

Coutellia



28 & 29
MAI 2022
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
et Montagne
L'INTERCO


Excalibur
Le N°1 des magazines de couteaux


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


Livradois-
Forez
PAYS NATUREL
RÉGIONAL
EN AUVERGNE

CONTACT : T. +33 4 73 43 43 40 - evenements@puy-de-dome.cci.fr

RECONNU COMME LE PLUS IMPORTANT FESTIVAL DÉDIÉ AUX COUTEAUX DANS LE MONDE.

IL RÉUNIT UNE FOIS PAR AN NÉOPHYTES, FINS CONNAISSEURS ET PROFESSIONNELS DE LA LAME, EN QUÊTE DE DÉCOUVERTE DE TENDANCES, TECHNIQUES ET SPÉCIFICITÉS COUTELIÈRES INTERNATIONALES. TOUS GUIDÉS PAR LA PASSION ET LE GOÛT DU PARTAGE DE LEUR SAVOIR-FAIRE COUTELIER, VIEUX DE 8 SIÈCLES.



RECOGNIZED AS THE MOST IMPORTANT FESTIVAL DEDICATED TO KNIVES IN THE WORLD.

IT BRINGS TOGETHER ONCE A YEAR NEOPHYTES, CONNOISSEURS AND PROFESSIONALS OF THE BLADE, IN SEARCH OF DISCOVERY OF TRENDS, TECHNIQUES AND SPECIFICITIES INTERNATIONAL KNIVES. ALL GUIDED BY THE PASSION AND THE TASTE OF SHARING THEIR EXPERTISE CUTLERY, 8 CENTURIES OLD.

4 500 m² d'exposition !

250 couteliers d'art et couteliers-fabricants + de 20 pays différents (de l'Australie à la Suède via le Japon et la Russie)
+ de 30 fournisseurs de matières premières et d'équipements du secteur coutelier.

Coutellia

4,500 m² of exhibition space!

250 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...
+ 30 suppliers of raw materials and equipment from cutlery industry

Coutellia déménage pour mieux vous accueillir !

ESPACES EXPOSITION

A quelques pas de l'ancien site de Coutellia (Salle Jo Cognet), la ville de Thiers met à disposition un espace de **près de 2 hectares pour accueillir** la manifestation.

Hall principal (**2 400 m²**) pour les **couteliers d'art, les couteliers-fabricants et les fournisseurs**.

Chapiteau Couteaux anciens (**100 m²**) pour les **couteaux anciens** toujours au cœur du Village Coutelier.

AMÉNAGEMENT, FOURNITURES ET SERVICES MIS À DISPOSITION

- **Mobilier**: 1 table 1,20m x 0,80m – recouverte d'une nappe + 2 chaises ou espace nu en ml pour les fournisseurs.
- **Nettoyage journalier**.
- **Décoration et éclairage général**.
- **2 bracelets exposant** (en remplacement des badges)
- **2 plateaux-repas par exposant** (le samedi et le dimanche à midi).
- **Un bon-repas par exposant de 21 € à valoir** dans les restaurants participants le samedi ou dimanche soir
- **5 cartes d'invitation gratuites**.



Nouveautés !

- **Table supplémentaire possible** pour les exposants couteliers d'art et couteliers fabricants.
- **Parking réservé pour les exposants** permettant de garer les véhicules à l'intérieur du site et à proximité immédiate du hall principal.

Coutellia is moving to better welcome you!

EXHIBITION AREAS

A few steps from the former site of Coutellia's festival (Salle Jo Cognet), the city of Thiers provides a space of **nearly 2 hectares to host the event**.

Principal Hall (**2 400 m²**) for **Art Knife & Industrial Knife manufacturers and suppliers**.

Hall (**100 m²**) for **antique knives** always in the Village Coutelier.

SERVICES PROVIDED

- **Furniture**: 1 table 1.20m x 0.80m – tablecloth + 2 chairs or naked space in linear meters for suppliers.
- **Daily cleaning**.
- **Installation and general lighting**.
- **2 exhibitor straps** (in replacement of badges).
- **Tray meals : 2 per exhibitor** (saturday and sunday at lunch time)
- **One meal reduction ticket per exhibitor worth € 21** to be used in participating restaurants for Saturday or Sunday evening.
- **5 free entrance tickets**.

