

Coutellia



20 & 21
MAI 2023
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 Dôme
de Montagne
L'INTERCO

Excalibur



Chambre
Métiers
Artisanat
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
PUY-DE-DÔME

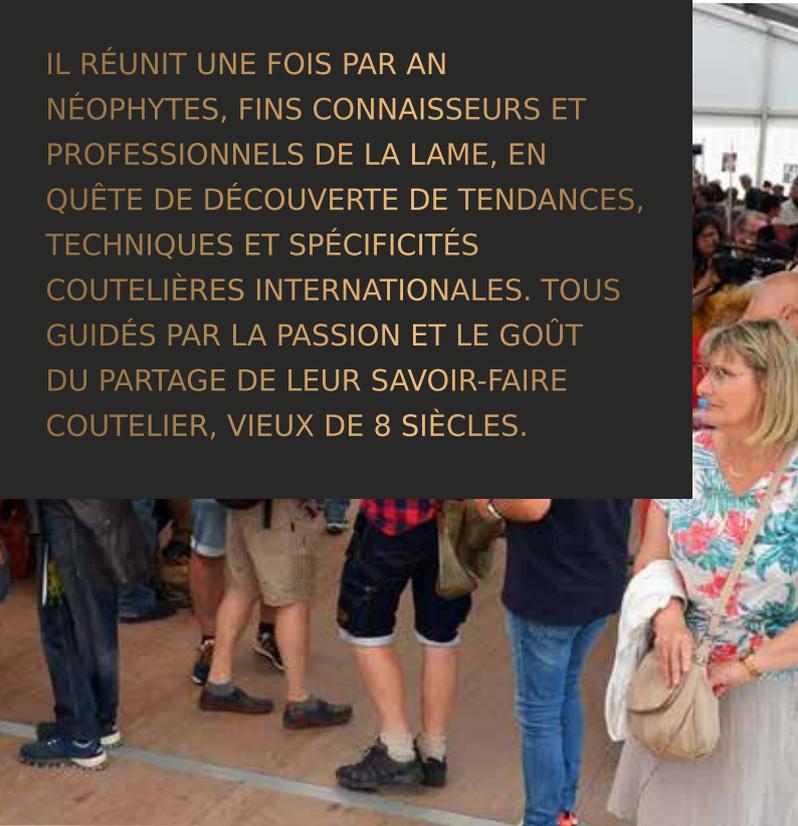
 Livradois-
Forez

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

Coutellia

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 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

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.



ESPACES EXPOSITION

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 (**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**
- **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.**
- **Table supplémentaire possible** pour tout exposant
- **Parking réservé pour les exposants** permettant de garer les véhicules à l'intérieur du site et à proximité immédiate du hall principal.

EXHIBITION AREAS

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



ANIMATIONS

La convivialité du Village coutelier sera conservée !

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 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.

MONDIAL DU DAMAS

Cette édition accueillera de nouveau Le Mondial du Damas, concours de forge sur damas par équipe !

Le comité de pilotage propose à nouveau aux forgerons de participer à une compétition internationale sur l'acier damassé les 20 et 21 mai 2023.

Composez votre équipe de 2 à 3 personnes et rivalisez contre des équipes internationales pour 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 « Exposants - Mondial Du Damas ».

Palmarès 2022 :

Avec leurs motifs rappelant les vagues sur le bas de la lame et les montagnes sur le haut, c'est l'équipe Hispamebro composée de Cédric Lamballais, Gérard Almuzara et Éric Raoult qui a remporté le premier championnat.

1er > Hispamebro

2e > Les catalans

3e > Les Maréchaux-Ferrants

DAMASCUS WORLD CUP

This edition will once again the Damascus World Cup, a competition around the art of forging and damask steel !

The organization's team **proposes again to blacksmiths to participate to an international competition of damascus** on 20 and 21 May 2023.

