

## A detailed image of a Japanese folding knife (tanto) with a damascus blade and a handle featuring three panels of carved figures. The blade is curved and shows a complex, swirling damascus pattern. The handle is dark and appears to be made of wood or bone, with three rectangular panels of lighter material (possibly ivory or bone) inlaid, each depicting a different figure or scene. The knife is set against a dark, textured background.

## CAPITALE MONDIALE DE LA COUTELLERIE



**Contact : T. +33 4 73 43 43 40 - [evenements@puy-de-dome.cci.fr](mailto:evenements@puy-de-dome.cci.fr)**



# Coutellia

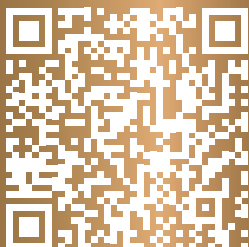
RECONNU COMME LE PLUS IMPORTANT FESTIVAL DÉDIÉ AUX COUTEAUX DANS LE MONDE.

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



**4 500 m<sup>2</sup> d'exposition !**

**200 couteliers d'art et couteliers-fabricants + de 20 pays différents** (de l'Australie à la Suède via le Japon et le Brésil)  
**+ de 40 fournisseurs** de matières premières et d'équipements du secteur coutelier.



**Flashez pour voir la vidéo**  
OU **cliquez ici!**

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

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

**4,500 m<sup>2</sup> of exhibition space!**

**200 Art knife manufacturers** not only from France but also from South Africa, Italia, Canada, USA, Denmark, Germany, Sweden, The Netherlands, Belgium, Czech Republic, Japan, Brazil...  
**+ 40 suppliers** of raw materials and equipment from cutlery industry.





## ESPACES EXPOSITION

La ville de Thiers met à disposition un espace de **près de 2 hectares pour accueillir** la manifestation.

Hall principal (2 400 m<sup>2</sup>) **pour les couteliers d'art, les couteliers-fabricants et les fournisseurs.**  
Chapiteau (100 m<sup>2</sup>) **pour les couteaux anciens** toujours au cœur du Village Coutelier.

## AMÉNAGEMENT, FOURNITURES ET SERVICES MIS À DISPOSITION

- **Mobilier:** 1 table 1,20m x 0,80m – recouverte d'une nappe + 2 chaises ou espace nu en ml pour les fournisseurs.
- **Nettoyage journalier.**
- **Décoration et éclairage général.**
- **2 bracelets et 2 badges exposant**
- **2 plateaux-repas par exposant** (le samedi et le dimanche à midi).
- **Un bon-repas par exposant de 21 € à valoir** dans les restaurants participants le samedi ou dimanche soir
- **5 cartes d'invitation gratuites.**
- **Table supplémentaire possible** pour tout exposant
- **Parking réservé pour les exposants** permettant de garer les véhicules à l'intérieur du site et à proximité immédiate du hall principal.

## ANIMATION FOURNISSEUR !

Un **espace de démonstration** est proposé aux exposants fournisseurs afin de présenter **leurs machines et outils en fonctionnement** auprès du public composé de professionnels et amateurs du secteur de la coutellerie.

## EXHIBITION AREAS

The city of Thiers provides a space of **nearly 2 hectares to host the event.**

Principal Hall (2 400 m<sup>2</sup>) **for Art Knife & Industrial Knife manufacturers and suppliers.**  
Hall (100 m<sup>2</sup>) **for antique knives** always in the Village Coutelier.

## SERVICES PROVIDED

- **Furniture:** 1 table 1.20m x 0.80m – tablecloth + 2 chairs or naked space in linear meters for suppliers.
- **Daily cleaning.**
- **Installation and general lighting.**
- **2 exhibitor straps and 2 exhibitor badges**
- **Tray meals : 2 per exhibitor** (saturday and sunday at lunch time)
- **One meal reduction ticket per exhibitor worth € 21** to be used in participating restaurants for Saturday or Sunday evening.
- **5 free entrance tickets.**
- **Additional table possible** for all exhibitors.
- **Parking reserved for exhibitors** to park cars inside the site and behind the principal hall.

## ANIMATION FOR SUPPLIERS!

A **demonstration area** is offered for exhibitor suppliers of Coutellia to showcase their **machines and tools in operation.**

## ANIMATIONS

La convivialité du Village coutelier sera conservée !