NEWS !

- **Additional table possible** for art knife manufacturers exhibitors and industrial knife manufacturers exhibitors.
- **Parking reserved for exhibitors** to park cars inside the site and behind the principal hall.



ANIMATIONS

La convivialité du Village coutelier sera conservée !

Le Village Coutelier avec ses associations et le chapiteau des couteaux anciens conservera sa forme dans un espace arboré sur le nouveau lieu. Comme chaque année, le Village Coutelier accueillera de nombreuses animations et ateliers découvertes tels que les démonstrations de forge, la fabrication de tire-bouchons, le concours de coupe, le montage des couteaux ou encore l'affûtage pour ne citer qu'eux. Le CFAI d'Auvergne sera pour la première fois présent pour promouvoir la formation des jeunes aux métiers de la coutellerie.



WORKSHOPS

The friendliness of the Village Coutelier will be preserved!

The Village with its associations and the hall of Antiques knives will keep its shape in a raised space on the new place. As every year, the « Village Coutelier » will host many activities and workshops such as forging demonstration, cork screw making demonstration, cutting competition, blade assembling or grinding & distressing metal... The Industry Training's Center will be present to promote training to young people for cutlery's jobs.

CONCOURS DU COUTEAU D'ART

Libre interprétation d'un couteau de votre création

Le candidat devra présenter dans la fiche descriptive l'ensemble des réalisations et indiquer la personne étant en charge de chaque réalisation. Si toutefois, il a fait appel à des partenaires ou sous-traitants pour la réalisation de son couteau.

4 bonnes raisons de participer au concours !

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.

2-Trois prix : le prix Coutellia (1 500 € + un trophée) et **le prix d'originalité** (900 €) et **le prix Groupama** (500€) seront remis par le jury composé de spécialistes et amoureux du couteau.

3- Un prix « Coup de coeur du public » (1 table offerte à la prochaine édition) sera décerné par le public du festival.

4- Le gagnant du **prix Coutellia intégrera le jury pour l'année suivante** et ne pourra reconcourir que l'année N+2.



ARTISANAL KNIFE COMPETITION

Create a knife of your choosing.

Candidate should indicate in the form all the achievements and indicate the person in charge of each it. Only If he asked to partners or suppliers for the creation of his knife.

4 reasons to participate to the competition !

1- Coutellia allows **all those exhibiting artisanal knives to participate** in the competition with a free thematic guideline's knife.

2- Two Prizes : Coutellia's Award (€1,500 and a trophy), **the prize for the most original** (€900) and **the prize of Groupama** (€500) will be judged by a jury made up of experts and knife lovers.

3- Public's prize (will receive a free table at the next Coutellia) will be decided by the public at Coutellia.

4- 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.

Nouveautés !

MONDIAL DU DAMAS

Pour la première fois au monde, en 2022, une compétition sera organisée par équipe autour de l'art de la forge du damas !

À l'occasion de cette nouvelle édition du festival, le comité d'organisation propose aux **forgerons de participer à une compétition internationale** sur l'acier damassé les **28 et 29 mai 2022**.

Composez votre équipe de 2 à 3 personnes et rivalisez contre des équipes internationales dans la **réalisation d'une lame damassée dans un temps imparti de 3 heures**.

Pour vous inscrire et consulter le règlement de la compétition, rendez-vous sur le site internet www.coutellia.fr dans la rubrique « Edition 2022 - Mondial Du Damas ».

COUTELLIA INNOVATION AWARDS 2022

Après la création d'un **village coutelier** en 2015, puis des **Premières Rencontres Mondiales de la Coutellerie** en 2016, de la **collection mondiale de coutellerie** en 2018, du **Mondial du Damas** qui verra le jour en 2022, le comité d'organisation souhaite aller plus loin encore et continuer de mettre à l'honneur ses exposants en lançant en préambule de l'édition 2022 les « **Coutellia Innovation Awards** ». Cesont, cette fois-ci, les exposants « **Fournisseurs** » de Coutellia, que ces Awards ont pour objectif de récompenser, afin de mettre en lumière leurs meilleures innovations au service du secteur de la Coutellerie. Ces Awards seront décernés par un jury de professionnels de la Coutellerie, de représentants d'organisations professionnelles, des partenaires de Coutellia en avril 2022 !

