

Coutellia

18 & 19
MAI 2024
THIERS

CAPITALE MONDIALE
DE LA COUTELLERIE

www.coutellia.fr   

**DOSSIER
DE PRESSE**



Coutellia

sommaire

GRAND ANGLE : UNE NOUVELLE GÉNÉRATION | 02

Benjamin Laraud | *Coutelier dans le Puy-de-Dôme*

Romain Alvarez | *Coutelier dans le Puy-de-Dôme*

Guillen Soubeyras | *Coutelier dans la Drôme*

Joël Alexanian | *Coutelier dans le Var*

Laurent Béal | *Formateur au CFAI de Thiers dans le Puy-de-Dôme*

LE COUTEAU DE FORME LE THIERS® À L’AFFICHE : UN COUTEAU D’ICI, FABRIQUÉ ICI | 08

LE THIERS® Nordique, étape par étape

Tim Bernard, *coutelier de l’affiche 2024*

Zoom sur 2 métiers associés

M Cuir, *maroquinerie en petites séries*

Roddi Roddi, *dernier sous-traitant indépendant dans la transformation de métaux*

COUTELLIA : UN SUCCÈS MONDIAL | 12

Concentré du nec plus ultra

Les incontournables

Un village coutelier

En OFF du festival

THIERS : PREMIER BASSIN COUTELIER EN FRANCE | 16

INFORMATIONS PRATIQUES | 18



EN VIDÉO

COUTELLIA,
UN SUCCÈS INTERNATIONAL

Cliquez pour consulter

Si on vous dit COUTELLIA ?

C'est devenu le rendez-vous du mois de mai pour les entreprises et le grand public. Temps fort de l'économie sur le territoire, COUTELLIA est devenu un événement de renommée internationale. Édition après édition, le festival contribue à faire découvrir de nouveaux talents, de nouvelles initiatives qui portent haut et fort les couleurs de la profession. Des entreprises et des entrepreneurs du monde entier qui présentent leur savoir-faire et leur passion, de belles histoires aussi que l'on hâte de découvrir lors de la 33^e édition !

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

Un rayonnement international

Aujourd'hui, COUTELLIA accueille le meilleur de la production coutelière internationale. Avec près de 20 pays représentés, une grande partie des producteurs et fabricants mondiaux se retrouvent à Thiers. Ouzbègues, espagnoles, turques, pakistanaïses... les différentes nationalités reçues sont autant de porte-parole pour faire rayonner le savoir-faire thiernois au-delà de nos frontières. Et avec 90% des couteaux d'art fabriqués à Thiers et exportés, le maintien de cette ouverture grâce à COUTELLIA est primordiale !

Philippe Fouet,
Membre Associé CCI Puy-de-Dôme Clermont Auvergne Métropole

Le bassin Thiernois s'enorgueillit d'être la Capitale de la Coutellerie française. Plus encore, en animant le réseau des capitales mondiales de la coutellerie, ce bassin démontre combien notre territoire est vu comme un centre d'intérêt majeur en matière de coutellerie au-delà de nos frontières. L'industrie qui irrigue notre territoire connaît un rebond notable, preuve que nous avons raison d'être fiers des industriels et des artisans qui y exercent. Grâce à ses nombreux atouts, le bassin Thiernois est bien placé pour capitaliser sur cette dynamique économique.

Stéphane Rodier,
Maire de Thiers - 1^{er} Vice-Président délégué à l'Economie de Thiers Dore et Montagne

Le bassin Thiernois, marqué par huit siècles de tradition coutelière est reconnu comme Capitale mondiale de la coutellerie. Il produit aujourd'hui 80 % des couteaux fabriqués en France. Son économie se distingue par sa capacité à renouveler continuellement son savoir-faire pour répondre aux défis actuels : robotisation, adoption de matériaux innovants, biosourcés, nouveaux designs... lui assurant une ouverture croissante sur le marché international. Thiers s'affirme comme défenseur d'un héritage tourné vers l'avenir.

Tony Bernard,
Président de Thiers, Dore et Montagne

La relève est là !

En 2023, le concours COUTELLIA soulignait le travail précis et minutieux de 2 jeunes couteliers de moins de 30 ans. Quelle satisfaction et aussi quelle fierté de voir perdurer nos savoir-faire traditionnels avec cette nouvelle génération. Ils associent les gestes ancestraux à des technologies innovantes et ouvrent le champ des possibles !

Ici, au cœur du seul bassin coutelier au monde à présenter une histoire coutelière aussi longue et ininterrompue de 8 siècles, COUTELLIA est devenu un véritable carrefour mondial pour les rencontres et échanges... en toute convivialité !

Jean-Pierre Treille,
Président de COUTELLIA

Coutellia

EN CHIFFRES

2 500
m² d'exposition

300
exposants

200
couteliers d'art et couteliers
fabricants dont de nouvelles
nationalités accueillies :
Afrique du Sud, Australie, Brésil et Suisse.

40
fournisseurs

7
collectionneurs de
couteaux anciens

50
membres
d'associations
coutelières

21
pays représentés
Afrique du Sud, Allemagne, Australie, Belgique, Burkina Faso, Brésil, Canada, Espagne, France, Italie, Japon, Lituanie, Luxembourg, Pakistan, Portugal, République de Saint Marin, République Tchèque, Russie, Suède, Suisse et Ukraine.