Compose your team of 2 or 3 people and compete international teams **to create a damascus blade in a time limit of 3 hours.**

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

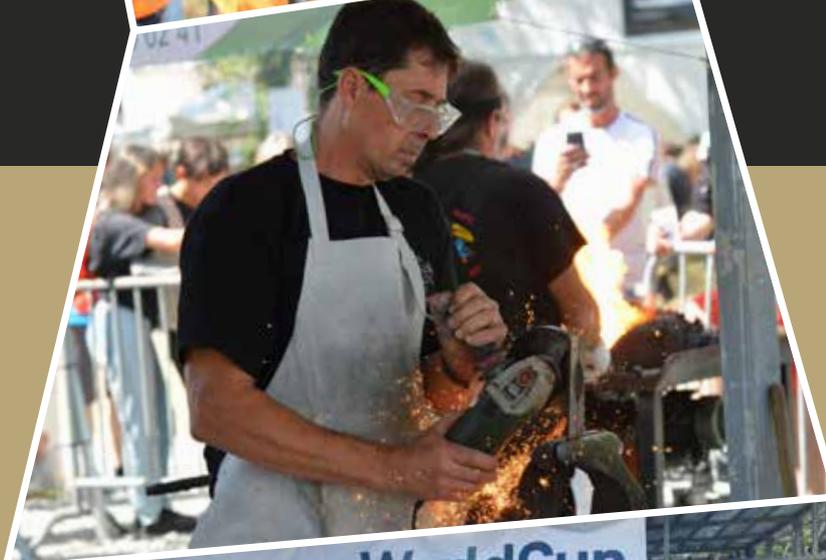
Awards 2022 :

With their patterns representing waves down of the blade and mountains on up, this is the Hispamebro Team, composed by Cédric Lamballais, Gérard Almuzara and Eric Raoult who has win the first World Cup.

1st > Hispamebro

2nd > The Catalans

3rd > The Maréchaux-Ferrants



COUTELLIA INNOVATION AWARDS 2023

« Coutellia Innovation Awards », ce sont les exposants « Fournisseurs » de COUTELLIA qui sont mis en lumière afin de récompenser 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 2023 !

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

3 LAURÉATS EN 2022

1STONE AVEC SA PIERRE NATURELLE À AIGUISER « LA LUNE », 100% MADE IN FRANCE

Très ancienne marque française de pierre d'affûtage, « La Lune » est célèbre dans le monde entier. Disparue il y a plusieurs décennies, la marque renaît de ses cendres aujourd'hui grâce à Nicolas Rollin, un jeune artisan français, passionné de rasage à l'ancienne et notamment de pierres à affûter naturelles. Il a réussi à retrouver la carrière qui produisait ces superbes pierres naturelles, et fabrique désormais lui-même, comme à l'époque ces pierres d'excellence.

MERCORNE AVEC SON MATÉRIAU INNOVANT ET DURABLE, LE PEARLY HORN

Spécialiste dans la fourniture de matériaux pour les manches de couteaux, Mercorne a imaginé le Pearly Horn, un matériau à base de corne broyée et de résine Bio, formulé en France. Plusieurs années de recherche ont été nécessaires pour obtenir un matériau aux qualités esthétiques et mécaniques et entièrement fabriqué en France.

NANIWA ET SON AFFUTEUSE À EAU JAPONAISE

C'est pour répondre aux besoins des affûteurs professionnels en Europe que Naniwa a développé cette machine aux normes CE. Elle permet d'aiguiser, d'affûter ou encore polir horizontalement tout type d'acier y compris à haute teneur en carbone, l'inox ainsi que les lames des couteaux japonais asymétriques, Kataba. Une technologie japonaise qui représente un potentiel de développement pour les fabricants de couteaux qui peuvent ainsi travailler le tranchant des lames.

COUTELLIA INNOVATION AWARDS 2023

Through the «Coutellia Innovation Awards», COUTELLIA's «Supplier» exhibitors will be highlighted in order to reward 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 Coutellia partners in April 2023!

