

Coutellia

COUTELLIA LANCE JOBS KNIFE, UN CHALLENGE POUR DES SAVOIR-FAIRE MINUTIEUX

Coutellia, Festival International du couteau d'art et de tradition revient les 16 et 17 mai prochains à Thiers (Puy-de-Dôme), capitale mondiale de la coutellerie.

Pour cette nouvelle édition, l'événement s'enrichit d'un nouveau temps fort avec le lancement de **Jobs Knife, un challenge inédit destiné aux salariés des entreprises et aux professionnels du secteur coutelier.**

L'objectif ? Mettre en lumière la diversité et la complémentarité des métiers et des savoir-faire qui font la richesse de cette filière d'excellence. À partir d'un kit identique et d'un économat en commun, monteurs, polisseurs et autres experts uniront leurs compétences pour donner vie à 3 créations soumises à l'évaluation d'un jury.

JOBS KNIFE CHALLENGE



UN CHALLENGE PENSÉ POUR RÉVÉLER LES SAVOIR-FAIRE LIÉS À LA COUTELLERIE

Chaque équipe disposera de **2 heures pour imaginer, concevoir et réaliser 1 couteau pliant et 2 couteaux fixes.**

Toutes travailleront à partir d'un kit identique de pièces détachées, spécialement conçu pour l'occasion par Roddier Roddier, entreprise emblématique du bassin thiernois. Ce kit, inédit et jamais commercialisé, sera dévoilé aux équipes une semaine avant le challenge, et complété par un économat de matières premières permettant de personnaliser chaque création. Les lauréats seront annoncés dimanche 17 mai, courant de l'après-midi.

❖ Ce challenge mettra en lumière l'ensemble des savoir-faire liés à la coutellerie. Tous les métiers et spécialités de niche seront réunis pour transformer des éléments bruts et des matières premières en pièces abouties. Chaque équipe apportera sa propre vision et proposera une interprétation unique, selon les formes travaillées, les matériaux choisis ou la personnalisation des pièces. Le jury ne s'arrêtera pas à l'esthétique, il évaluera la qualité de l'assemblage et des finitions, la cohérence de l'ensemble, ... et la prise de risque ! ❖ explique **Olivier Bonthoux, entreprise Roddier Roddier.**

❖ Réalisé en public, ce défi permettra aux visiteurs de Coutellia de découvrir des métiers et des savoir-faire souvent méconnus. Une belle occasion de susciter des vocations parmi le public ! ❖

Coutellia

DES ÉQUIPES VENUES DE FRANCE ET DE L'INTERNATIONAL

Si certains participants relèvent le défi en solo, d'autres concourent en équipes pouvant aller jusqu'à 3 personnes et allient leurs compétences pour répondre aux exigences du jury.

À ce jour, **10 équipes ont confirmé leur participation**. Les entreprises emblématiques du bassin thiernois, telles que Fontenille-Pataud ou Goyon-Chazeau, ont naturellement répondu présentes.

Le CFA de Thiers participera également au challenge, offrant aux apprentis l'opportunité de se confronter à un exercice grandeur nature.

Mais Jobs Knife dépasse largement les frontières locales ! Des professionnels aveyronnais et basques se prêtent au jeu, tout comme **des équipes venues de l'international**.

Le jury sera quant à lui composé de 5 experts du secteur et de Meilleurs Ouvriers de France.

Portrait : Les Couteliers Basques - Bidart (64)

La coutellerie artisanale *Les Couteliers Basques* s'appuie sur près de 40 ans de savoir-faire, profondément ancré dans la culture et l'identité basques. Fidèle exposante du festival Coutellia, l'entreprise participe cette année au challenge Jobs Knife avec une équipe de 3 couteliers : Ricardo Da Costa Nogueira, Corentin Bureau et Swan Laboubé, ancien apprenti formé au CFAI de Thiers.

Les arrivées récentes de Corentin et Swan ont insufflé une nouvelle dynamique à l'atelier. La coutellerie s'est structurée et renforcée, ce qui nous permet aujourd'hui de proposer des créations encore plus abouties et de prétendre à ce type de challenge. "explique **Ricardo**.

Lorsque nous avons entendu parler de Jobs Knife, nous n'avons pas hésité ! Nous souhaitions porter un projet collectif et nous dépasser ensemble. C'est un défi à la fois stimulant et fédérateur pour l'entreprise, mais aussi une belle façon de mettre en lumière notre identité et nos savoir-faire. Durant le challenge, chacun interviendra selon son domaine d'expertise (lame fixe, mécanismes de couteaux pliants, finitions, ...), mais nous veillerons tous les trois à l'harmonie et à la cohérence de l'ensemble. "

LE CHALLENGE

JOBS KNIFE EN CHIFFRES

3 pièces à réaliser :
> 1 couteau pliant
> 2 couteaux fixes : 1 couteau cuisine et 1 couteau office

10 équipes
de 1 à 3 personnes

2 heures
de challenge

1 économat commun
de matières premières

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 • 07 72 51 78 98

Margot Merle • 07 72 51 78 98 Tifenn David • 07 55 59 65 65
margot.merle@quiplussest.com tifenn.david@quiplussest.com