1
concours de la
création coutelière

1
village coutelier

7 200
visiteurs attendus

GRAND ANGLE NOUVELLE GÉNÉRATION

Avec 113 entreprises, plus de 1 200 artisans et artistes mais aussi une trentaine de sous-traitants spécialisés, la coutellerie française a hérité d'un savoir-faire ancestral qu'elle a su perpétuer. D'ailleurs, cette virtuosité est reconnue à l'international. Preuve en est, 28 % de l'activité est réalisée à l'export, avec notamment une forte hausse de 61 %¹ depuis 2018.

Couteaux régionaux, d'arts ou créations personnelles, techniques ancestrales ou plus modernes, la coutellerie française évolue avec un savant mélange de tradition et de modernisme. Et la jeune génération a su se saisir des avancées technologiques pour tailler son histoire tout en se basant sur les fondamentaux qui font le succès de la coutellerie française. Souvent étroitement lié à une passion personnelle, les jeunes couteliers réalisent des couteaux à leur image, identifiables et avec des finitions exceptionnelles. Parce que le renouveau de la coutellerie artisanale passe également par cette jeunesse qui tend à produire moins mais à sortir des pièces plus travaillées, petit tour de cette génération douée en 4 portraits !

BENJAMIN LARAUD

31 ans | Puy-de-Dôme



« Je rêvais d'un couteau-bijou. »

Benjamin Laraud incarne la fraîcheur et l'audace de cette nouvelle génération de couteliers. Après être passé par le CFAI de Thiers, puis fait ses armes comme artisan au sein de différentes entreprises du bassin coutelier thiermois, il ouvre son propre atelier « Laraud Blades » à Thiers, en janvier 2023. **Fort de ses 9 années d'expérience, il façonne et crée sa propre ligne de couteaux : l'« oegopsyde ».** Ce couteau de poche, au système liner lock et à la ligne élancée, allie utilité et élégance.

Avec la motivation de maîtriser chaque étape du processus de fabrication et guidé par sa passion pour les lames, le jeune artisan s'applique à perfectionner ses compétences. « *Lors d'une précédente édition de COUTELLIA, je me suis essayé à la création de l'acier Damas lors de la compétition du Mondial du Damas. C'est très enrichissant de pouvoir saisir ces opportunités d'apprentissage* », précise Benjamin conscient que **la remise en question est constante dans l'art de la coutellerie.**

Épanoui dans son métier, le coutelier n'hésite plus à affirmer que la coutellerie est une évidence dans son parcours de vie !



ROMAIN ALVAREZ

22 ans | Puy-de-Dôme



À propos de son couteau gagnant

En 2023, Romain Alvarez décroche le prix COUTELLIA à seulement 21 ans. Le jury a salué la technicité de sa création. En effet, le couteau de forme régionale propose un mécanisme de cran d'arrêt à palanquille, qui est généralement utilisé sur des pièces plus massives.

« *C'est un couteau d'une simplicité folle mais d'une technicité extraordinaire. C'est du niveau des Meilleurs ouvriers de France !* » précisait alors Jean-Pierre Treille, président de COUTELLIA.

« *J'ai envie de faire perdurer ce métier, en me rapprochant au mieux de ce qu'il se faisait avant.* »

Lauréat du prix COUTELLIA du concours de la création coutelière en 2023, Romain Alvarez forge son parcours en véritable autodidacte. À l'âge de 12 ans, il fabrique son propre couteau, guidé par son grand-père très bricoleur. À 15 ans, c'est aux côtés de Guillaume Antoniucci que le jeune coutelier puydomois affine ses connaissances. Et depuis, il voue une passion indéfectible à l'artisanat coutelier.

En 2022, son atelier créé à Vertaizon lance officiellement son activité. Pour lui, **l'artisanat à l'ancienne prime sur l'usage des machines, offrant ainsi des créations uniques et authentiques.** « *Je privilégie les matières naturelles et animales. Dans mes créations, j'évite les matériaux composites afin de favoriser une approche plus classique et respectueuse* », souligne le jeune homme qui reste très attaché au savoir-faire et aux gestes traditionnels.

Selon lui, **le couteau parfait est à la fois un outil simple, fonctionnel et robuste, réalisé avec passion et minutie.** Chacune de ses créations est fabriquée entièrement à la main. Il faudra entre 2 à 10 jours de travail avant de sortir un couteau. Avec humilité, il poursuit son chemin dans la coutellerie, conscient que l'on ne cesse jamais d'apprendre.



¹ Source « Panorama économique enjeux de développement et compétences du secteur de la coutellerie française », 11 décembre 2023. Dans cette étude, un retraitement a été réalisé en excluant les entreprises unipersonnelles (« artistes de coutellerie ») et les entreprises ne relevant, selon eux pas de la coutellerie (ex : fabricants de rasoirs). Les micro-entreprises et auto-entrepreneurs ne font pas partie du panel, alors que beaucoup de couteliers travaillent sous ces modèles.

