

Coutellia

17 & 18
MAI 2025
THIERS

CAPITALE MONDIALE
DE LA COUTELLERIE

**DOSSIER
DE PRESSE**

2025



En Auvergne-Rhône-Alpes, nous sommes pleinement engagés auprès de nos artisans. Ils constituent une part essentielle de notre tissu économique et leur travail est un atout majeur pour l'attractivité de notre territoire. De génération en génération, chaque artisan transmet avec passion, ses traditions et son savoir-faire : des valeurs qui nous sont chères et que nous portons à la Région depuis 2016 avec Laurent Wauquiez.

Les couteliers de notre région en sont un parfait exemple. Ils représentent 80% de la fabrication nationale. Une production qui est assurée par des maisons aussi diverses qu'indispensables, allant de l'artisan d'art à l'entreprise industrielle. Rien qu'ici, dans le bassin thiernois, la coutellerie, c'est un marché de 80 entreprises, autant de sous-traitants et fournisseurs, pour plus de 1600 emplois.

Le Festival Coutellia, rendez-vous international du couteau d'art et de tradition est pour eux l'occasion d'accroître leur notoriété, d'aller à la rencontre d'acheteurs de la filière et plus particulièrement de revendeurs français et étrangers. La Région est fière de soutenir cet événement.

Excellente 34^{ème} édition !

Fabrice Pannekoucke,
Président de la Région Auvergne-Rhône-Alpes

Coutellia fleure bon les trésors de l'univers de la coutellerie française, européenne et même internationale : une vitrine exceptionnelle de la diversité des styles et des techniques qui font la richesse de nos contrées. L'énergie du territoire de Thiers et du Puy-de-Dôme est toujours aussi forte pour cette nouvelle édition. Au fil des années, nous construisons ainsi avec l'ensemble de nos partenaires, le grand territoire de la coutellerie dont notre région a besoin pour renforcer son rayonnement et son attractivité.

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

Thiers, capitale française de la coutellerie depuis huit siècles, incarne un savoir-faire d'exception qui rayonne bien au-delà de nos frontières. Le bassin thiernois s'enorgueillit non seulement de conserver l'ensemble des métiers de la coutellerie, mais aussi d'animer depuis 2016 le réseau des capitales mondiales de la coutellerie, réunissant 28 bassins emblématiques à travers le monde. Cette année, l'Argentine est à l'honneur avec la ville de Tandil, dont la venue s'inscrit dans une dynamique d'échanges autour de la formation et de la transmission. Ce réseau, véritable trait d'union entre les territoires, confirme la place de Thiers comme centre d'intérêt international majeur. L'industrie coutelière qui irrigue notre territoire a connu dans les dernières années un rebond notable, signe d'un avenir prometteur. Nous avons toutes les raisons d'être fiers de nos artisans et industriels. Portée par cette dynamique, Thiers est prête à relever les défis de demain tout en cultivant son héritage unique.

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

À Thiers, la coutellerie est plus qu'une tradition : c'est une force vive, un patrimoine en mouvement. Elle incarne l'excellence, à la croisée de l'artisanat et de l'innovation — un savoir-faire qui rayonne bien au-delà des frontières de la ville. De la puissance de la Durolle, qui a façonné l'histoire, à la qualité du travail des femmes et des hommes qui conçoivent, forgent et polissent des lames depuis le XIII^e siècle. Bienvenue en un lieu où la lame est une signature.

Tony Bernard,
Président de Thiers, Dore et Montagne

Les 17 et 18 mai prochains, COUTELLIA va vibrer au rythme du Mondial du Damas. Et quelle joie d'accueillir à Thiers 5 nationalités pour cette compétition hors norme. Hors norme par le matériel mis à disposition mais aussi par les contraintes qui poussent les participants à créer les plus beaux Damas en 5h. Avec ce rendez-vous bisannuel, le Mondial du Damas s'inscrit comme un concours incontournable pour les forgerons des différents continents.

Lors de cette 3^e édition, les visiteurs vont pouvoir s'émerveiller devant un véritable spectacle de forge !

Jean-Pierre Treille,
Président de COUTELLIA

3 ACTUS COUTELIÈRES À RETENIR EN 2025

3^E MONDIAL DU DAMAS

Cette année, le Mondial du Damas revient avec 8 équipes en compétition. Véritable show en hommage aux gestes ancestraux, les concurrents se succéderont pour le plus grand plaisir des visiteurs. Pour cette 3^e édition, **5 pays sont représentés dont l'Allemagne et le Brésil**, 2 nations reconnues dans la maîtrise de l'acier Damas.

Plus d'infos sur le concours et les équipes en lice en page 8.

ARGENTINE : PAYS À L'HONNEUR À COUTELLIA

Dans le cadre du réseau des capitales mondiales de la coutellerie, COUTELLIA accueille une délégation de Tandil, ville argentine de 150 000 habitants. Cette présence se fait dans la continuité des différents échanges visant, entre autres, à créer des ponts entre les territoires et particulièrement sur la formation. À l'échelle internationale, **le bassin thiernois est vu comme une référence** « Nous sommes parmi les dernières villes à avoir conservé tous les secteurs de la coutellerie et ce, depuis 8 siècles », souligne Stéphane Rodier, maire de Thiers.

Un jeune coutelier argentin va séjourner pendant 1 mois à Thiers pour, notamment, pousser la porte du centre de formation ou de l'atelier d'un artisan thiernois.