Comme chaque année, le Village Coutelier accueillera de nombreuses animations et ateliers découvertes tels que les démonstrations de forge, la fabrication de tire-bouchons, le montage des couteaux ou encore l'affûtage pour ne citer qu'eux. Le CFAI d'Auvergne sera également présent pour promouvoir la formation des jeunes aux métiers de la coutellerie.



1<sup>er</sup> prix Coutellia Romain Alvarez



4<sup>e</sup> prix Groupama Jason Barjon



2<sup>e</sup> prix Jury Carlos Eduardo Sturaro



3<sup>e</sup> prix Public David Leiba - Mystic Knife



5<sup>e</sup> prix Credit Agricole Centre France Lucas Gilbert - Atelier Fèvre

## WORKSHOPS

The Village with its associations and the hall of Antiques knives will keep its shape in a raised space on the new place.

As every year, the « Village Coutelier » will host many activities and workshops such as forging demonstration, cork screw making demonstration, blade assembling or grinding & distressing metal... The Industry Training's Center will be present to promote training to young people for cutlery's jobs.

## CONCOURS DU COUTEAU D'ART

Libre interprétation d'un couteau de votre création

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

### 4 bonnes raisons de participer au concours !

**1-** Coutellia permet à **tous les couteliers d'art exposant au festival de participer au concours** en proposant un couteau de leur création sans thème imposé.

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

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

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

## ARTISANAL KNIFE COMPETITION

Create a knife of your choosing.

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

### 4 reasons to participate to the competition !

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

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

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

**4- The winner of the Coutellia Award becomes part of the jury for the following year** and therefore cannot participate until the year after they serve on the jury.



# JOBS

## KNIFE CHALLENGE

Grande nouveauté 2026, Coutellia lance Jobs Knife, un challenge dédié aux salariés des entreprises et aux professionnels du secteur coutelier.

Chaque équipe, composée de 1 à 3 participants, disposera de deux heures pour imaginer, concevoir et réaliser un couteau pliant et deux couteaux fixes. Un kit identique de pièces détachées sera à disposition de toutes les équipes, complété par un économat offrant un large choix de matériaux pour personnaliser chacune des créations.

### JOBS KNIFE CHALLENGE EN CHIFFRES :

- 1 COUTEAU PLIANT À RÉALISER
- 2 COUTEAUX FIXES À RÉALISER
- 20AINE D'ÉQUIPES
- 2 HEURES DE CHALLENGE
- 1 ÉCONOMAT DE MATIÈRES PREMIÈRES

Pour plus d'information sur ce challenge, rendez-vous sur le site internet [www.coutellia.fr](http://www.coutellia.fr) dans la rubrique « **Exposants - Jobs Knife Challenge** ».

## JOBS KNIFE CHALLENGE!

A major new feature for 2026, Coutellia is launching Jobs Knife, a challenge dedicated to company employees and professionals in the cutlery sector.

Each team, made up of 1 to 3 participants, will have two hours to design, conceive, and create one folding knife and two fixed-blade knives. An identical kit of parts will be provided to all teams, complemented by a supply area offering a wide selection of materials to personalize each creation.

### JOBS KNIFE CHALLENGE BY THE NUMBERS :

- 1 FOLDING KNIFE TO CREATE
- 2 FIXED-BLADE KNIVES
- 20 TEAMS
- 2-HOUR CHALLENGE
- 1 SUPPLY AREA OF RAW MATERIALS

For more information on the challenge, visit the website [www.coutellia.fr](http://www.coutellia.fr) under the 'Exhibitors - **Jobs Knife Challenge**' section.