Pour vous inscrire et consulter le règlement de ces awards, rendez-vous sur le site internet www.coutellia.fr dans la rubrique « Edition 2022 - Innovation Awards ».

NEWS !

DAMASCUS WORLD CUP

For the first time in the world, a competition will be organized by team. The theme will be the forge's art and damascus !

At the occasion of this new edition of the festival, the organization's team **proposes to blacksmiths to participate to an international competition of damascus** on 28 and 29 May 2022. Create a team of 2 or 3 people and compete international teams **to create a damascus blade with a deadline of 3 hours**.

To registrate and read the rules of this competition, go on the website www.coutellia.fr/?lang=en to the section « 2021 edition - damascus world cup ».

COUTELLIA INNOVATION AWARDS 2022

After the creation of the **Village Coutelier** in 2015, then the **First World Capitals of Cutlery Meeting** in 2016, **the First Worldwide Cutlery Collection** in 2018, **the Damascus World Cup**, which will be launched in 2022, the organizing committee wishes to go further and continue to honour its exhibitors by launching the **Coutellia Innovation Awards** as a preamble to the 2022 edition. This time, it is Coutellia's « **Suppliers** » exhibitors that these Awards are intended to reward, in order to highlight their best innovations at the service of the Cutlery sector.

These Awards will be presented by a jury of professionals from the Cutlery industry, representatives of professional organizations and partners of Coutellia in April 2022!

To register and to consult the rules of these awards, please visit www.coutellia.fr/?lang=en under the heading « Edition 2022 - Innovation Awards ».

Coutellia

Plans d'Exposition

(Plans non contractuel)