ÉTUDE ETHNOLOGIQUE

Depuis le mois de janvier 2025, Morgane Tocco, ethnologue, sonde différents acteurs du bassin coutelier thiernois. L'objectif ? **Inventorier et identifier ce qui caractérise le savoir-faire thiernois et ses évolutions des années 1980 à aujourd'hui.** « La coutellerie s'est maintenue grâce à la dynamique du bassin : des savoir-faire en local qui se situent dans un rayon de 20 km », précise Morgane dont l'étude se clôture le 31 mai 2025.

À noter : son rapport permettra de monter un dossier pour inscrire les savoir-faire couteliers du bassin thiernois à l'Inventaire national du Patrimoine culturel immatériel.





Coutellia

CONCENTRÉ DE L'EXCELLENCE COUTELIÈRE MONDIALE

Les 17 et 18 mai 2025, COUTELLIA, festival international du couteau d'art et de tradition, accueillera les plus grands talents nationaux et internationaux de la coutellerie à Thiers (Puy-de-Dôme), capitale mondiale de la coutellerie.

Couteliers d'art, couteliers fabricants, fournisseurs de matières premières, fabricants de machines-outils, associations coutelières... **Quelque 300 exposants de plus de 23 pays différents seront au rendez-vous** pour le plus grand plaisir des collectionneurs, professionnels mais aussi amateurs de pièces d'exception. En 2024, ils étaient 7 000 à déambuler dans les allées du festival.

COUTELLIA est également l'occasion de découvrir toutes les nouvelles tendances de la coutellerie mais aussi les techniques et spécificités coutelière venues d'ailleurs. Avec **24 % d'exposants étrangers**, le festival s'est imposé comme un rendez-vous incontournable de la coutellerie européenne.

Organisé par la CCI Puy-de-Dôme Clermont Auvergne Métropole avec l'appui de la région Auvergne Rhône-Alpes (et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Puy-de-Dôme), du département du Puy-de-Dôme, de la ville de Thiers, de la Communauté de communes Thiers Dore et Montagne et du Parc naturel régional du Livradois-Forez, ce festival dynamise l'industrie du couteau en France tout en contribuant 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.



Coutellia

EN CHIFFRES

2 500
m² d'exposition

300
exposants

200
couteliers d'art et
couteliers fabricants

40
fournisseurs

7
collectionneurs de
couteaux anciens

50
membres d'associations
coutelières

1
concours de la
création coutelière

1
village
coutelier

23
pays
représentés

Afrique du Sud, Allemagne, Argentine, Belgique, Brésil, Bulgarie, Burkina Faso, Canada, Espagne, Estonie, États-Unis, France, Italie, Japon, Lituanie, Luxembourg, Pakistan, Portugal, République Tchèque, République de Saint-Martin, Slovaquie, Suède, Ukraine.

1
compétition
internationale
Mondial du Damas

2
jours

 EN VIDÉO

UN FESTIVAL QUI COMPTE
À L'INTERNATIONAL

Flashez le QR code



ZOOM SUR QUELQUES COUTELIERS PRÉSENTS EN 2025

Cette année, ils seront plus de 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.

ÉLODIE MONTEIRO
Coutellerie du Barry | Aveyron



Née la même année que la Coutellerie du Barry, fondée par son père en 1988, Élodie a grandi entourée de lames et d'acier. Depuis toujours, elle est bercée par le son émanant de la fabrication des couteaux qu'elle voit apparaître sous les mains expertes de son père. Elle reprend les rênes de l'entreprise familiale en 2020, avec l'ambition de perpétuer le savoir-faire et la passion liés au couteau Laguiole.

« **Après une première participation réussie à Coutellia l'an dernier, on renouvelle l'expérience !** Le salon est un **moment privilégié d'échange** entre passionnés, couteliers et fournisseurs. Un rendez-vous incontournable placé sous le signe de la convivialité, pendant lequel sont célébrés l'excellence et le savoir-faire minutieux des artisans » s'enthousiasme Élodie.

À cette occasion, la Coutellerie du Barry expose ses pièces emblématiques, ornées de leur célèbre abeille, signature du couteau Laguiole et véritable symbole d'authenticité et de prestige.

LUCAS GILBERT
Atelier Fèvre | Puy-de-Dôme

À l'aube de ses 25 ans, Lucas Gilbert fait déjà partie des **talents à suivre dans l'univers de la coutellerie**. À 13 ans, il réalise son premier couteau, marquant le début d'un parcours guidé par l'exigence et la passion. Après un CAP Métallier et un diplôme en Instruments tranchants et de chirurgie suivi au Centre National de la coutellerie à Thiers, il remporte le prestigieux concours de l'Institut pour le savoir-faire français. Ce prix récompense 600 heures de travail sur un couteau à secrets, qu'il nommera Le Fèvre, en hommage aux artisans du métal. Aujourd'hui installé à Thiers, il y a trouvé un terrain de jeu idéal, entouré des meilleurs artisans et fournisseurs.

« **Coutellia est une opportunité en or de confronter mes créations et mon savoir-faire aux attentes d'un public passionné.** Pour ma première participation à la tête de l'Atelier Fèvre, que j'ai inauguré en novembre 2024, je présente ma spécialité : **les couteaux pliants à secrets**, pour lesquels les mécanismes sont tout aussi ingénieux qu'élégants », souligne le jeune artisan, déterminé à faire ses preuves dans le cercle exigeant des grands couteliers.

GAËL CHEVALIER
Gaël Chevalier | Haute-Vienne



Ancien croupier lors de rencontres internationales, Gaël a opéré un virage radical après sa découverte de l'univers de la coutellerie en 2021. C'est Adrien Boulmer, artisan formateur au CFA de la Chambre des métiers de la Charente, qui révélera en lui cette passion insoupçonnée pour la fabrication de couteaux. Sa détermination le pousse à **s'initier en autodidacte**, puis à monter son propre atelier en avril 2024, dans son garage, sur les conseils avisés de ceux qu'il considère comme ses mentors : les couteliers Rémi Bouin et Jiminy Claustrat.

