

## TUDO BEM POUR COUTELLIA 2025

Capitale mondiale de la coutellerie, Thiers a une fois encore démontré toute la richesse et l'influence de son bassin coutelier lors de Coutellia, avec les **quelques 300 exposants de 23 pays différents présents. Pour cette 34<sup>e</sup> édition, professionnels, collectionneurs, mais aussi passionnés, ils étaient 7 200** à se retrouver au centre de la France pour rencontrer l'excellence coutelière mondiale, dont un **dimanche record avec près de 3 000 personnes** qui ont arpenté les allées du Festival.

Les deux journées ont été rythmées par des temps forts comme le Concours de création coutelière, remporté encore une fois par Romain Alvarez, et le Mondial du Damas, qui a vu triompher l'équipe brésilienne Go Brazil. Une nouvelle fois, ces rencontres ont mis en avant les talents et savoir-faire nationaux, européens et internationaux !

Alors que les forges refroidissent, les marteaux pilons font silence et que les tables se vident, les organisateurs dressent le bilan.

### UN SUCCÈS POUR CETTE ÉDITION

Avec le palier des 7 200 visiteurs à nouveau atteint, Clémentine Albouy, chargée de projets à la CCI Puy-de-Dôme Clermont Auvergne Métropole, revient sur cette édition qui confirme la place de COUTELLIA comme un rendez-vous incontournable de la coutellerie française, européenne et internationale : *« Malgré un contexte économique de début d'année assez morose, cette 34<sup>e</sup> édition se clôture de façon très positive. Couteliers d'art, couteliers fabricants, fournisseurs et exposants nous confirment une nouvelle fois leur confiance. Les professionnels exposants et visiteurs viennent à COUTELLIA pour échanger sur leurs techniques mais aussi pour développer leur réseau. Que ce soit en termes de vente, de convivialité tout au long du week-end mais aussi d'organisation globale, les participants apprécient de venir à Thiers. Preuve en est, **80 % reviennent chaque année**. Cette manifestation singulière embarque à la fois la CCI Puy-de-Dôme Clermont Auvergne Métropole, nos partenaires comme la ville de Thiers et l'interco Thiers Dore et Montagne ainsi que l'ensemble du bassin économique thiernois, qui même en dehors de la profession, nous accompagne dans la réussite du festival ! »*

### TEMPS FORTS ET PALMARÈS 2025

#### • MONDIAL DU DAMAS

**Seule compétition du genre qui confronte des couteliers/forgers du monde entier**, le Mondial du Damas a accueilli 9 équipes internationales pour sa 3<sup>e</sup> édition. Durant 5 heures, les équipes se sont affrontées pour réaliser la plus belle lame en acier Damas.

#### Palmarès 2025

1<sup>er</sup> Prix Mondial du Damas : **Go Brazil** (Brésil)

2<sup>e</sup> Prix d'originalité : **Maglio Bienno** (Italie)

3<sup>e</sup> Prix Coup de cœur : **Les Catalans** (Catalogne)

>>> [Découvrez les lames gagnantes en photo](#)

« Avec des équipes venues d'Allemagne, d'Italie et du Brésil, le Mondial du Damas confirme sa place de rendez-vous international incontournable dans l'univers des couteliers, forgerons et professionnels de l'acier Damas. Cette année, le jury d'experts a salué la qualité impressionnante du travail réalisé malgré les contraintes du concours. Le duo brésilien Go Brazil a été exceptionnel avec une lame tout simplement parfaite, prête à être montée sur un couteau ! » souligne **Dominique Chambriard**, co-organisateur du Mondial du Damas.

### Parole à Daniel Jobim et Carlos Eduardo Du Sturao, Go Brazil, lauréat 2025 du Mondial du Damas :

« Recevoir le premier prix est une immense fierté pour nous », confient-ils avec émotion. « Ce trophée récompense non seulement des heures de travail, mais aussi notre manière unique de collaborer. Quand l'un a une idée, l'autre la complète naturellement, c'est la force de notre binôme et c'est sans doute ce qui nous a permis de décrocher la victoire aujourd'hui. »

### • CONCOURS DE CRÉATION COUTELIÈRE

Chaque année, tous les couteliers d'art qui exposent au festival peuvent soumettre une de leur création au concours de création coutelière. Cette compétition récompense les plus belles réalisations exposées sur le Festival.

Le samedi matin, un jury d'exception a évalué les 36 couteaux présentés.