JOËL ALEXANIAN

29 ans | Var



« Mon attachement à la nature se ressent dans mes créations »

De la rénovation d'un couteau trouvé en forêt au 2^e prix à COUTELLIA en 2023, il aura fallu 7 ans à Joël Alexanian pour confirmer sa place et son style de coutelier d'art auprès de ses pairs. « Alors que je me prédestinais à devenir garde forestier, j'ai découvert l'univers de la coutellerie avec la restauration d'un couteau trouvé en forêt. Ça a été une révélation et c'est en parfait autodidacte que je me suis lancé ! » révèle le jeune homme. Toujours très proche de la nature, le coutelier utilise notamment des essences locales, mais pas n'importe lesquelles : « Je récolte des bois de genévrier et d'olivier dans des forêts qui ont brûlé. En plus de réutiliser des matières qui racontent une histoire, le bois est plus stable et dévoile des motifs intéressants à travailler pour les manches de mes couteaux pliants. »

Avec son approche traditionnelle et authentique, le jeune homme réalise l'ensemble des étapes dans son atelier du Var, dont la forge de ses lames Damas. « J'ai rapidement été séduit par le potentiel artistique de la coutellerie d'art et la possibilité de laisser libre court à ma créativité. Du burin à la précision du microscope pour sculpter les mouches des ressorts, ma technique a rapidement séduit mes clients pour personnaliser leurs couteaux. Désormais, j'essaie de faire 4 à 5 belles œuvres par an. Dernièrement je me suis lancé dans la sculpture en 3 dimensions des lames » précise le coutelier pour qui précision, patience et dextérité sont indissociables de son savoir-faire.

À propos de son couteau « Le champêtre » 2^e prix du Jury en 2023

Intégralement sculpté dans la masse, le dessin en 3 dimensions au cœur de la lame du couteau a demandé 50 heures de travail. Véritable prouesse artistique, certaines zones ne mesurent que 2 dixièmes de millimètres d'épaisseur. Le pic épicé sculpté sur le balancier apporte la finalité à ce couteau qui propose une scène foisonnante de détails et de vie.

« C'est un très beau métier. Je souhaite le faire perdurer, tout en apportant ma touche »

Dans l'atelier Couleur de Forge, Guillen Soubeyras allie tradition et modernité dans la réalisation de ses pièces. Spécialisé dans la fabrication de couteaux de table, de chasse mais aussi historiques, le trentenaire aime expérimenter de nouveaux matériaux et nouvelles techniques afin d'obtenir des créations toujours plus belles et robustes. Pour lui, **le couteau parfait est à la fois fonctionnel et doit répondre à toutes les attentes que l'on peut avoir de l'objet.**

Passionné du feu et de l'acier, Guillen façonne également des lames et des pièces forgées à la force de ses mains. « J'ai la chance d'avoir un atelier équipé de machines performantes comme un marteau-pilon, une presse, un laminoir, des rectifieuses, des forges à charbon, gaz et induction... Ainsi, **je peux allier les métiers de coutelier et forgeron pour sortir des pièces entièrement réalisées dans mon atelier.** Un de mes défis est de produire des pièces toujours plus remarquables, tant sur le plan esthétique que qualitatif ».

Cette dextérité, l'artisan coutelier la tient de son père, Jean-Luc Soubeyras, artisan forgeron, coutelier et un des précurseurs du renouveau de l'acier Damas. « Cette transmission du savoir-faire de la forge, qu'elle soit familiale ou plus professionnelle, est très importante à mes yeux. Nous proposons des stages et des formations à la découverte du travail du métal chaud mais aussi pour former de futurs professionnels. C'est un véritable honneur et plaisir de partager cet héritage familial ».

GUILLEN SOUBEYRAS

32 ans | Drôme



LA PAROLE À LAURENT BÉAL, FORMATEUR AU CFAI DE THIERS

Ces 5 dernières années, la valorisation des métiers manuels à l'échelle nationale a permis de faire baisser la moyenne d'âge des apprentis du CFAI de Thiers. Ainsi, l'attrait pour le CAP d'instruments coupants et de chirurgie, spécialités coutellerie ou chirurgie est en progression.

Laurent Béal, formateur au CFAI, revient sur les motivations mais aussi les évolutions de ces dernières années. « Beaucoup de jeunes qui rejoignent notre formation viennent à la coutellerie parce qu'ils ont un attrait pour l'objet. En général, l'intérêt pour la coutellerie d'art est une des motivations, avec l'envie de façonner une création unique. Tout au long de la formation, ils se rendent compte que la coutellerie d'art est une véritable niche. À l'inverse, la coutellerie artisanale reste accessible et viable grâce aux évolutions technologiques. Il est désormais possible de fabriquer de la petite série en s'appuyant sur des prestataires spécialisés dans la découpe laser pour les lames par exemple. Dans les micro-ateliers, les machines sont plus petites mais aussi plus précises et permettent de fabriquer des pièces aux finitions exceptionnelles. **On remarque que cette nouvelle génération a à cœur de travailler sur la qualité du produit, de sortir un objet visuellement joli tout en étant très fonctionnel.** En grande majorité, les jeunes qui sortent de notre formation intègrent une entreprise coutelière et peu se mettent à leur compte. Depuis quelques années, **certaines sociétés laissent de la liberté à leurs jeunes salariés.** Ils peuvent élaborer leur couteau et parfois, certaines créations sont produites au sein de l'entreprise. La flamme créatrice est ainsi maintenue pour ceux qui le désirent. Après avoir fait leurs armes dans différentes entreprises, certains d'entre eux créent leur propre atelier »



LE COUTEAU DE FORME LE THIERS® À L’AFFICHE UN COUTEAU D’ICI, FABRIQUÉ ICI !