Exposer à Coutellia, dans une ville façonnée par huit siècles d'industrie coutelière, marque pour lui une nouvelle opportunité ; **premier salon international, premier contact avec des collectionneurs du monde entier.** « **Cet événement est avant tout une rencontre entre passionnés, qui met chaque année en lumière de nouveaux talents.** Coutellia rassemble des artisans d'exception dont j'admire profondément le travail, dans un univers d'excellence où se tissent des liens forts entre couteliers. Je sais que certains porteront un regard très bienveillant sur mon travail, m'aidant ainsi à affiner ma maîtrise. », confie Gaël.

MAGALI SOUCILLE
Coutellerie Goyon-Chazeau
Puy-de-Dôme



Depuis 2017, Magali Soucille incarne la troisième génération d'une entreprise familiale dont ses grands-parents ont démarré l'activité en 1953. Héritière d'un savoir-faire artisanal d'excellence, elle poursuit l'œuvre de son père en maintenant une fabrication 100 % française de couteaux et couverts de table, couteaux de poche et de cuisine. Si 40% de la production s'exporte aujourd'hui à l'international, notamment aux États-Unis, l'atelier reste attaché à un approvisionnement local, exclusivement dans le bassin thiermois.

« **Coutellia est devenu un rendez-vous incontournable !** Ce qui n'était autrefois qu'une « manifestation locale » aux yeux de mes parents est **aujourd'hui un événement stratégique d'envergure internationale**, qui permet de mêler ventes directes et opportunités commerciales avec des revendeurs français et étrangers », déclare Magali avant d'ajouter « **Le salon est une institution, une vitrine exceptionnelle de l'excellence de la coutellerie française** ».

Présente chaque année à Coutellia depuis sa création, la coutellerie Goyon-Chazeau y expose avec fierté ses pièces les plus prestigieuses, notamment sa fabrication du couteau **LE THIERS®**.



LE MUST DE LA COUTELLERIE INTERNATIONALE

Au fil des années, le festival est devenu un rendez-vous annuel important pour les professionnels étrangers. Qu'ils soient couteliers d'art, couteliers fabricants ou fournisseurs, plus de 212 exposants originaires de 23 pays, dont une importante présence italienne avec 15 inscrits, la coutellerie internationale s'expose à COUTELLIA.

Véronique Laurent, avec plus de vingt ans de forge dans les mains, est une **icône mondiale dans l'univers de la coutellerie**. Guidée par sa passion et son excellence depuis 2004, cette artisane d'exception s'est formée auprès de la Belgium Knife Society avant d'obtenir son diplôme de Compagnon Forgeron en 2013, puis celui de **Maître Forgeron auprès de l'American Bladesmith Society en 2015**. Devenant la **quatrième femme au monde à atteindre ce prestigieux titre**, elle est depuis reconnue pour sa grande maîtrise de la lame et sa vision artistique unique.

Pour la première fois cette année, elle expose à Coutellia. « **Un incontournable dans le milieu** » selon elle, qui réunit les plus grands talents du monde : « **J'ai l'opportunité de vivre cette expérience cette année après l'avoir fait en visiteuse depuis 2006. Le bassin thiermois est un pilier de la culture coutelière, c'est un honneur d'être ici pour participer au plus grand salon de la coutellerie en France** » souligne-t-elle.

VÉRONIQUE LAURENT
Belgique



CLAUDIO ERCOLI
Italie



Originaire de Bienno, ancienne ville médiévale surnommée la « Vallée des Marteaux » en raison d'une riche histoire dans le travail du fer forgé, Claudio Ercoli perpétue la tradition de la forge italienne. Il hérite de la passion de son père, Gino Mondo, un maître forgeron renommé auprès de qui il perfectionne son art depuis 2012. « **Depuis mon enfance, j'ai toujours vu mon père à l'œuvre. C'est à ses côtés que j'ai créé mes premiers aciers damassés, il m'a énormément appris.** » confie Claudio, fier de faire vivre un savoir-faire familial préservé au fil des générations.

Pour lui, **participer à Coutellia est une occasion unique de faire découvrir son travail au public français.** « **La coutellerie française et italienne partagent de nombreuses similitudes, bien que les lignes des couteaux français soient peut-être plus fines que celles des couteaux italiens.** Venant d'une ville qui été un pôle sidérurgique majeur en Europe jusqu'aux années 90, c'est un honneur pour moi de me rendre à Thiers, dont la tradition coutelière rayonne à l'international depuis des siècles. » précise-t-il.

MONDIAL DU DAMAS

UN CONCOURS INTERNATIONAL BIEN TREMPÉ

Seule compétition du genre qui confronte des couteliers/forgerons du monde entier, le Mondial du Damas accueille 8 équipes internationales pour sa 3^e édition. Durant 5 heures, les équipes s'affronteront pour réaliser la plus belle lame en acier Damas.

Portée par COUTELLIA, la compétition offre aux visiteurs un spectacle autour de l'art de la forge et de l'acier Damas.

S'il est une compétition, le Mondial du Damas reste avant tout l'occasion de démontrer au grand public un savoir-faire trop souvent omis au profit du produit fini. Les participants travailleront sous les yeux des visiteurs afin de mettre en lumière la technique et le temps nécessaire à la réalisation de ces lames Damas. Une ode à la forge qui vient remettre le savoir-faire artisan au centre de la lame.

