

Coutellia

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

**DOSSIER
DE PRESSE**



2 & 3 2021
OCTOBRE
THIERS

CAPITALE MONDIALE
DE LA COUTELLERIE

www.coutellia.fr   

Espace **couteaux d'art et de tradition** | Espace **fournisseurs** | Espace **couteaux anciens** | **Village coutelier** | **Montage** de couteaux | **Démonstration** de forge | **Animations** | **Associations coutelières** | **Restauration** | **Navettes gratuites** pour Thiers centre-ville.

Coutellia

Festival mondial de la coutellerie

Les 2 et 3 octobre 2021
à Thiers (63 - France)



« Cette année, dans un contexte sanitaire toujours délicat, nous avons pris la décision de reporter Coutellia, le Festival International du couteau d'art et de tradition, au mois d'octobre. Initialement prévue les 15 et 16 mai 2021, l'édition 2021 se déroulera exceptionnellement le samedi 2 et dimanche 3 octobre.

Avec la campagne vaccinale qui bat son plein en France comme en Europe, nous mettons ainsi toutes les chances de notre côté pour retrouver sérénité et sécurité pour nos exposants, partenaires et visiteurs.

Et même si Coutellia 2021 sera une édition dite « de transition », il nous tient à cœur de nous retrouver entre passionnés de fines lames pour célébrer comme il se doit nos 30 ans avec le plus grand nombre !

Car à travers COUTELLIA, c'est toute la coutellerie thiernoise, tout le patrimoine de la ville et la transmission d'un savoir-faire vieux de 8 siècles qui sont mis à l'honneur. Coutellia, c'est une magnifique vitrine de cet art ancestral ! »

Jean-Pierre Treille, Président de Coutellia

2 500 m²
d'exposition
totale

17
pays
représentés

200
exposants

1
concours
de créations
coutelières

4
halls
d'exposition

1
village
coutelier
de 2 000 m²

7 000
visiteurs
présents
en 2019

Samedi 2 et dimanche 3 octobre 2021, les amateurs de belles lames se retrouveront le temps d'un week-end pour la 30^e édition de COUTELLIA, Festival International du Couteau d'Art et de Tradition.

200 EXPOSANTS ATTENDUS

Pour cette nouvelle édition, **200 exposants**, viendront présenter leur savoir-faire et leur passion pour les couteaux. Ainsi, de nombreux couteliers d'art feront le déplacement jusqu'à Thiers tout comme les fournisseurs de matières premières (acier, bois, corne, cuirs, peaux, ...) et les fabricants de machines-outils. L'occasion de découvrir toutes les nouvelles tendances de la coutellerie mais aussi les techniques et spécificités coutelières venues d'ailleurs.

17 PAYS REPRÉSENTÉS

Allemagne, Argentine, Belgique, Canada, Espagne, France, Italie, Japon, Lituanie, Luxembourg, Pakistan, Pays-Bas, République de Saint-Marin, République Tchèque, Russie, Suède et Suisse.

DE NOMBREUSES ANIMATIONS

COUTELLIA c'est aussi un Village Couteulier qui offrira, tout au long du week-end, des animations et temps forts. **Exposition de couteaux anciens, montage de couteau, affûtage, initiation à la fabrication de tire-bouchon et bien d'autres** seront proposés au public. De quoi incontestablement enrichir sa culture coutelière.

1 CONCOURS D'EXCEPTION

Comme chaque année, le **concours de création coutelière** qui se déroulera durant la journée du samedi 2 octobre, viendra récompenser les meilleures pièces exposées.

UN RAYONNEMENT À L'INTERNATIONAL

Organisé par la **CCI du Puy-de-Dôme** avec l'appui de la Région Auvergne Rhône-Alpes (et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Puy-de-Dôme), la **Ville de Thiers**, de la Communauté de communes **Thiers Dore et Montagne**, du **Parc naturel régional Livradois-Forez et Groupama**, ce Festival permet de dynamiser l'industrie du couteau en France tout en participant également au **rayonnement du bassin thiernois** à l'échelle mondiale. Une visibilité des plus légitimes pour la ville de Thiers qui fabrique chaque jour 300 000 couteaux et dont 80 % de la production nationale d'objets tranchants provient des ateliers et manufactures thiernois.