LE THIERS® EN CHIFFRES

190

membres actifs à la Confrérie
du couteau LE THIERS®

62

entreprises de couteliers adhérents, fabricants
de la marque LE THIERS® dont
5 nouveaux en 2024.

+ DE 700

déclinaisons à ce jour avec
50 nouveaux agréments par an.

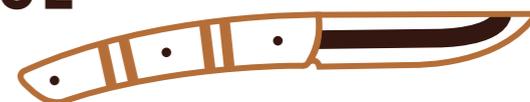
De l’Auvergne à la Bretagne, en passant par la Corse, les Alpes ou encore la Provence et l’Alsace, les couteaux régionaux revendiquent des formes et caractéristiques spécifiques. Imaginé, dessiné et fabriqué au cœur du premier bassin coutelier français, le couteau **LE THIERS®** ne déroge pas à la règle. Sa forme à la fois moderne et intemporelle est reconnaissable entre toutes : une double vague, pour la forme, dont les obliques aux deux extrémités du manche sont inversées. En couteau de poche ou pour la table, décliné en version traditionnelle ou plus contemporaine, le couteau **LE THIERS®** est un couteau d’ici, fabriqué ici depuis le 7 novembre 1994 ! Ainsi, **toutes les pièces détachées du couteau et toutes les étapes de fabrication doivent être entièrement réalisées dans le Bassin Coutelier Thiernois.**

Chaque année, COUTELLIA invite un coutelier à proposer sa propre interprétation du couteau de forme **LE THIERS®**. Pour cette 33^e édition, Tim Bernard, coutelier de L’Atelier Névé, réalise une version élégante et minutieuse avec son couteau **LE THIERS®** Nordique. Petit tour dans les coulisses de sa fabrication.



Couteau **LE THIERS®** Nordique de Tim Bernard, Atelier Névé

LE THIERS® NORDIQUE LES GRANDES ÉTAPES



LE CROQUIS

Le couteau est dessiné à la main, sur du papier, avec les indications des matériaux utilisés et le dessin attendu du Damas.



DÉCOUPE ET CRÉATION DE PIÈCES EN ACIER

En s’aidant des gabarits, le coutelier trace les contours des platines et du ressort sur la plaque d’acier, avant de découper les formes avec la scie à métaux.

Pour arriver à la forme la plus précise, les pièces sont déburrées avec une ponceuse à bande.

Avec la perceuse, les trous sont formés, notamment celui de l’axe.

Les pièces passent à la fraiseuse avant l’utilisation de la rectifieuse qui va permettre d’ajuster avec précision les pièces.



LAME

Avec sa forge installée à quelques mètres de son atelier, Tim Bernard forge ses propres lames Damas. Pour son couteau **LE THIERS®** Nordique, le coutelier s’est challengé en utilisant la technique de l’électro érosion pour créer les flocons. Une fois la lame forgée, le traitement thermique dans le four de trempe va assurer sa dureté et sa résistance. Vient ensuite l’émouture grâce au « back-stand » pour créer le tranchant.

La révélation des motifs du Damas se fait lors du trempage de la lame dans un bain spécial.



FAÇONNAGE DU MANCHE

Les différentes matières sélectionnées sont assemblées et vissées sur la carcasse. Un travail minutieux et précis de façonnage pour optimiser la tenue en main.



RÉGLAGES ET FINITIONS

Avant l’assemblage définitif, les décorations sur les parties métalliques, comme le guillochage et certains inserts, sont réalisées manuellement. Toutes les pièces sont polies avant que le couteau soit remonté et prêt à l’emploi.

Plus de 70 rangs de travail nécessaires
1 semaine pour forger la lame Damas brute

Dans son atelier, Tim Bernard a optimisé ses 35m² afin de rendre le plus fonctionnel possible l’utilisation de ses 9 machines (dont l’aspiration). Pour le couteau de l’affiche 2024 de Coutellia, toutes les étapes ont été réalisées dans son atelier et sa forge.

TIM BERNARD

Connu comme le « **Monsieur des matériaux singuliers** », le trentenaire a distillé ses inspirations très nordiques, en lien avec les ambiances montagneuses propres à ses créations, pour proposer sa version élégante et minutieuse du couteau de forme **LE THIERS®**. En amateur averti de paléontologie et de culture nordique, ses influences ont nourri cette création qui a séduit le jury de l'affiche 2024.

« Adapter les caractéristiques de mes couteaux aux codes du couteau de forme **LE THIERS®** m'a bien plu ! Le manche reprend ma recette phare avec de l'ivoire de mammoth, du hêtre échauffé au centre, une baguette d'ivoire de morse fossilisé sculptée en forme de gorge et pour le corps du couteau, de la platine texturée rappelant le silex. J'ai forgé la lame Damas avec un motif multi-barreaux. Et comme clin d'œil à l'univers de la glace, on retrouve des flocons ! »

Dans le milieu de la coutellerie, et particulièrement des collectionneurs et acheteurs, le jeune homme a su se tailler une place singulière. « Une partie de mes couteaux est vendue à l'étranger, principalement en Allemagne, en Belgique et aux États-Unis. **Ce qui leur plaît, c'est le style français assez fin, que l'on retrouve grâce à notre culture du couteau de poche, associé à des matériaux qui racontent une histoire.** En ce moment, j'ai un faible pour la mécanique semi-automatique liner lock avec un système front flipper que l'on retrouve sur cette création. Très pratique et moderne, ça permet d'ouvrir son couteau d'une main et ça plaît beaucoup ! » souligne Tim qui ne cache pas être toujours en quête de matières insolites qui feront parler sur le prochain festival !