Le Mondial du Damas donne une véritable vitrine au savoir-faire forgeron : par la démonstration, nous espérons faire apprécier au grand public le temps et la technique nécessaire à l'obtention des motifs. Les motifs sont pensés avant même le forgeage et obtenus par multiple soudure du métal sur lui-même. Ce ne sont pas de simples décorations ajoutées sur une lame. À nous d'éduquer sur cette technique pour la démystifier !

Dominique Chambriard,
Coutelier en co-organisateur de la compétition

LES CONTRAINTES

Pour la réalisation de sa lame, chacune des équipes aura des contraintes identiques :

- Accès au même matériel (forge à gaz, pilon, enclume...)
- Accès au même stock d'acier
- Respect des caractéristiques suivantes :
 - 12 à 15 cm de longueur
 - 3 à 5 cm de largeur
 - 0,5 à 1 cm d'épaisseur de mécanisme



LE MONDIAL DU DAMAS EN CHIFFRES

2 À 3

couteliers, forgerons ou experts en coutellerie par équipe

2 jours de compétition 3^E édition 8 équipes

5 pays et 2

continents représentés : Allemagne, Brésil, France, Hollande, Italie

5

heures par équipe pour façonner la plus belle lame damassée



LA QUINTESSENCE DU DAMAS À COUTELLIA



Pour cette troisième édition, l'accent est mis sur la dimension internationale de la compétition : après l'accueil d'équipes italiennes et bulgares, ce sont désormais au Brésil, à l'Allemagne et à la Hollande de participer pour la première fois.

Le Mondial du Damas souhaite se positionner comme un rendez-vous international incontournable de cette technique de forge. Une belle occasion pour les aficionados et experts de ce savoir-faire d'échanger leurs inspirations et pratiques.

L'objectif est d'accueillir toujours plus d'équipes internationales pour rassembler, à Coutellia, les savoir-faire experts de l'acier Damas du monde entier. Nous sommes toujours curieux de voir les productions de nos homologues internationaux. Cette année encore, il va être intéressant d'observer la réalisation de l'équipe allemande dont le pays est réputé pour sa qualité de forge.

Dominique Chambriard,
Coutelier et co-organisateur de la compétition

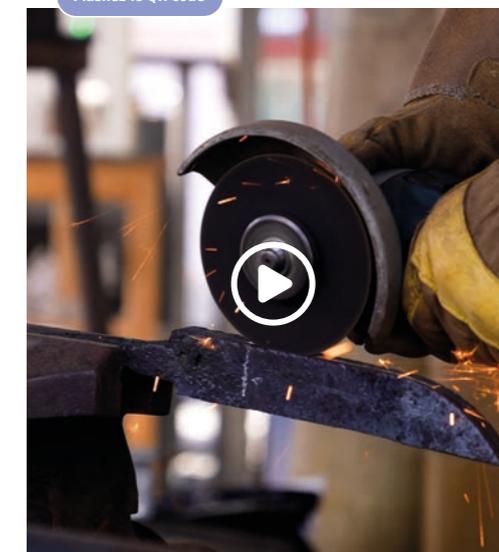
LA PAROLE À DANIEL CATTANEO, PARTICIPANT EN 2022 ET ENTRAINEUR DE L'ÉQUIPE ITALIENNE « MAGLIO BIENNO »

Je garde un excellent souvenir de ma participation au Mondial du Damas en 2022. Plus qu'une compétition, c'était une véritable journée de forge entre passionnés. Pour cette 3^e édition, notre équipe italienne s'entraîne dans l'une des forges historiques du musée de Bienna et rassemble des professionnels aux différentes compétences : Claudio Ercoli est un forgeron issu d'une longue tradition familiale tandis que Mattia est expert en machines. Mon conseil aux participants ? Vivre cette expérience comme une opportunité d'échange, observer les autres équipes, partager son savoir-faire... et surtout, prendre du plaisir à forger !

EN VIDÉO

MONDIAL DU DAMAS

Flashez le QR code



L'ACIER DAMAS, UN SAVOIR-FAIRE SANS LIMITE

Autrefois utilisé principalement pour la fabrication d'outils et désormais réputé en coutellerie, le Damas s'impose progressivement comme un savoir-faire d'excellence dans d'autres domaines grâce à son esthétique. Orfèvrerie, décoration ou encore mobilier sont autant de secteurs dans lesquels la technique de forge trouve des applications. Cette évolution d'application témoigne de la constante adaptation des savoir-faire métallurgiques au cours des âges : le Damas ne connaît pas de limite d'application si ce n'est celle de l'imagination humaine.



8 ÉQUIPES INSCRITES

Originaires de France, d'Italie, du Brésil, d'Allemagne mais aussi une équipe composée de 3 concurrents européens (Allemagne, Italie et Hollande), qu'ils soient forgerons, couteliers ou experts en machines dédiées à la coutellerie, tous vont porter leur maîtrise et savoir-faire de l'art damassé. Présentation de 7 lames parmi les 8 en compétition.

HISPAMEBRO (France | Ille-et-Vilaine)

En 2022, 3 des membres de l'association bretonnes remportaient le 1er prix de la toute première édition du concours. Cette année, Yves Vandebussche, Antoine Farah et Vincent Labussière entendent réaliser « **une lame qui sera composée d'une tresse à 3 brins et d'un barreau à motif ondulé pour le tranchant** ». Son nom ? « **Fifi brins d'acier** ».



ÉQUIPE DE MALTAVERNE (France | Nouvelle-Aquitaine)

Originaires de Nouvelle-Aquitaine, Valentin Adam, Didier Delaunay et Gilles Macialeck se lancent dans la réalisation d'un motif échelle, composé de deux barreaux et d'un insert blanc en forme de navette. Nommée « **Regard sur lame** », la lame dévoilera en son centre « **une iris et une pupille en forme d'étoile de torsade** ».