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.

COUTELLIA offre ainsi une opportunité unique de découvrir ces créations originales mais égale-

ment de rencontrer et d'échanger avec des couteliers venus des 4 coins de France et d'Europe.

Pour cette nouvelle édition, ils seront 200 couteliers d'art et couteliers-fabricants à exposer des pièces uniques issues d'un savoir-faire ancestral et reflets de l'identité culturelle de leur région ou pays d'origine.

Ces professionnels reconnus, Meilleurs Ouvriers de France pour certains, prodigueront également de nombreux conseils et distilleront à l'envi tous leurs secrets de fabrication.

Un concours acéré

Chaque année, tous les couteliers d'art exposants au festival ont la possibilité de participer au concours de création coutelière.

Ouvert à tous, ce concours récompense 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.

Pour cette 30^e édition, ils seront une vingtaine de couteliers à se mesurer et montrer l'étendue de leur talent. À cette occasion, quatre prix seront décernés :

- Le prix COUTELLIA
- Le prix de l'Originalité
- Le prix coup de cœur du public
- Le prix Groupama

ZOOM SUR QUELQUES COUTELIERS PRÉSENTS EN 2021

ADRIEN GIOVANINETTI

Thiers (63) - 2^e participation à COUTELLIA

Alors musicien en région parisienne, Adrien rêve de campagne et de travail manuel. Ni une ni deux, à 25 ans, il quitte Paris pour Thiers. A l'issue d'une formation coutelière au CFAI de Thiers, il s'installe à son compte après avoir exercé en parallèle et à mi-temps au sein de la coutellerie Chambriard. « *J'aime travailler des formes simples, fines et racées pour mettre en évidence les matières telles que le bois ou la corne.* »



PASCAL SABATÉ

Laroque-des-Albères (66) - 3^e participation à COUTELLIA

Après avoir exercé pendant 20 ans comme vétérinaire, Pascale Sabaté se lance en septembre 2016 dans la coutellerie d'art. Autodidacte, elle installe son atelier dans sa cave. Sa réussite, elle la doit à sa persévérance et à de belles rencontres. Le travail du bois et l'association de couleurs et de matières sont sa marque de fabrique.



SOPHIE FAURE

Chaldas (48) - 3^e participation à COUTELLIA

En voyage en Nouvelle-Calédonie, Sophie fait la rencontre poignante de trois chefs de tribus après avoir, la veille, défendu leurs trois jeunes filles. En guise de remerciement, 30 têtes de cerfs lui sont offertes. Ebéniste de formation depuis 30 ans, elle décide alors de sculpter le bois des cornes de cerfs. Dès lors, elle se passionne pour la coutellerie et commence à créer ses propres pièces. Forte de nombreux conseils et de rencontres avec des professionnels du couteau, ses créations sont le reflet de moments sacrés : l'affect guide sa passion. « *Ce qui me fait plaisir, c'est de surprendre.* » Considérant le couteau comme son âme-sœur, ce monde créatif permet à Sophie de déposer 7 brevets : elle crée notamment Le Lozérien, couteau à lame Damas, utile à tout faire. Son dynamisme amène Sophie à Thiers pour la troisième année consécutive, où elle participera au concours de la création coutelière. « *Artisan dans le cœur* », la coutellerie est pour elle un bonheur constant, une raison d'être.



PATRICK GRAMMATICO

La Monnerie-Le-Montel (63) - 10^e participation à COUTELLIA

Gestionnaire de formation, Patrick travaille plus de 15 ans dans le gaz industriel avant de prendre un tournant radical : venir vivre en Auvergne, dans le bassin thiernois. Il se passionne pour la coutellerie, apprenant les meilleures techniques chez des professionnels. Très vite, il crée son propre terrain de jeu, composé aujourd'hui de plus de 2000m² d'ateliers. La société Locau, spécialiste des ciseaux est alors lancée. « *Coutellia est le rendez-vous incontournable des fabricants et des passionnés de produits de coupe.* »

Pour Patrick, la différenciation est essentielle : elle passe notamment par le développement d'outils comme le Ciseaux Le Thiers, déposé il y a 15 ans. Aussi, l'utilisation de nouvelles matières comme la lave du Puy-de-Dôme ou le cep de vigne, permet à la société Locau de chercher l'originalité et le dépassement de soi. Prochain objectif pour Patrick : l'export à l'international en 2022.