ZOOM SUR 2 MÉTIERS ASSOCIÉS À LA COUTELLERIE

L'activité coutelière du bassin thiernois ne serait pas envisageable sans l'environnement nécessaire à la production. De la fabrication sur-mesure à des productions à échelle industrielle, des experts travaillent dans l'ombre des petits couteliers mais aussi des coutelleries plus importantes.

M CUIR

Maroquinerie en petites séries

Dans cette société artisanale de maroquinerie installée sur les hauteurs de Thiers, elles sont trois à **coudre avec passion les écrins en cuir de toutes sortes de couteaux et objets tranchants**. De la découpe à l'emballage en passant par le marquage à chaud, la pique ou encore la teinte des tranches, les 3 postes de l'atelier sont utilisés par tout le monde. « Lorsque je rachète en 2021 la société, la volonté était de permettre à chacune d'entre nous de réaliser les étuis du début à la fin. Il n'y a que les prototypes qui passent entre mes mains. **Notre fierté est de travailler principalement des cuirs français** » précise Marion Mondière, gérante de M Cuir.

De la pièce unique à la production de 1 000 pièces, M Cuir accompagne les couteliers dans la confection des étuis qui accueilleront leurs créations. Avec l'arrivée des jeunes générations, les réalisations du trio prennent un peu de couleur pour sortir des sempiternels noir et marron, tant pour le cuir que pour le fil de couture !



RODDIER RODDIER

Dernier sous-traitant indépendant dans la transformation de métaux

Spécialiste dans la **fabrication de pièces métalliques détachées pour couteaux fermants**, Roddier Roddier a su évoluer avec son temps et répondre aux attentes des coutelleries thiernoises, françaises et aussi étrangères. En effet, leur savoir-faire centenaire s'exporte au Japon, aux États-Unis et en Europe. Réalisation de lames, ressorts, mitre, poinçons et mèches de tire-bouchon, l'équipe de 14 salariés propose de la petite série jusqu'à des productions plus importantes. « Nous produisons principalement des éléments pour les couteaux régionaux mais aussi du sur-mesure. Grâce à la découpe laser, on a développé **la petite série accessible aux couteliers artisans** dès la commande de petites dizaines d'exemplaires. Le fait de travailler avec cette jeune génération est stimulant ! On sort de notre zone de confort en se challengeant avec de nouveaux designs et notre panel de clients s'élargit forcément » précise Olivier Bonthoux, à la tête de la société.

Côté particularité inédite, Roddier Roddier est le **dernier fabricant de têtes de ressort réalisées avec la forge à estampage**. Ce procédé de forge à froid permet d'imprimer de petites pièces comme les abeilles que l'on retrouve sur le Laguiole, le T emblématique du couteau **LE THIERS®** ou encore la tête de Maure du couteau Corse.

COUTELLIA UN SUCCÈS MONDIAL

Les 18 et 19 mai prochains, le Festival International du Couteau d'Art et de Tradition donne rendez-vous aux professionnels, amateurs avertis mais aussi aux petits et grands curieux de la coutellerie à Thiers, au cœur de la capitale mondiale de la coutellerie.

Avec une fréquentation en hausse de 11% en 2023, COUTELLIA confirme sa place d'événement de référence à l'échelle nationale mais aussi mondiale. Véritable vitrine d'un savoir-faire ancestral mais aussi place incontournable pour découvrir les innovations et nouvelles technologies développées par les fabricants, le festival accueille pas moins de 300 exposants de plus de 20 pays différents.

Au programme : exposition de couteaux, concours, démonstrations, ateliers et rencontre avec des passionnés.

Organisé par la CCI Puy-de-Dôme Clermont Auvergne Métropole avec l'appui de la région Auvergne Rhône-Alpes, du département du Puy-de-Dôme, de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Puy-de-Dôme, de la ville de Thiers, de la Communauté de communes Thiers Dore et Montagne et du Parc naturel régional Livradois-Forez, ce Festival permet de dynamiser l'industrie du couteau en France tout en participant également au rayonnement du bassin thiermois à l'échelle mondiale.



Concentré du nec plus ultra !

Le temps d'un week-end, tout l'univers de la coutellerie française, européenne et aussi internationale se retrouve à Thiers. Et quel meilleur site pour ces rencontres que la capitale mondiale de la coutellerie ? Au cœur du premier bassin coutelier français, couteliers d'art, couteliers fabricants, fournisseurs de matières premières, fabricants de machines-outils ou encore associations coutelières partageront avec passion leur expertise.

COUTELLIA, c'est l'opportunité de découvrir des créations originales mais également de rencontrer et d'échanger avec des professionnels de la coutellerie venus des 4 coins de France et du monde entier. **200 couteliers fabricants et couteliers d'art exposeront des pièces uniques issues d'un savoir-faire ancestral et reflets de l'identité culturelle de leur région ou pays d'origine.**

Afrique du Sud, Allemagne, Australie, Belgique, Brésil, Burkina Faso, Canada, Espagne, France, Italie, Japon, Lituanie, Luxembourg, Pakistan, Portugal, République de Saint-Marin, République Tchèque, Suède, Suisse, Ukraine... 20 pays seront représentés pour cette 33^e édition.