LES NORMANDS (France | Normandie)

Jimmy Legrand et Romain David vont forger « **La plume du Dragon** ». Le jeune duo normand associe « **du Damas torsadé, à l'extérieur, à un Damas au motif plume au centre de l'œuvre** ». Avec cette lame d'acier Damas aux accents féériques, le dragon qui vient conquérir la Normandie pourra être terrassé.



FULL METAL PACKET (Allemagne)

Nicolas Hoffmann, Benjamin-Valerius Blaser et Nils Trabert, représentent l'Allemagne, pays réputé pour sa qualité de forge. Avec leur lame « **Serpent de mer sous les étoiles** », le trio va rendre un vibrant « **hommage à la mer et ses habitants en réalisant un motif de vagues sur le fil et des étoiles du Damas en torsion, sur le dos de la lame** ».



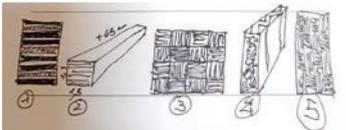
ROCKBLADE (Allemagne, Hollande et Italie)

Sous le nom « **Thiers** », en hommage au lieu de sa réalisation, la lame façonnée à 6 mains révélera « **un dessin avec des collines, des rivières et des roues de moulins** ». Connus dans l'art du Damas, Erik Markman et Toni Oostendrop sont des références internationales. À leurs côtés, l'italien Rocco Gasbarro pourra distiller ses conseils suite à ses deux précédentes participations à la compétition et aussi grâce à sa parfaite maîtrise des machines à disposition.



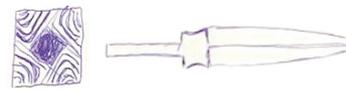
MAGLIO BIENNO (Italie)

Originaire de Bienna, village surnomé « Vallée des marteaux » et réputé pour son traditionnel travail du fer forgé, Claudio Mondo Ercoli descend d'une famille de forgerons depuis plusieurs générations. Associé à Matteo Mendeni, expert en machines, les deux prétendants au premier prix s'entraînent dans l'une des forges historiques de Bienna pour forger leur lame « **Salomon ladder** ».



MINI DAGUE EN MOSAÏC DAMAS (Brésil)

Avec une première participation à COUTELLIA en 2024 comme exposant, Daniel Jobim embarque son acolyte Carlos-Eduardo Sturaro dans l'aventure du Mondial du Damas. Les couteliers-forgerons brésiliens vont faire briller leur maîtrise de la technique du Damas en sortant une lame au dessin hypnotisant.



CONCOURS DE CRÉATION COUTELIÈRE DES PIÈCES D'EXCEPTION POUR UN CONCOURS ACÉRÉ

Ouvert à tous les couteliers exposants au festival, le concours de création coutelière récompense les plus belles créations présentées à COUTELLIA. Originalité, technicité, design, fonctionnalités, qualité ou encore finition, les couteaux sont examinés sous toutes leurs coutures par un jury composé de professionnels mais aussi de néophytes.

Pour cette 34^e édition, ils seront une trentaine à se mesurer et montrer l'étendue de leur talent.

3 PRIX SERONT REMIS : • Le prix COUTELLIA • Le prix de l'Originalité • Le prix coup de cœur du public

EN VIDÉO

AVIS DE JURY
AVEC JESSICA POMMIER



EN VIDÉO

TIM BERNARD ET CHÂTELLERAULT
FLIPPER, 4^e PRIX EN 2024



PAROLE AU VAINQUEUR 2024 :

ALAIN CONESA Coutelier d'art « Acier & cuir »



En 2024, pour sa première participation à Coutellia et au concours, Alain Conesa remporte le 1^{er} prix avec son « **Chambon multi-pièces** », conçu en deux parties : la première démontable avec une fourchette et un poinçon et la seconde composée d'un décapsuleur, d'un tire-bouchon, d'une petite et une grande lame. Un défi de taille pour l'artisan cantalien, qui n'avait jamais confectionné auparavant une pièce d'une telle complexité !

« J'ai reçu cette récompense avec une intense émotion, car elle vient couronner plus de 100 heures d'un travail acharné, achevé in-extremis avant de monter dans ma voiture pour Thiers. Mais au-delà de l'effort, elle a une saveur particulière car elle m'a été décernée face à des couteliers dont j'estime profondément le travail. C'est un honneur de faire partie de cette communauté de passionnés et de savoir que mon art est reconnu à ce niveau. » confie le coutelier, convaincu que cette distinction est un véritable gage de qualité aux yeux de ses clients : « Elle a renforcé ma légitimité en tant que coutelier et a suscité un bel engouement autour de mon travail ».

Alain Conesa prendra part cette année encore au concours, mais cette fois en tant que membre du jury.

LE VILLAGE COUTELIER

UN FLORILÈGE D'ANIMATIONS

Envie de découvrir l'art minutieux de la coutellerie et les secrets de ce savoir-faire unique ? Le Village Coutelier ouvre ses portes aux visiteurs curieux, les invitant à s'initier aux gestes précis de la fabrication tout en explorant la richesse de cet univers artisanal.

ATELIERS ET INITIATIONS

Ateliers montage de couteaux

- **Confrérie du Couteau LE THIERS®**

Les festivaliers auront la chance de personnaliser et d'assembler leur propre couteau **LE THIERS®**.

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

- **Association Les Vieilles Lames**

L'association assure l'affûtage des couteaux des festivaliers et leur propose d'assembler leur couteau fermant « Le Montagnard ».