Un Village Coutelier qui ne manque pas de tranchant

INITIATION À LA FORGE

Sous la houlette de la Confrérie du couteau de Thiers, les visiteurs pourront s'initier à l'art de la forge et pourront créer leur propre lame. Durant 1h30, avec un professeur, ils auront à cœur de découvrir la délicate gestion du feu et d'appréhender les gestes techniques pour transformer un fer plat d'acier en une lame prête à être montée.

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



Pour faciliter les déplacements des festivaliers entre COUTELLIA et la partie haute de la ville (centre historique), un système de navettes gratuites est mis en place tout au long du week-end.



ATELIER MONTAGE DE COUTEAUX

Equipés d'un tablier de protection et guidés par un animateur les festivaliers pourront assembler eux-mêmes leur propre couteau Le Thiers®.

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 FABRICATION DU TIRE-BOUCHON

Tout comme Thiers est la capitale française du couteau, Saint-Rémy sur Durolle (à 10 mn de Thiers) est la capitale historique de la mèche de tire-bouchon. Les visiteurs auront l'opportunité de découvrir la fabrication de cette production à travers moults démonstrations.



DÉMONSTRATION DE GRAVURE

Durant tout le week-end, 5 couteliers se relaieront pour faire montre de leur expertise dans un métier d'art associé de très près à la coutellerie : la gravure sur manche.



AFFÛTAGE ET 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.

EXPOSITION DE COUTEAUX ANCIENS

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 d'exception à admirer dans un hall dédié.



DÉMONSTRATION DE BRODERIE AU FIL D'OR

L'association Les Grenadières du Haut-Foréz 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



PRÉSENTATION DE LA FORMATION COUTELIÈRE

Pour valoriser au mieux et faire connaître au plus grand nombre, la formation coutelière, le CFA de Thiers sera présent à COUTELLIA.

LES RASOPHILES

Depuis 1995, l'association « Les Rasophiles » regroupe des collectionneurs d'objets et appareils anciens ou modernes se rapportant au rasage mécanique, électrique et au coiffage. Tout au long du week-end, les membres de l'association présenteront tous types de rasoirs : rasoirs de vitrine, rasoirs miniatures mais également rasoirs et objets dédiés au rasage au féminin.



EXPOSITIONS LES VIEILLES LAMES

L'association Les vieilles lames présentera de nombreux outils et machines utilisés avant l'avènement de l'électricité, avec visualisation des gestes et des processus de fabrication de couteaux. Elle assurera également la démonstration de montage, polissage-affûtage avec des possibilités d'atelier participatifs (montages simples).

DÉCOUPE ET ART CULINAIRE

En partenariat avec le magazine Le Petit Gourmet, les visiteurs retrouveront un espace culinaire où démonstration de découpes, réalisation de recettes et dégustations seront au programme.

LE SAVOIR-FAIRE COUTELIER D'ALBACETE À L'HONNEUR

Bassin coutelier situé entre Madrid et Alicante, Albacete sera présente sur un stand pour présenter sa production coutelière emblématique et son savoir-faire séculaire. Une belle valorisation de cette ville espagnole qui organisera en juin 2022, les 3^e Rencontres Mondiales des Capitales de la coutellerie, initiées en 2016 à Thiers.