CONCOURS DE LA CRÉATION COUTELIÈRE

Quintessence de la coutellerie d'art

En 2023, 42 couteliers avaient soumis leur création aux avis aiguisés des membres du jury. Un véritable record pour ce concours ouvert à tous les couteliers d'art exposants au festival. Ainsi, chaque année, le concours récompense les plus belles créations exposées à COUTELLIA.

Originalité, technicité, design, fonctionnalité, qualité mais aussi finition, les couteaux sont examinés sous toutes leurs coutures.

Les portraits de deux couteliers primés en 2023 à retrouver en page 5 et 6 : Romain Alvarez et Joël Alexanian.



EN VIDÉO

2 COUTELIERS
LAURÉATS EN 2023

[Cliquez pour consulter](#)

NOUVEAU

Cette année, les exposants fabricants de machines-outils disposeront d'un nouvel espace de 50 m² afin de proposer des démonstrations de leurs machines en fonctionnement, comme la forge à induction, machine abrasive ou encore les outils pour la gravure laser.



EN VIDÉO

CONCENTRÉ DES
SAVOIR-FAIRE COUTELIERS

[Cliquez pour consulter](#)



EN VIDÉO

UN RENDEZ-VOUS
INCONTOURNABLE

[Cliquez pour consulter](#)

UN VILLAGE COUTELIER

POUR FAIRE LE PLEIN D'ANIMATIONS

Envie de s'initier aux gestes précis d'un coutelier ou encore découvrir en détails certaines spécificités du secteur ? Le Village Coutelier permet aux visiteurs de lever le voile sur la fabrication mais aussi d'enrichir leur culture coutelière.

Ateliers et initiations

Initiation à la forge avec la Confrérie du Couteau LE THIERS® : Les visiteurs découvriront la complexe gestion du feu et appréhenderont les gestes techniques pour transformer un fer plat d'acier en une lame prête à être montée

1h30 | 60 € | Inscription directement sur le stand

Atelier montage de couteaux avec la Confrérie du Couteau LE THIERS® : Les festivaliers pourront assembler eux-mêmes leur propre couteau LE THIERS® et repartir avec.

45 mn | Tartineur pour enfant : 12 € - Couteau pliant pour adulte : 40 € | Réservation dès le samedi matin directement sur le stand

Initiation à l'affûtage des couteaux avec le CFAI de Thiers : Le centre de formation proposera des démonstrations d'affûtage des métaux et initiera aux bonnes techniques pour redonner du tranchant à un couteau.

Démonstration de fabrication du tire-bouchon

À 10 mn de Thiers, Saint-Rémy sur Durolle est la capitale historique de la mèche de tire-bouchon. À travers moult démonstrations, les visiteurs pourront découvrir la fabrication de cette production.

Expositions

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 anciennes à admirer.

Matériel de rasage : Les Rasophiles, association de collectionneurs d'objets et appareils anciens ou modernes se rapportant au rasage mécanique, électrique et au coiffage, présenteront diverses pièces, françaises ou étrangères, d'exception.

Les Vieilles Lames : L'association *Les Vieilles Lames* présentera de nombreux outils et machines utilisés avant l'avènement de l'électricité.

Association EFMA (European Firefighters Museum Association) : Présentation des couteaux et matériels tranchants chez les sapeurs-pompiers.

Présentation de la formation coutelière

Professeurs et apprentis du CFAI de Thiers se relaieront tout le week-end pour présenter la formation coutelière et répondre à toutes les interrogations.

Démonstration d'affûtage : Samedi 18 à 11h, 15h et 17h - Dimanche 19 à 11h et 15h.

Découpe et art culinaire

En partenariat avec le magazine *Le Petit Gourmet*, l'espace culinaire accueillera des Chefs pour de la démonstration de découpes, de la réalisation de recettes et des dégustations.

Démonstration « Brut de forge »

Guillermo Garcimonte, coutelier espagnol et membre de l'American Bladesmith Society, réalisera une pièce « brute de forge », symbole d'un artisanat traditionnel et authentique.

Samedi 18 à 12h30



EN VIDÉO

INITIATION ET DÉCOUVERTE
DE LA FORGE

Cliquez pour consulter



LE OFF DU FESTIVAL

Jeu de piste par Escape mys Thiers **NOUVEAU**

Relier le bas au haut de Thiers en visitant une vingtaine de sites emblématiques de la coutellerie thiernoise, voici le challenge de cette chasse au trésor familiale. L'objectif ? grâce à des indices, il faudra reconstituer un dictionnaire autour du couteau. Une fois la phrase reconstituée, les participants déposeront leur bulletin pour un tirage au sort et gagner des lots.

Durée : 1h30 | Pour toute la famille | Gratuit

Départ : COUTELLIA

La Croix de Fer **NOUVEAU**

À l'occasion de COUTELLIA, l'usine de La Croix de Fer propose 3 temps forts.

• La Coutellerie Thiernoise

Projection d'un film sur grand écran, réalisé par Olivier Meunier, à partir de documents provenant des Archives Départementales du Puy-de-Dôme.

Samedi 18 et dimanche 19, de 10h à 19h | Accès libre

• Soirée musicale & DJ set

Événement ouvert à tous les visiteurs justifiant d'une entrée à COUTELLIA.