45 mn | Adulte et enfant à partir de **15 €** | Directement sur le stand, sans réservation préalable

EN VIDÉO

L'ATELIER MONTAGE DE SON
PROPRE COUTEAU LE THIERS®



Flashez le QR code



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.

Samedi 17 de 10h à 20h | Dimanche 18 de 11h à 19h30.

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

Outils anciens : Daille du XVI^e siècle, couteaux plats, fermants du XVII^e et XVIII^e siècles ou encore couteaux de vénerie et de chasse, fabriqués par les ouvriers eux-mêmes, témoigneront de leur ingéniosité et de leur savoir-faire ancestral.

- **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**

Présentation 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 CFA de Thiers se relaieront tout le week-end pour présenter la formation coutelière au travers de deux structures :

- Le CFAI, formant les apprentis au CAP Coutellerie depuis 1992.
- L'AFPI, assurant des parcours de formation individualisés pour les salariés, les personnes en recherche d'emploi, les particuliers, ...

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



LE OFF DU FESTIVAL

Exposition Talents, nouveaux garants de la coutellerie d'art thiernoise

Curieux d'en découvrir davantage quant à la richesse du patrimoine culturel immatériel thiernois ? L'exposition Talents, nouveaux garants de la coutellerie d'art thiernoise plonge les visiteurs au cœur du savoir-faire coutelier, sans cesse réinventé par de nouvelles générations d'artisans.

Conçue en deux volets, l'exposition invite à une découverte en deux temps :

- Le premier met en lumière de jeunes créateurs, la plupart formés au CFAI de Thiers, ayant fondé leur entreprise depuis moins de 10 ans.

- **Musée de la coutellerie,**
23 et 58 rue de la Coutellerie à Thiers

Entrée gratuite pour les festivaliers, tout le week-end

Le samedi 17 mai de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30

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

- Le second s'attache aux lieux de transmission des savoir-faire (entreprises familiales, CFAI, ateliers du musée de la Coutellerie), rappelant que l'innovation ne peut exister sans une transmission patiente et exigeante, portée par des institutions et des maîtres d'apprentissages dévoués.

- **Cité des Couteliers,**
1 Rue Conchette, 63300 Thiers

Entrée gratuite

Le samedi 17 et dimanche 18 mai de 10h à 18h



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. Huit 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.

- **Musée de la coutellerie,**
23 et 58 rue de la Coutellerie à Thiers

Entrée gratuite pour les festivaliers, tout le week-end

Le samedi 17 mai de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30

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

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.

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

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)

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)

BASSIN COUTELIER DE THIERS, 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.



1 RÉSEAU DES CAPITALES MONDIALES DE LA COUTELLERIE

Lancé depuis Thiers en 2016, le réseau des capitales mondiales de la coutellerie ambitionne de faire communiquer les différents bassins couteliers. Leur point commun ? Le passé historique très important en matière de coutellerie. Une collection mondiale de créations coutelières tourne entre les différentes villes et permet de présenter l'état de l'art coutelier. Tous les deux ans, les capitales se retrouvent pour visiter les infrastructures de la ville d'accueil mais aussi échanger sur différentes thématiques.

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.

L'AVENIR DE LA COUTELLERIE SE JOUE À THIERS

Depuis 1992, la formation du CFAI de Thiers forme les jeunes générations motivées au CAP d'instruments coupants et de chirurgie, spécialités coutellerie ou chirurgie.

Le centre accueille aussi des salariés d'entreprise, des personnes en recherche d'emploi et en reconversion. Depuis sa création, un peu **plus de 300 apprentis ont été formés au CAP coutellerie**. Avec un nombre croissant de demandes d'admission depuis quelques années, les promotions sont composées **d'une vingtaine d'apprentis**.

Le CAP s'effectue en contrat d'apprentissage. À Thiers, plus de 40 entreprises font confiance aux élèves et les accompagnent durant leur formation. Une aubaine pour toutes les entreprises du bassin thiermois en quête de personnel qualifié.





DES EXPERTISES FORGÉES À THIERS ET RECONNUES À L'INTERNATIONAL

Industriels parmi des leaders internationaux sur d'autres secteurs que la coutellerie ou entreprise qui fait perdurer le savoir-faire coutelier thiernois et l'exporte au-delà de l'hexagone, le bassin industriel thiernois séduit l'international.

Claude Dozorme, Wichard et Top Clean Packaging ont pour point commun le secteur coutelier du début du XX^e siècle. Ensuite, chacune des sociétés a forgé sa propre histoire tout en restant fidèle à son territoire.

CLAUDE DOZORME

Coutellerie thiernoise et production 100 % française



Fondée en 1902 près de Thiers, la manufacture **Claude Dozorme incarne l'excellence artisanale française.**

Dans le plus grand respect de la tradition coutelière, près de 20 artisans passionnés façonnent chaque jour des pièces d'exception, à la fois avant-gardistes et artisanales, à vivre au quotidien comme pour les grandes occasions. De la découpe de l'acier à l'aide du laser, au polissage manuel des couteaux jusqu'au contrôle, l'ensemble de la fabrication est réalisé au sein des ateliers thiernois, pour **une production 100% française.**

Dès la fin des années 1990, l'entreprise a pris le virage de l'international, d'abord en Europe puis dans le reste du monde. Aujourd'hui, les couteaux, couverts, sommeliers ou sabres à champagne Claude Dozorme sont plébiscités de Paris aux quatre coins de la Terre par les professionnels de l'art de vivre et proposés à la vente dans les enseignes les plus prestigieuses : Le Bon Marché Rive Gauche, Printemps, ... Avec une présence sur les cinq continents, **Claude Dozorme réalise plus de la moitié de son chiffre d'affaires à l'international.**

« **Au-delà de notre savoir-faire et de la qualité inégalée de nos produits, c'est aussi l'« art de vivre à la française** » qui séduit, explique Didier Perret, à la tête de l'entreprise depuis 2022. « *Nous nous adressons à une clientèle exigeante, prête à payer pour un produit dont elle connaît la provenance, un produit qui est rattaché à un territoire* ». Si la demande est particulièrement forte en Europe, Claude Dozorme poursuit son développement à l'internationale en renforçant sa présence sur des salons d'envergure, à l'image de Coutellia.

