

Comme chaque année, le Village Coutelier accueillera en son sein de nombreuses animations et ateliers découvertes tels que démonstrations de forge, expositions, ateliers de montage de couteaux, d'affûtage ou encore démonstration de gravure/scrimshaw, de broderie au fil d'or...

#### CONTACTS PRESSE :

##### AGENCE QUI PLUS EST

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

Marc Chaumeix • 06 82 17 10 86 • [marc.chaumeix@quipluslest.com](mailto:marc.chaumeix@quipluslest.com)

[WWW.COUTELLIA.FR](http://WWW.COUTELLIA.FR)

   @Coutellia