Thiers, UNE VILLE FAÇONNÉE PAR L'INDUSTRIE COUTELIÈRE

**SITUÉE DANS LE PUY-DE-DÔME, FACE À LA CHAÎNE DES PUY
ET EN PLEIN CŒUR DU PARC NATUREL RÉGIONAL LIVRADOIS-
FOREZ, THIERS NE LAISSE PERSONNE INDIFFÉRENT.**

Cité médiévale au caractère affirmé, s'étendant de son éperon rocheux jusqu'à la plaine fertile de la Limagne, Thiers arbore fièrement six siècles d'histoire de la coutellerie. Que ce soit un nom de rue (rue de la Coutellerie, rue des Forgerons, rue des Usines, rue de l'Industrie...), une enseigne accrochée ou peinte sur une boutique, les premières forges industrielles nichées dans la vallée ou encore une roue à aubes installée le long de la Durolle, nul ne peut ignorer, au détour d'une ruelle ou d'un chemin, les nombreuses empreintes laissées dans la cité par l'activité coutelière.

Le Musée de la Coutellerie

Le musée retrace l'histoire de la coutellerie à Thiers depuis son apparition sous forme artisanale jusqu'à son industrialisation. Les 800 pièces exposées témoignent du savoir-faire des couteliers, de la diversité des formes et de leurs évolutions en fonction des manières de vivre, des techniques et des matériaux.



La Cité des Couteliers

Vitrine du savoir-faire thiernois, la Cité des Couteliers présente la production coutelière thiernoise du 21^e siècle. Véritable fenêtre sur l'industrie, elle dévoile les pièces emblématiques et les dernières créations des entreprises thiernoises. De quoi découvrir toutes les techniques de fabrication, les chiffres clé et les grandes figures qui font la coutellerie d'aujourd'hui.

La Vallée des Usines

Haut lieu de la production artisanale et industrielle, du XIV^e au XX^e siècle, la Vallée des Usines est aujourd'hui un site emblématique. Au cœur de la vallée, se situe le Creux de l'Enfer labellisé « Centre d'art contemporain d'intérêt national » par le ministère de la Culture et l'Usine du May, un espace dédié à la culture.



La Vallée des Rouets

Situés en pleine nature, deux parcours totalisant 3 kilomètres le long de la rivière Durolle permettent aux visiteurs de partir sur les traces des émouleurs, ces artisans travaillant allongés sur une planche au-dessus de leur meule et donnant le tranchant à la lame. Leurs ateliers ou rouets (moulins à émoudre) ont été progressivement désertés à partir des années 1930. Aujourd'hui, le site offre l'image d'une nature sauvage marquée par la patience et la ténacité de générations de couteliers.

À THIERS...

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

Philippe Fouet,
Président de la Délégation
Ambert/Thiers de la CCI Puy-de-Dôme

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)

Une économie de poids

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.



95%

des couteliers
ont une activité
sur le plan
international

50%

des profession-
nels thiernois
exportent 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 produits¹
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

Un tout nouveau centre de formation à la coutellerie

Depuis 1992, la formation du CFAI de Thiers prépare au métier de coutelier.

Bénéficiant de la vitrine des couteliers d'art, ce CAP attire chaque année de plus en plus de candidats. Sur 80 demandes, seule une quinzaine de personnes accède à la formation.

Sa vocation première est de fournir aux entreprises du bassin thiernois mais pas que du personnel qualifié par le biais d'une formation reconnue et certifiante.

500m² d'ateliers

Sous la houlette de Pascale Hermillon, responsable du centre et Laurent Béal, formateur de la première heure, le CFAI de Thiers a fait peau neuve !

C'est dans un bâtiment flambant neuf, situé dans la zone industrielle Matussière, que les apprentis sont désormais accueillis. D'une superficie totale de 1200m², le nouveau centre abrite 500m² d'ateliers, soit 5 fois plus grand que l'ancien centre. Au sein de l'atelier sont enseignés tous les métiers de la coutellerie: la fabrication, le polissage, le montage et la finition des différents éléments. Laurent Béal explique: «À l'issue de la formation, nos apprentis doivent être capables de créer toutes sortes de couteaux, pliants, de table ou

de cuisine, de l'entrée de gamme à du haut de gamme. La formation met l'accent sur la production en série. Toutefois, la coutellerie d'art est inévitable. On encourage d'ailleurs nos apprentis à participer à des concours en 2^e année qui leur permettent d'imaginer à imaginer et créer une pièce unique.»