HALL PRINCIPAL

COUTELIERS D'ART
ART KNIFE

COUTELIERS FABRICANTS
INDUSTRIAL KNIFE

FOURNISSEURS
SUPPLIERS

CUISINE

RESTAURATION

Sortie ▲
Entrée ▼

COUTELIERS FABRICANTS

COUTELIERS D'ART

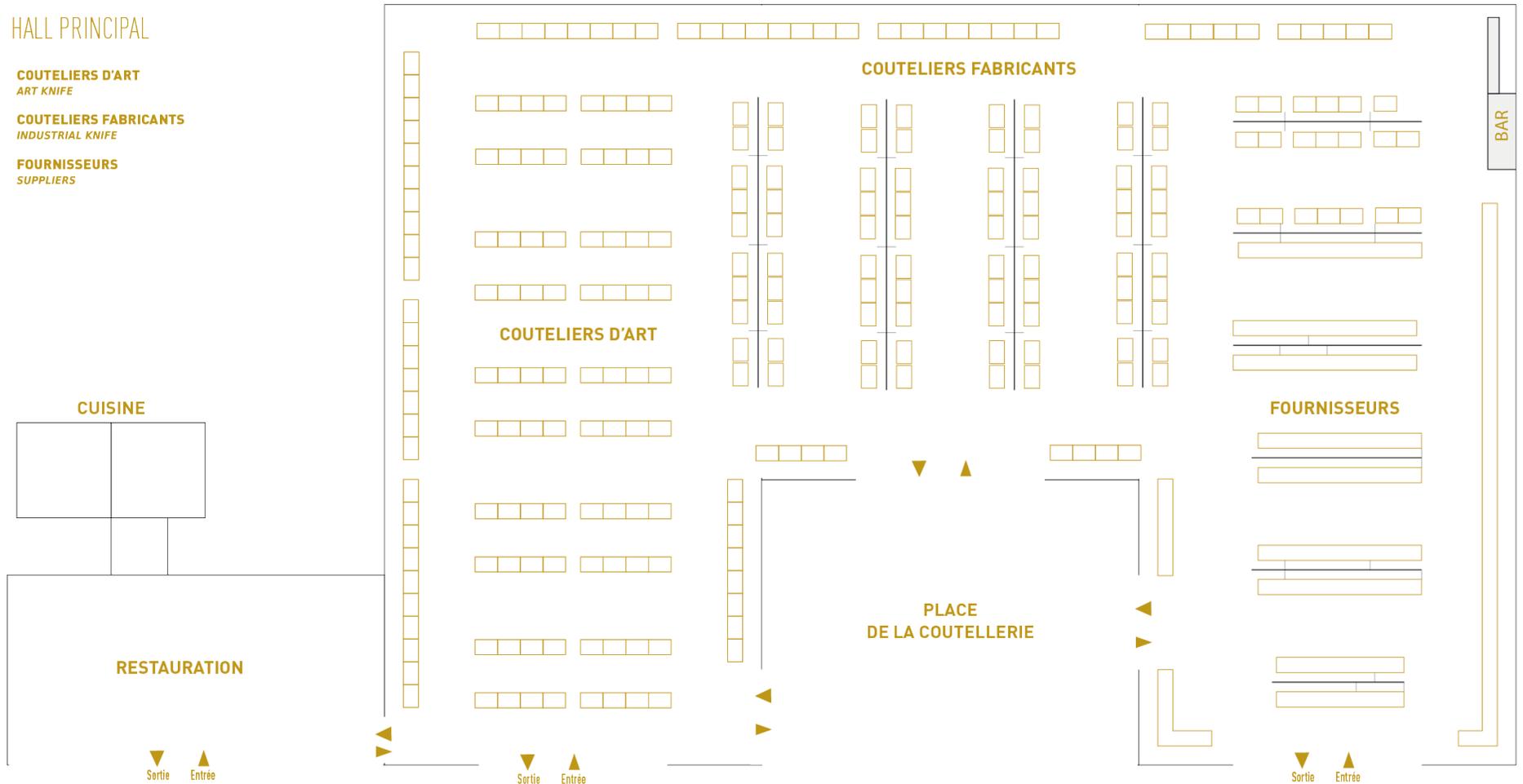
FOURNISSEURS

BAR

PLACE DE LA COUPELLERIE

Sortie ▲
Entrée ▼

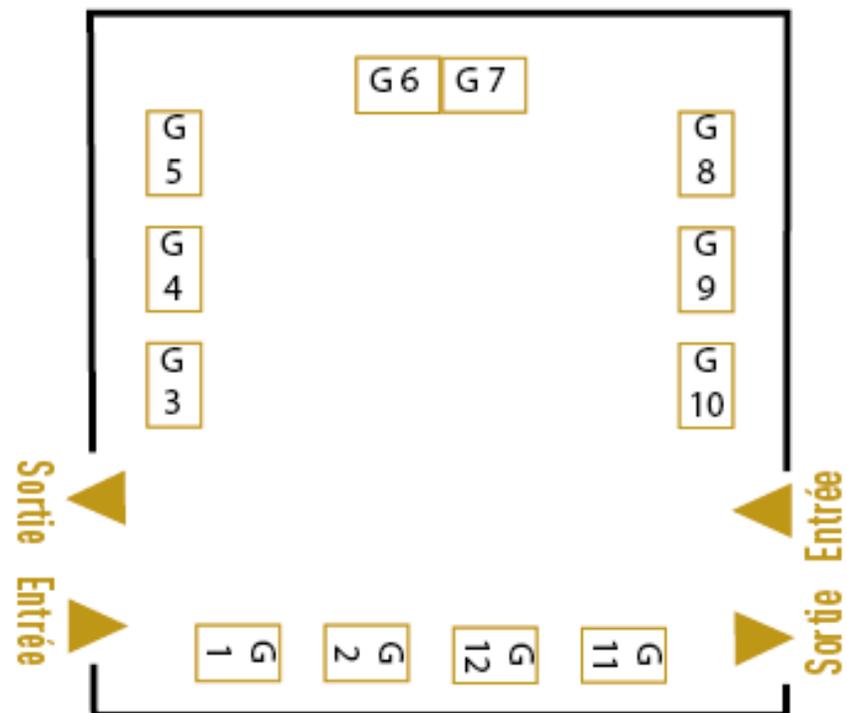
Sortie ▲
Entrée ▼



Plans d'Exposition

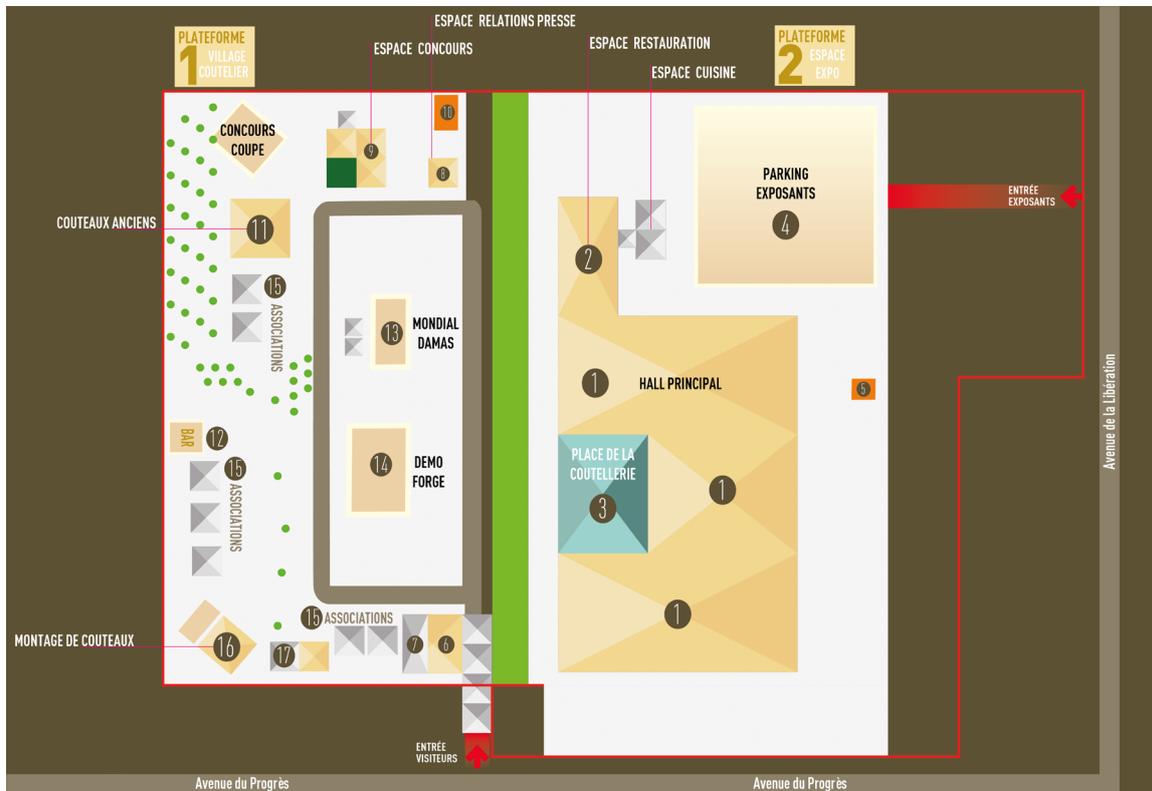
(Plans non contractuel)

HALL N°4 COUTEAUX ANCIENS ANTIQUÉ KNIVES



Plan Général

(Plan non contractuel)



PLATEFORME N°2 EXPOSITION

HALL PRINCIPAL	1
Couteliers d'art Couteliers fabricants Fournisseurs	
RESTAURATION	2
PLACE DE LA COUTELLERIE	3
PARKING EXPOSANTS	4
TOILETTES EXPOSANTS	5

PLATEFORME N°2 VILLAGE COUTELIER

ENTRÉE VISITEURS	6	FORGE	13
ESPACE TECHNIQUE COMMISSARIAT GÉNÉRAL	7	MONDIAL DU DAMAS	14
ESPACE PRESSE	8	ASSOCIATION	15
ESPACE CONCOURS	9	<ul style="list-style-type: none"> • Fédération Française de la Coutellerie • Confrérie du Tire-Bouchon • Rasophiles • Vieilles Lames • CFAI d'Auvergne • Démonstration de découpe « Petit Gourmet » • Les grenadières du Haut-Forez 	
TOILETTES VISITEURS	10	MONTAGE DE COUTEAUX	16
COUTEAUX ANCIENS	11	DÉMO SCRIMSHAW	17
BAR	12		