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

3 AWARDS IN 2022

1STONE WITH ITS NATURAL SHARPENING STONE « LA LUNE », 100% MADE IN FRANCE

Very old French brand of sharpening stone, «La Lune» is famous all over the world. Disappeared several decades ago, the brand is reborn from its ashes today thanks to Nicolas Rollin, a young French craftsman, passionate about old-fashioned shaving and especially natural sharpening stones. He managed to find the quarry that produced these superb natural stones, and now manufactures himself, as in the past, these stones of excellence.

MERCORNE WITH ITS INNOVATIVE AND DURABLE MATERIAL, THE PEARLY HORN

Specialist in the supply of materials for knife handles, Mercorne has imagined the Pearly Horn, a material based on ground horn and organic resin, formulated in France. Several years of research were necessary to obtain a material with aesthetic and mechanical qualities and entirely manufactured in France.

NANIWA AND ITS JAPANESE WATER SHARPENER

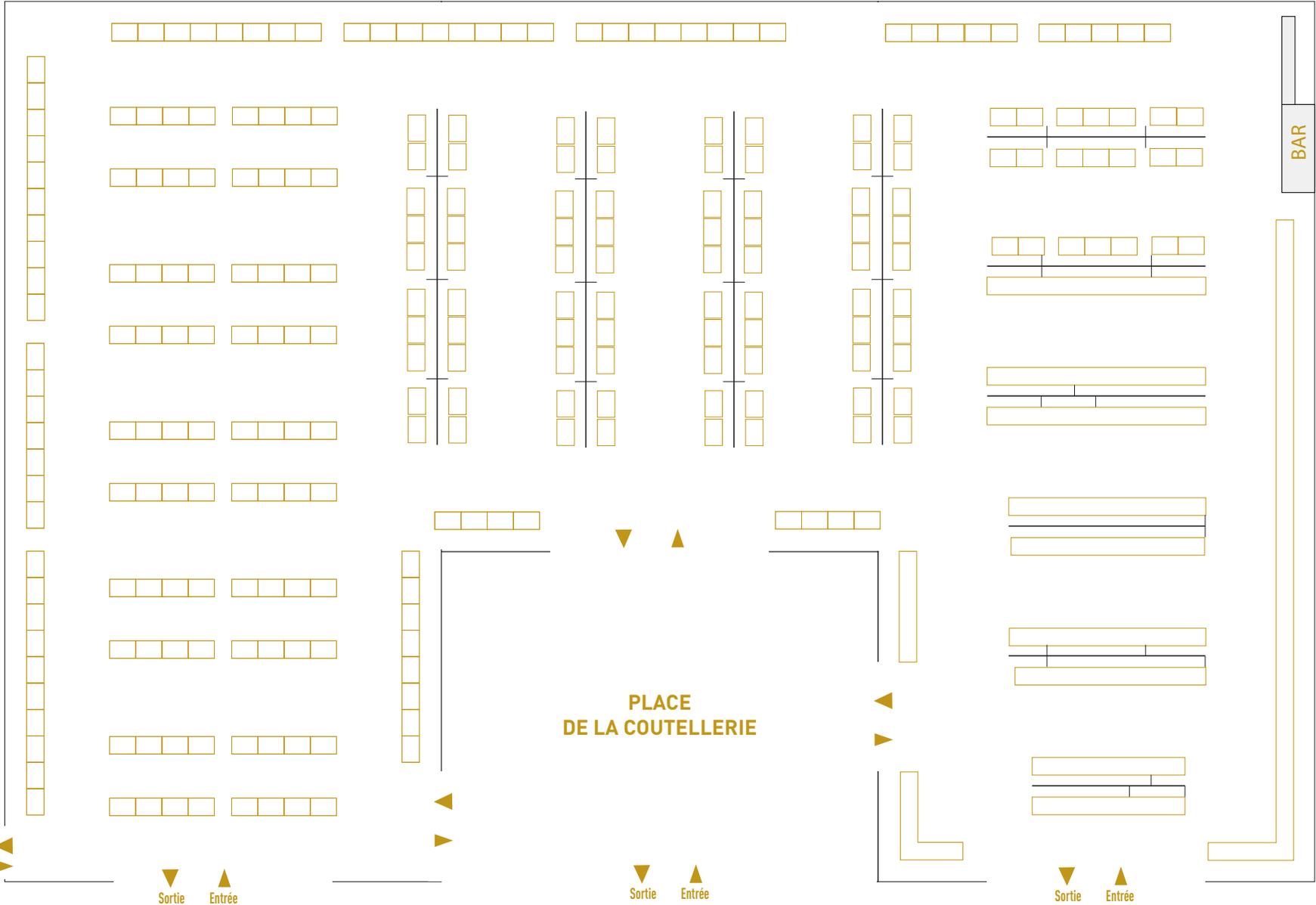
Naniwa has developed this CE compliant machine to meet the needs of professional sharpeners in Europe. It allows to sharpen or polish horizontally any kind of steel including high carbon steel, stainless steel and asymmetric Japanese knives, Kataba. A Japanese technology which represents a potential development for knife manufacturers who can thus work on the sharpness of the blades.