# Plan d'exposition

(Plan non contractuel)

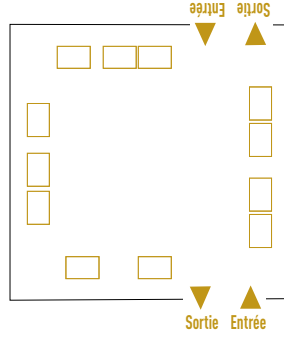
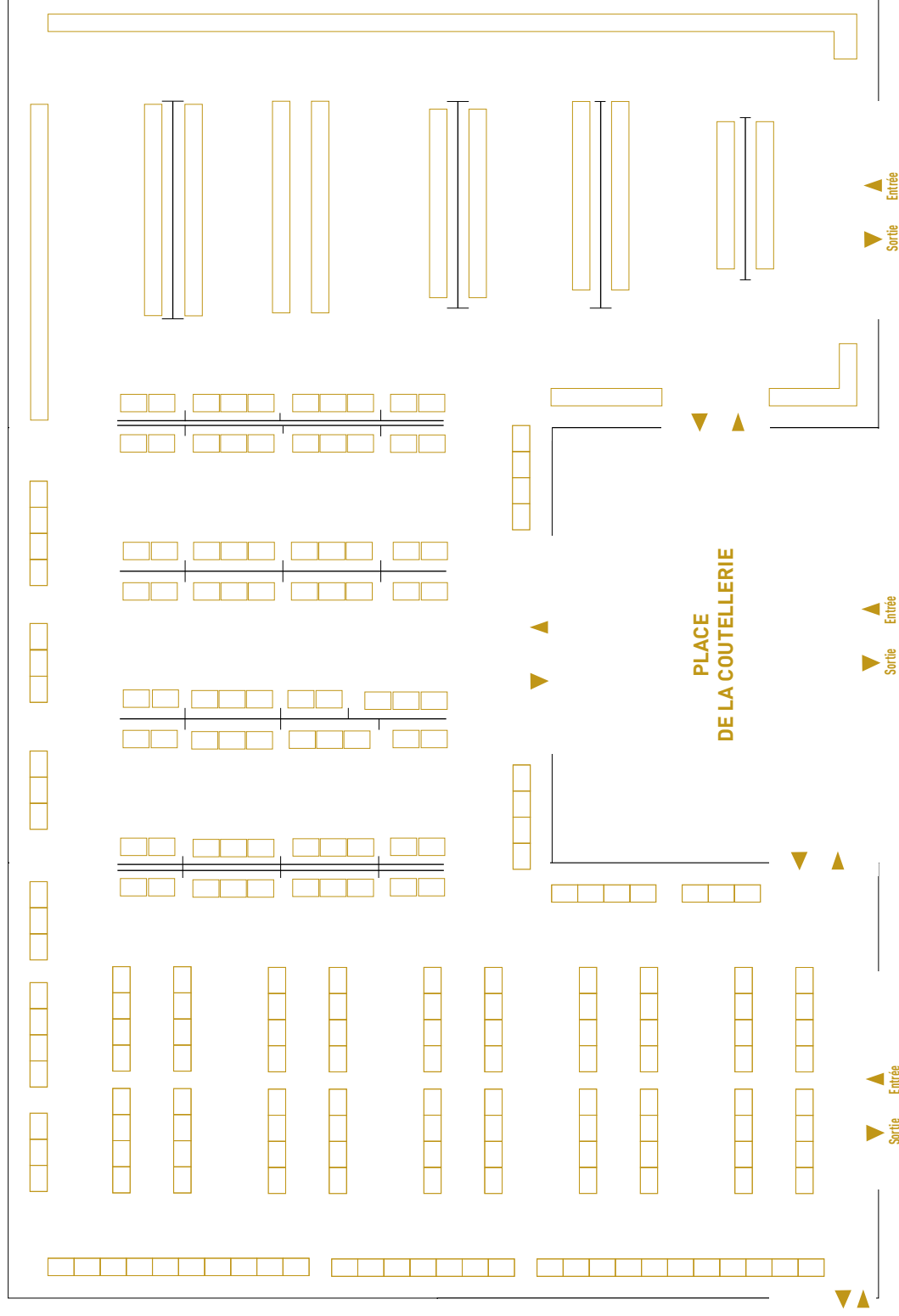
HALL PRINCIPAL