### Palmarès 2025

1<sup>er</sup> Prix Coutellia : **Romain Alvarez** (Puy-de-Dôme)

2<sup>e</sup> Prix du jury : **Carlos Eduardo Sturaro** (Brésil)

3<sup>e</sup> Prix du public : **David Leiba – Mystick Knife** (Seine-et-Marne)

4<sup>e</sup> prix Groupama : **Jason Barjon** (Drôme)

5<sup>e</sup> prix Crédit Agricole Centre France : **Lucas Gilbert – Atelier Fèvre** (Puy-de-Dôme)

>>> [Découvrez les couteaux gagnants en photo](#)

« Ce couteau, je l'ai créé pour moi, pour le plaisir de concevoir une pièce unique. Cependant, le présenter à Coutellia était une belle opportunité car je passe beaucoup de temps enfermé dans mon atelier, seul face à mes idées. Alors être vu, compris, et récompensé, ça me touche beaucoup » confie **Romain Alvarez**, 1<sup>er</sup> Prix Coutellia, dont toutes les créations avaient déjà été vendues moins d'une heure après l'ouverture du festival et qui avait déjà remporté le 1<sup>er</sup> Prix Coutellia en 2023, lors de sa première participation.

« Le voyage depuis São Paulo n'est pas simple, alors cette reconnaissance a une valeur encore plus forte. Depuis l'annonce du résultat, je reçois beaucoup de messages de confrères brésiliens qui me félicitent et me confient à quel point ils auraient aimé vivre cette expérience eux aussi », témoigne **Carlos Eduardo Sturaro**, 2<sup>e</sup> Prix du jury, premier coutelier d'Amérique du Sud à monter sur le podium.

« J'ai consacré 144 heures de travail dans mon atelier pour créer ce couteau, qui m'a même conduit jusqu'en Italie. Inspiré par le film Gladiateur, il me tenait à cœur de m'immerger dans les lieux emblématiques du film, afin de recréer une véritable bulle autour de son univers. Voir mes efforts récompensés est une immense fierté, d'autant plus par le regard du public que par celui du jury, car c'est avant tout cette reconnaissance qui me touche. C'était précisément mon objectif en participant à ce concours. », **David Leiba**, coutelier venu de Seine-et-Marne.

### • PRIX DES MÉTIERS

Depuis 2003, le prix des Métiers, porté par le Rotary Club de Thiers, récompense les apprentis couteliers en 2<sup>e</sup> année du centre de formation. Cette année, 10 apprentis ont présenté des couteaux réalisés au sein des structures d'apprentissage, en dehors des heures de travail et en compagnie de leur maître d'apprentissage.

« C'est une très belle édition ! Nous sommes très fiers et impressionnés par la persévérance et la motivation de nos 10 apprentis. »

Laurent Béal, formateur au CFAi de Thiers

### Palmarès 2025

1<sup>er</sup> prix : Hugo Heutzen, Musée de la coutellerie

2<sup>e</sup> prix : Alexandre Vallet, Perceval

3<sup>e</sup> prix : Alban Don, Goyon Chazeau

## CAP SUR 2026

Coutellia donne rendez-vous aux professionnels et passionnés de la coutellerie **les 16 et 17 mai 2026 pour une édition qui sera marquée par le lancement d'un tout nouveau concours**, qui alternera désormais, une année sur deux, avec le Mondial du Damas.

Le principe ? Chaque équipe, composée de **1 à 3 salariés d'entreprises de la coutellerie**, recevra un kit identique de pièces détachées. En s'appuyant sur ces éléments de base, complétés par un économat proposant un large choix de matériaux, elle disposera de **2 heures pour imaginer, concevoir et réaliser 1 couteau pliant ainsi que 2 couteaux fixes**.

« Ce concours mettra en lumière l'ensemble des savoir-faire liés à la coutellerie. Tous les métiers seront réunis pour magnifier la matière première. Chaque équipe, bien qu'elle parte d'un kit identique, apportera sa propre vision et proposera une interprétation unique. Le jury ne s'arrêtera pas à l'esthétique : il évaluera l'harmonie de chaque pièce, la qualité de l'assemblage et la cohérence de l'ensemble. » indique Olivier Bonthoux, entreprise Roddier Roddier à Thiers.

### À propos de COUTELLIA

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

### CONTACTS PRESSE

Agence Qui Plus Est : 04 73 74 62 35

Tifenn David : 07 55 59 65 65 - [tifenn.david@quiplussest.com](mailto:tifenn.david@quiplussest.com)

Margot Merle : 07 72 51 78 98 – [margot.merle@quiplussest.com](mailto:margot.merle@quiplussest.com)