HALL PRINCIPAL

COUTELIERS D'ART
ART KNIFE

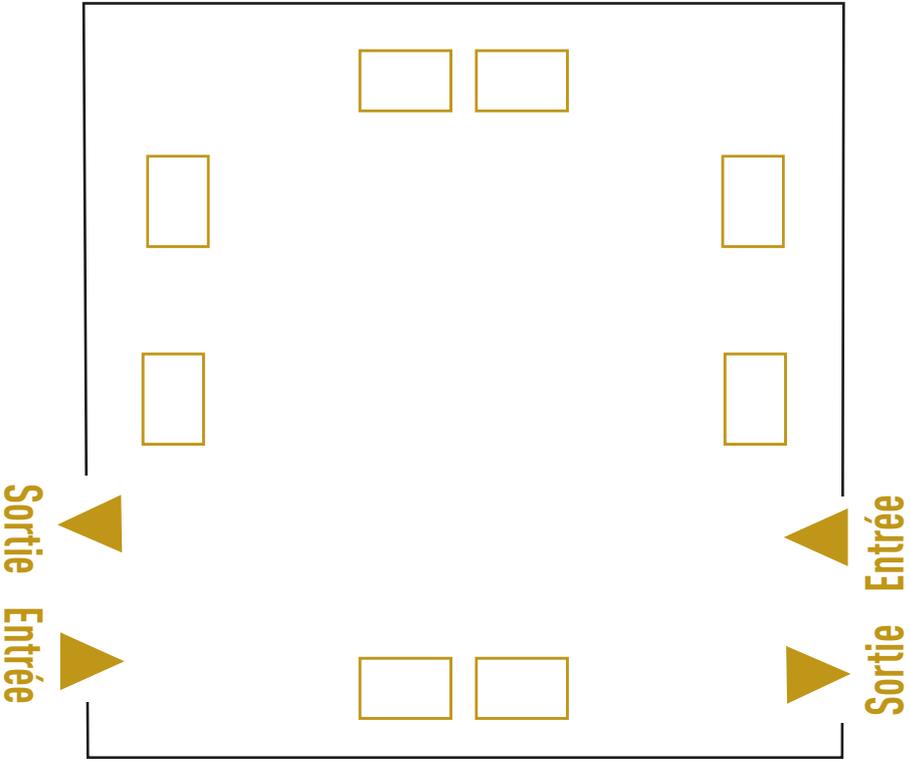
COUTELIERS FABRICANTS
INDUSTRIAL KNIFE

FOURNISSEURS
SUPPLIERS