WICHARD

Un des leaders mondiaux sur le marché de la plaisance



UNE AVENTURE INTIMEMENT LIÉE AU BASSIN THIernoIS

Si l'entreprise a su conquérir de nombreux marchés internationaux et qu'elle se diversifie, elle reste attachée à ses racines thiernoises et à son savoir-faire d'origine. « *Nous avons fait le choix de l'économie locale : 80 % de nos partenaires sont situés dans un rayon de 50 km. Et pour la coutellerie, le fait d'avoir une parfaite maîtrise de l'inox forgé, nous a permis de créer un couteau marin démanilleur, pensé et fabriqué pour résister à la corrosion !* »

Née de la passion de trois hommes, dont Henri Wichard, pour le travail de la forge, l'entreprise Wichard voit le jour à Thiers en 1919, à l'usine de la Croix de Fer, site emblématique de la vallée des usines où se concentraient de nombreuses coutellerie et métiers associés.

Spécialisée dans la sous-traitance de pièces forgées, la société innove dans les années 70 sous l'impulsion de Michel Boissonnet. L'ambition ? développer son propre catalogue, créer des pièces forgées en inox pour le monde de la plaisance et aussi se lancer dans le milieu médical grâce à la forge du titane. « *À cette époque, Michel Boissonnet révolutionne le nautisme avec son catalogue d'accastillage marin notamment conçu avec des grands noms de la voile comme Eric Tabarly. En parallèle, la production de pièces en série se met en marche. Notre expertise dans la forge de pièces en inox est désormais reconnue au-delà de la plaisance.* » souligne Erwan Godart, Directeur Général de Wichard, avant de rajouter amusé, « *dans les années 1980, notre mousqueton de sécurité 2480 est breveté. Sa simplicité, sa robustesse et son esthétisme font qu'il est détourné de son utilisation première. Ainsi, on le retrouve sur la Station Spatiale Internationale et il est aussi décliné en bracelet, par un joailler japonais.* »

Aujourd'hui, le savoir-faire historique de la forge continue de perdurer et permet de confirmer la place de Wichard comme leader mondial de l'accastillage

TOP CLEAN PACKAGING

Spécialisé dans le développement et la fabrication médicale et industrielle en plasturgie



De la fabrication d'étuis pour rasoirs à main destiné au bassin thiernois au développement et la fabrication de dispositifs médicaux diffusés dans le monde, TOP CLEAN PACKAGING a su s'appuyer sur son savoir-faire pour faire évoluer la société. « *Depuis cinq générations, l'entreprise n'a pas cessé de se réinventer. En adaptant constamment notre savoir-faire à diverses problématiques, nous sommes devenus un acteur qui compte à l'échelle internationale* » témoigne Jean Berry.

Dans les années 80, un département thermoformage permet de répondre à la demande des couteliers dans la production de chevalets pour les boîtes de couteaux. Avec cette expertise, l'entreprise investit, notamment, le marché du médical. Dans les années 1990, TOP CLEAN PACKAGING est la première entreprise à installer une thermoformeuse en salle blanche. « *Cette prise de risque est aujourd'hui reconnue. 50 % de notre production est exportée à l'internationale. On produit aussi bien des tétines en silicone que des emballages destinés à accueillir les cœurs artificiels élaborés par Carmat* » s'enthousiasme Jean Berry.

Si le groupe peut s'appuyer sur 8 sites de production dans le monde, l'attachement aux racines auvergnates est bien présent. « *Notre curiosité nous a poussés à franchir les frontières, aller à la rencontre d'autres marchés mais toujours avec la volonté de faire rayonner l'excellence de notre savoir-faire thiernois* ».



LE THIERS® SYMBOLE DU BASSIN COUTELIER

**BIEN PLUS QU'UN COUTEAU,
LE THIERS® EST UNE VÉRITABLE
AVENTURE COLLECTIVE.**

L'une des spécificités de la coutellerie thiernoise réside 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 plus de sa ligne emblématique, toutes les étapes de fabrication doivent être entièrement réalisées dans le bassin coutelier thiernois.**

En 1993, un groupe de copains composés de couteliers thiernois, passionnés ou designers, créé 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.

À RETENIR

1994

modèle, logo et marque sont déposés à l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI)

2024

30 ans du couteau **LE THIERS®**

55

entreprises fabricantes

190

adhérents

11

couteliers d'art

700

adaptations différentes homologuées par la confrérie

7

apprentis du Centre de formation d'apprentis de l'industrie (CFAI) de Thiers intronisés en septembre 2024