Samedi 18, de 20h à minuit | Entrée gratuite

• Arts en Balade

Exposition des artistes Sarah Laaroussi et Matteo Magnan (Atelier Bicéphale), Chalus Marie-Antoinette, Hugo Scibetta, Paco Feuvrier.

Samedi 18 et dimanche 19, de 10h à 19h | Accès libre



Visite du musée de la coutellerie

En parallèle de COUTELLIA, le Musée de la Coutellerie accueillera gracieusement tous les festivaliers pour une découverte approfondie de l'histoire du couteau. Six siècles de coutellerie leurs seront ainsi dévoilés à travers 700 pièces rares ou insolites.

Bien plus qu'un musée traditionnel, le Musée de la coutellerie abrite également des ateliers de démonstration d'émouture à l'ancienne et de montage d'un couteau fermant.

EXPOSITION temporaire à visiter « *Lames d'excellence, les meilleurs ouvriers de France* »

23 et 58 rue de la Coutellerie à Thiers | **Entrée gratuite pour les festivaliers, tout le week-end**

Le samedi 18 mai de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30

Le dimanche 19 mai de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h

ville-thiers.fr/musee-de-la-coutellerie



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 sur la journée du samedi (10h-20h) et du dimanche (11h-19h30).

THIERS

8 SIÈCLES DE COUTELLERIE

Située dans le Puy-de-Dôme en plein cœur du Parc naturel régional Livradois-Forez, Thiers a été façonnée par l'industrie coutelière. Avec plus de 350 000 articles de coutellerie fabriqués chaque jour, la cité médiévale arbore fièrement huit siècles d'histoire de la coutellerie. **Elle est la seule ville au monde à présenter une histoire coutelière aussi longue et ininterrompue.**

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.



BASSIN COUTELIER THIernoIS L'EXCEPTION FRANÇAISE

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.



EN VIDÉO

THIERS, UN BASSIN COUTELIER DYNAMIQUE

[Cliquez pour consulter](#)

UN HÉRITAGE CULTUREL ATTRACTIF

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, les nombreuses empreintes laissées dans la cité par l'activité coutelière.

De nombreux lieux témoignent d'ailleurs du riche passé coutelier thiernois :

- **La Vallée des Usines**, site emblématique le long de la Durolle abritait le haut lieu de la production coutelière entre le XIV^e et le XX^e siècle. Aujourd'hui, elle accueille le Creux de l'Enfer, un centre d'art contemporain, l'Usine du May et La Croix de Fer, deux espaces dédiés à la culture. Depuis novembre 2021, la coutellerie Fontenille-Pataud a installé son entreprise en plein cœur de la Vallée des Usines.
- **La Vallée des Rouets** concentrait les anciens moulins. De nos jours, à travers un circuit de randonnée, elle offre la possibilité de partir sur les traces des émouleurs, ces artisans qui donnaient le tranchant à leur lame, allongés sur des planches en bois.

DES SAVOIR-FAIRE MAINTENUS

Le Bassin Coutelier Thiernois a su conserver des savoir-faire ancestraux. D'ailleurs, lors de la constitution de la Confrérie du Couteau de Thiers, une des motivations était de pouvoir conserver cette spécificité de production en quasi autonomie. À l'échelle de la France, certains métiers existent uniquement dans le bassin thiernois ou font partie des dernières sociétés à les faire perdurer.

- Dernier fabricant français de fusil à aiguiser
> **Société Fischer-Bargoin**
- Fabricant de poinçons pour marquer les lames
> **Société thiernoise de gravure industrielle (STGI)**
- Dernier cacheur de corne à chaud pour mouler de la corne dans des matrices de futurs manches
> **Bost René Fils**

LA FILIÈRE COUTELIÈRE THIernoISE C'EST :

137 ENTREPRISES ARTISANALES

Source : CCI Puy-de-Dôme Clermont Auvergne Métropole

96 SOUS-TRAITANTS OU FOURNISSEURS

Source : CCI Puy-de-Dôme Clermont Auvergne Métropole

800 EMPLOIS

Source : Panorama économique

€ 150 MILLIONS D'EUROS DE CA ANNUEL

Source : Panorama économique



350000 PRODUITS FABRIQUÉS CHAQUE JOUR
SOIT 80% DE LA PRODUCTION NATIONALE

20000 MODÈLES DE COUTELLERIE DIFFÉRENTS

(COUTEAUX PROFESSIONNELS, GADGETS DE CUISINE, OUTILS COUPANTS, COUTEAUX ET COUVERTS DE TABLE PLATERIE, COUTEAUX DE POCHES ET DE LOISIRS, ARTICLES DE CAVE)



À L'INTERNATIONAL :

95% DES COUTELIERS ONT UNE ACTIVITÉ SUR LE PLAN INTERNATIONAL

14% EN AMÉRIQUE (PRINCIPALEMENT ÉTATS-UNIS ET CANADA)

50% DES PROFESSIONNELS THIernoIS EXPORTENT DANS LES PAYS DE L'UE

14% EN ASIE (NOTAMMENT CHINE)

LES COUTEAUX RÉGIONAUX

À l'image du couteau Laguiole fabriqué depuis plus de 150 ans dans les ateliers thiernois, **de nombreux couteaux régionaux passent entre les mains des couteliers de Thiers.** Grâce au savoir-faire, à la capacité de production et aux possibilités de prestations « à la carte » des coutelleries du territoire, ces formes authentiques et reconnaissables perdurent. D'ailleurs, le bassin thiernois a même créé certains couteaux de région pour répondre aux demandes spécifiques des territoires comme L'Aurillac, le Tonneau ou encore L'Armor et le Camarguais.