Initiation à la forge et IFTI

Du fait de son agrandissement, le nouvel établissement propose désormais un atelier dédié à la forge traditionnelle. Toutefois, comme le souligne Pascale Hermillon «il ne s'agit pas de se substituer à l'apprentissage du métier de forgeron. Ici, nos apprentis peuvent s'initier aux techniques de forge ou, dans le cadre de formations professionnelles, se perfectionner à certaines techniques sur des modules

courts». À travers cet atelier, l'objectif du centre est de proposer de nouvelles compétences dans le domaine de la coutellerie et ainsi de s'ouvrir à un public plus large. Autre nouveauté, l'atelier accueille désormais un Ilot de Formation Technique Individualisé (IFTI) qui permet aux apprentis d'apprendre autrement en favorisant leur autonomie (auto-formation, logiciel d'auto-évaluation...).



La coutellerie, une formation d'excellence pour un métier d'avenir

Cette formation en coutellerie est accessible à différents profils: à partir de 15 ans en apprentissage, pour tous les demandeurs d'emploi, pour toutes personnes en reconversion professionnelle, mais également dans le cadre d'une formation professionnelle, pour perfectionner les salariés à une compétence spécifique. Et les débouchés sont importants. Entre les nombreux départs en retraite et l'activité coutelière qui ne cesse de progresser, les besoins en recrutement sur le bassin de Thiers sont fréquents. «À l'issue des 2 ans de formation, 80% de nos apprentis repartent avec un contrat d'embauche» souligne Laurent Béal.

À
THIERS...

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**. 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 **LE THIERS®** est assuré par **45 entreprises fabricantes et 11 couteliers d'art** qui interprètent quelque **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.

En savoir + : www.lethiers.fr

Aigà, un couteau **LE THIERS®**, à l'affiche du Festival 2021

Pour fêter les 30 ans du festival COUTELLIA, un appel à candidature pour la création du couteau de l'affiche 2020 a été lancé fin 2018 pour mettre à l'honneur les jeunes couteliers du bassin thiernois. Parmi les projets reçus, le comité d'organisation a plébiscité le couteau « Aigà » réalisé par Pierre Thomas de l'Atelier Odae. Sur ce couteau, il a cherché à allier la modernité du couteau **LE THIERS®** au savoir-faire ancestral thiernois. Dans cette optique, il a opté pour un mécanisme de

cran d'arrêt à pompe qui a fait ses preuves, depuis des siècles, en matière de complexité de réalisation et de fiabilité.

Le jeune coutelier a ensuite souhaité valoriser sa région, à travers la Chaîne des puys. On la retrouve ainsi, sur le tranchant de sa lame par un jeu de révélation. Enfin, détail ultime mais non des moindres. Les mitres sont ornées de saphirs d'Auvergne, que l'on pouvait trouver, autrefois, dans une petite rivière auvergnate.



INFORMATIONS PRATIQUES

COUTELLIA, FESTIVAL INTERNATIONAL DU COUTEAU D'ART ET DE TRADITION

2 ET 3 OCTOBRE 2021

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

HORAIRE D'OUVERTURE :

- Samedi 2 octobre : de 9 h à 18 h
- Dimanche 3 octobre : de 10 h à 18 h

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 et les animations.



THIERS

CAPITALE MONDIALE
DE LA COUTELLERIE

Conception: www.quiplusest.com / Crédits photos: Ludovic Combe, Serge Bullo, Éric Potte, Coutellerie Dozorme, Christian Lutz, Musée de la Coutellerie - Ville de Thiers, Félix de Malleray / Impression: Print-Conseil

CONTACTS:

CCI PUY-DE-DÔME

CLERMONT AUVERGNE MÉTROPOLE

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@quipluslest.com

Élodie Flak • 07 55 58 25 68

elodie.flak@quipluslest.com

WWW.COUTELLIA.FR

    @Coutellia

Un événement organisé par

nos partenaires :