ZOOM SUR LE COUTEAU 2025 ET SON COUTELIER ALEXIS THUÏA

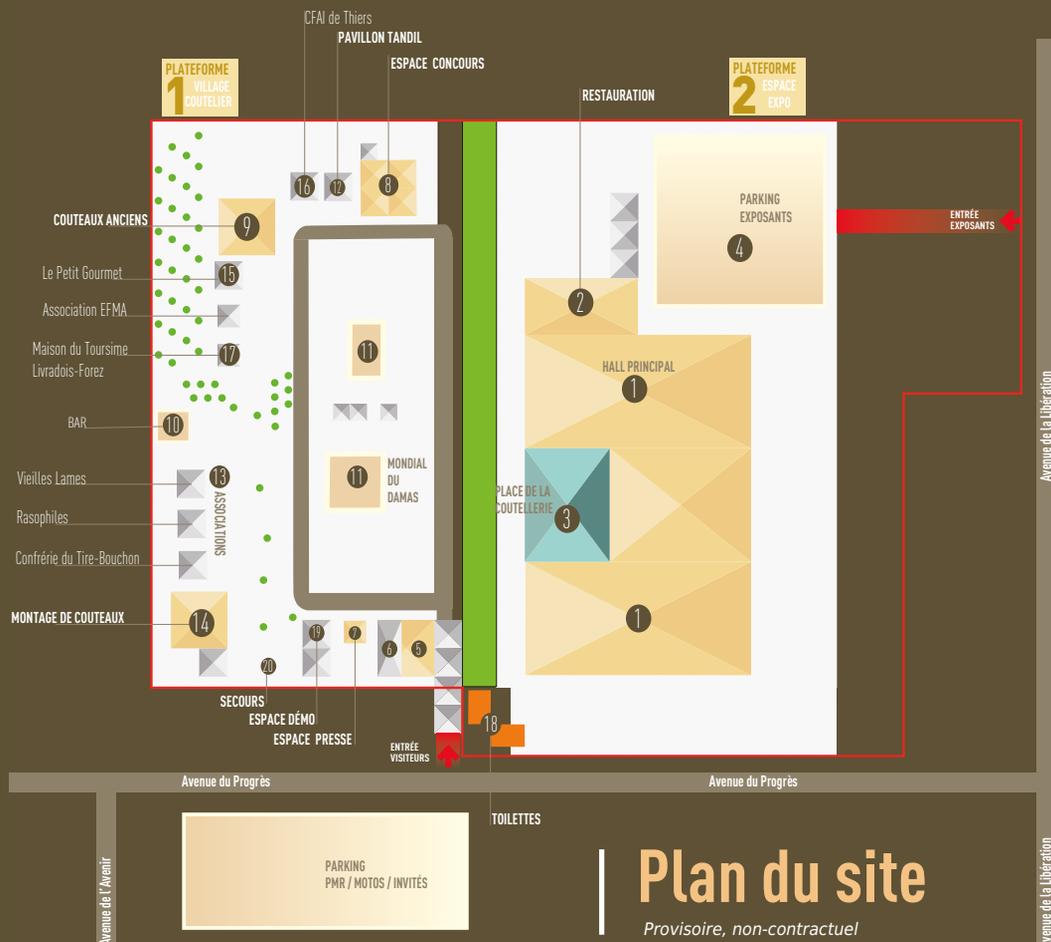
Chaque année, l'identité du festival Coutellia met en lumière un couteau de forme **LE THIERS®**. Pour cette édition 2025, c'est la création d'Alexis Thuïa qui s'affiche. Originaire du Maine-et-Loire, il arrive dans le bassin thiernois en 2017 pour débiter son CAP au sein de la société Fontenille Pataud. Désormais l'un des 14 couteliers de la coutellerie thiernoise, il aiguise son regard et affine son style en fabricant des couteaux de A à Z, en maîtrisant toutes les étapes de fabrication.

« Dans mon interprétation du couteau de forme **LE THIERS®**, j'ai de suite eu envie d'utiliser un mécanisme que j'affectionne particulièrement. Il permet de préserver la courbe caractéristique du couteau, à la fois épurée et élégante », précise le jeune homme de 25 ans. Pour Alexis, le cœur de cette création réside dans son **mécanisme à bascule-verrou** : un système ancien du XIX^e qui, s'il est peu connu, exige une réflexion approfondie. « Dès que je me suis lancé dans la création de ce couteau, j'ai de suite voulu intégrer un mécanisme à bascule verrou. Il y a plusieurs contraintes à prendre en compte comme l'optimisation de l'espace mais aussi la souplesse du dispositif. Cette étape de préparation reste ma favorite dans la création ». La pièce de ce mécanisme, située à l'extrémité du manche, est ainsi réalisée entièrement sur mesure pour permettre à la fois fluidité, sécurité et parfaite intégration au décor du manche.

Les matériaux choisis pour ce couteau sont tout aussi remarquables. La lame, dont la matière première a été forgée en **acier Damas** par son ami coutelier Benjamin Laraud, présente un motif damas profond, presque noir. Le manche crée, quant à lui, un contraste saisissant : **taillé dans de l'ivoire de mammouth et magnifié par quelques 1 660 clous en fil d'argent**, il apporte lumière et structure.

Pour donner vie à cette pièce unique, Alexis a consacré plus de 200h. « Fabriquer une pièce pareille demande de la précision, de la technique et de la patience. Que ce soit pour la conception des gabarits ou la réalisation d'un couteau test, je voulais que tout soit le plus parfait possible ».





Plan du site

Provisoire, non-contractuel

Informations pratiques



Horaires d'ouverture

- Samedi 17 mai de 9 h à 18 h
- Dimanche 19 mai de 10 h à 18 h



Tarifs

(le tarif comprend l'entrée au Festival et les animations)

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



Parking visiteurs



Restauration

Contacts presse

Agence Qui Plus Est

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

Lison Geneste | +33 (0)4 73 74 62 35
lison.geneste@quiplusesest.com

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

Crédits photos © : Felix de Malleray • Serge Bullo • Ludovic Combe • Nathalie Dubost • CCC Clermont Auvergne Métropole

www.coutellia.fr



un événement organisé par



nos partenaires :