Informations pratiques

Coutellia

FESTIVAL INTERNATIONAL
DU COUTEAU D'ART ET DE
TRADITION

18 & 19 MAI 2024

Avenue du Progrès - ZI du Breuil
63300 Thiers



Horaires d'ouverture

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



Tarifs

1 jour : 10 €/personne
(gratuit pour les enfants de moins de 15 ans)

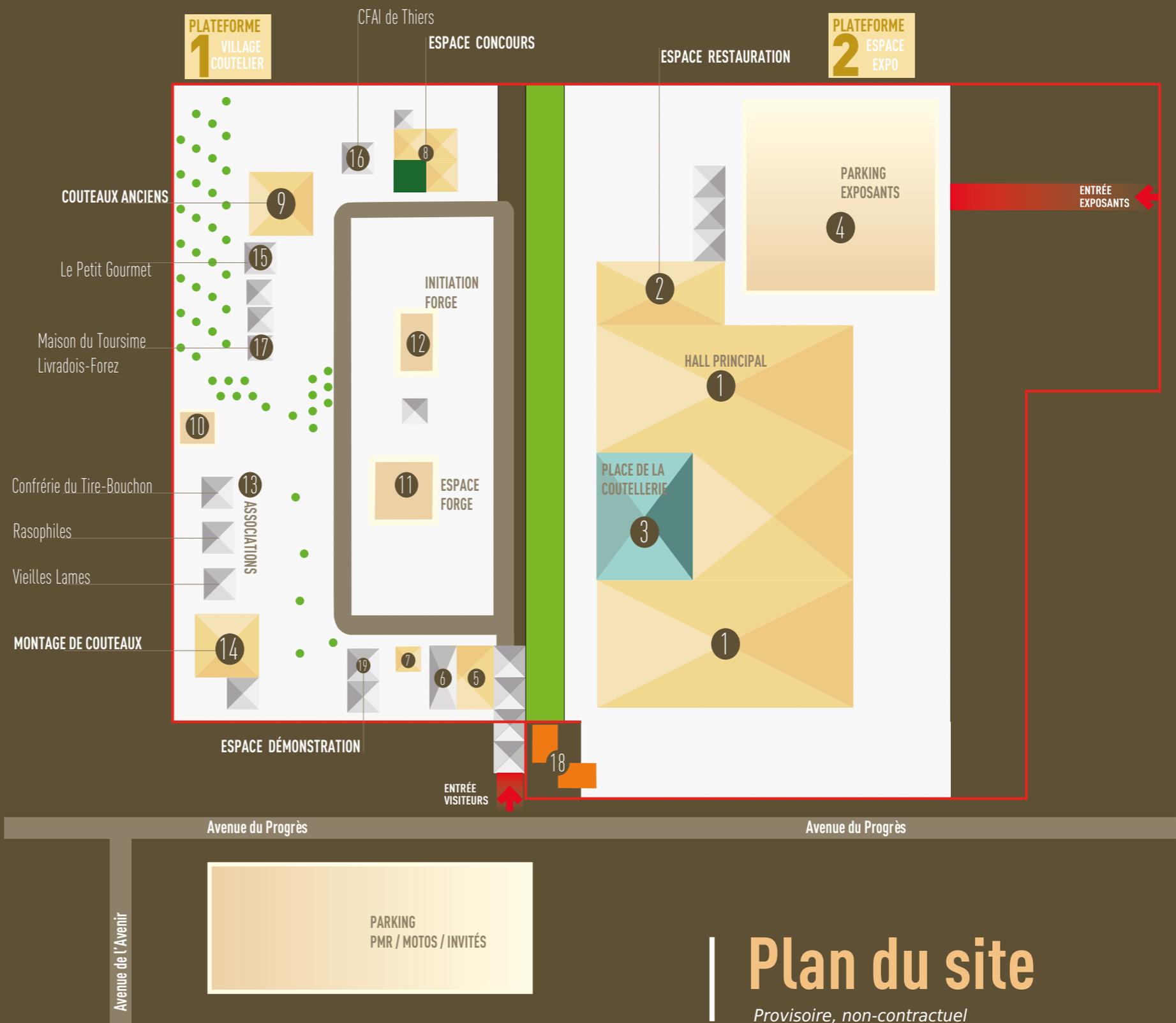
2 jours : 15 €/personne

> Le tarif comprend l'entrée au Festival
et les animations.



Restauration

Restauration sur place.



Plan du site

Provisoire, non-contractuel



contacts

CCI Puy-de-Dôme Clermont Auvergne Métropole

Clémentine Albouy | +33 (0)4 73 43 43 40 | +33 (0)6 60 18 44 32
evenements@puy-de-dome.cci.fr

Presse Agence Qui Plus Est

Tifenn David | +33 (0)7 55 59 65 65
tifenn.david@quiplusest.com

coutellia.fr



Service communication CCI Puy-de-Dôme - 2023
Conception : Agence Qui Plus Est
Couteau : Tim Bernard - © Crédits photos : Felix de Malleray, Nathalie Dubost, Serge Bullo, Freepik

Un événement organisé par



nos partenaires :