COUTELIERS D'ART  
ART KNIFE

COUTELIERS FABRICANTS  
INDUSTRIAL KNIFE

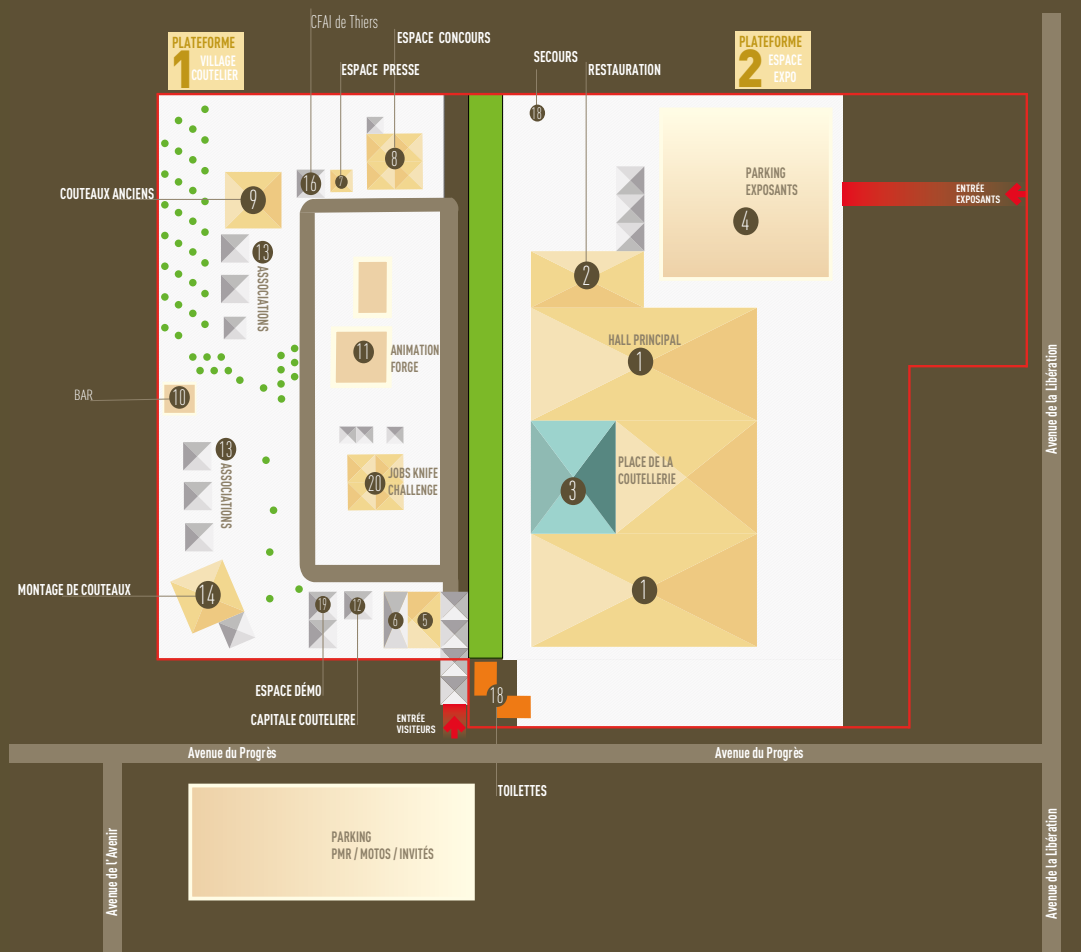
FOURNISSEURS  
SUPPLIERS

HALL  
COUTEAUX ANCIENS  
ANTIQUUE KNIVES



# Plan Général

(Plan non contractuel)



## PLATEFORME N°2 EXPOSITION

HALL PRINCIPAL <i>Couteliers d'art</i> <i>Couteliers fabricants</i> <i>Fournisseurs</i>	1
RESTAURATION	2
PLACE DE LA COUTELLERIE	3
PARKING EXPOSANTS	4
TOILETTES	18
SECOURS	20

## PLATEFORME N°1 VILLAGE COUTELIER

ENTRÉE VISITEURS ET BILLETTERIE	5	INITIATION FORGE	12
ESPACE TECHNIQUE COMMISSARIAT GÉNÉRAL	6	ASSOCIATIONS	13
ESPACE PRESSE	7	MONTAGE DE COUTEAUX	14
ESPACE CONCOURS	8	LE PETIT GOURMET	15
COUTEAUX ANCIENS	9	CFAI DE THIERS	16
BUVETTE	10	MAISON DU TOURISME DU LIVRADOIS-FOREZ	17
ESPACE FORGE	11	ESPACE DÉMO	19
		JOBS KNIFE CHALLENGE	20