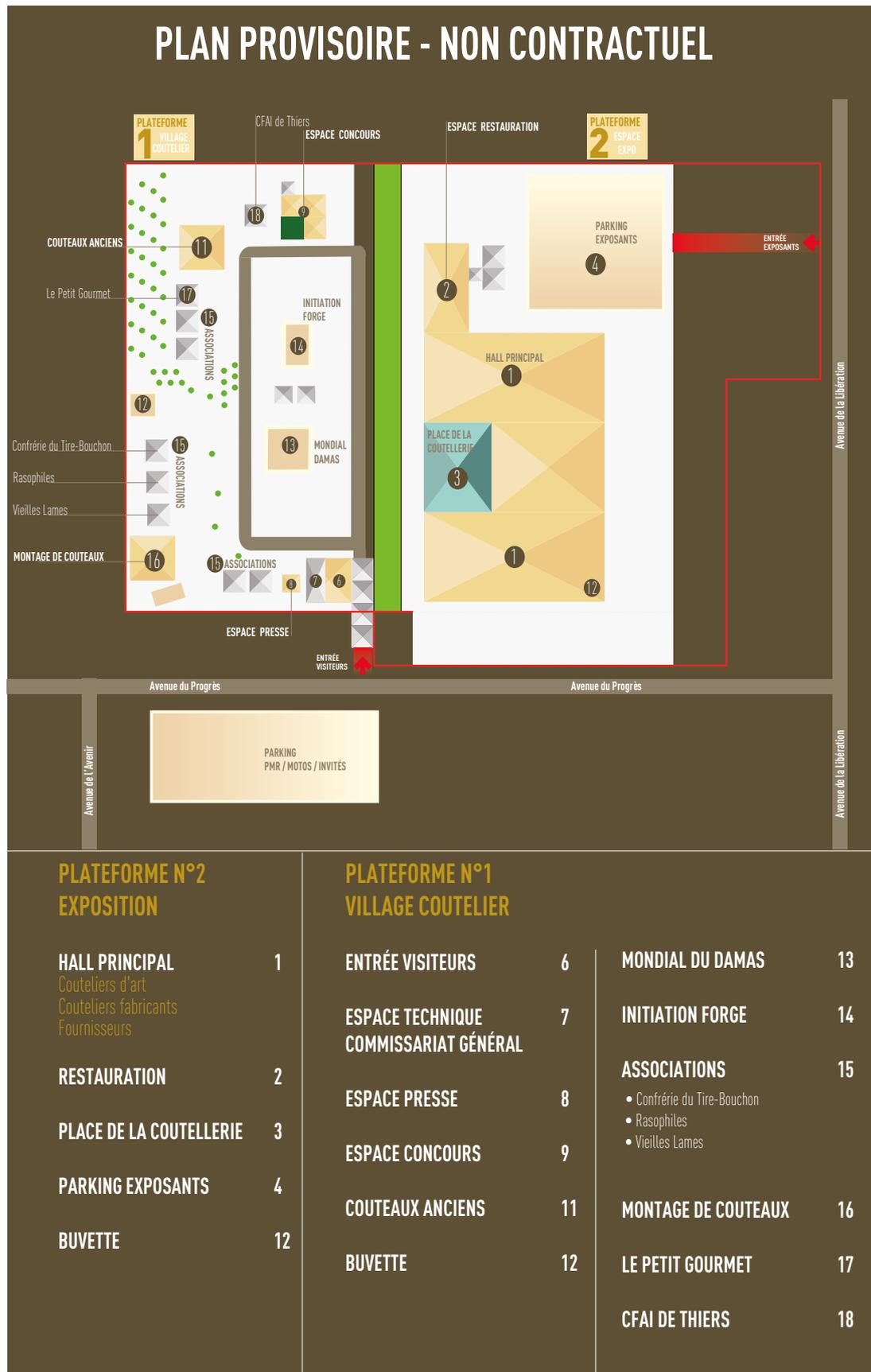
HALL

COUTEAUX ANCIENS
ANTIQUÉ KNIVES



Plan Général

(Plan non contractuel)



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