



# édito

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 35<sup>ème</sup> édition !

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

COUTELLIA s'impose aujourd'hui comme un véritable moteur économique pour la coutellerie sur le bassin de Thiers en particulier et sur le Puy-de-Dôme en général.

L'évènement constitue une vitrine du savoir-faire français, européen et international, révélant la richesse des techniques, des entreprises et des métiers de la coutellerie qui gravitent autour de cette filière d'excellence, si chère à nous toutes et à nous tous. Cette dynamique collective renforce l'attractivité de notre territoire et génère des retombées que l'on mesure à chaque nouvelle édition.

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

À Thiers, la coutellerie est un héritage vivant qui se projette avec ambition vers l'avenir. Coutellia en est chaque année une vitrine incontournable, au service du rayonnement de notre savoir-faire.

Cette édition marque une évolution majeure avec le passage en mode associatif, acté lors du dernier conseil municipal. Ce choix structurant ouvre de nouvelles perspectives : il permettra de développer plus largement des partenariats, de mobiliser du mécénat et d'inscrire l'évènement dans une véritable stratégie de développement.

Grâce à cette nouvelle dynamique, Coutellia renforcera son attractivité et son rayonnement international, tout en offrant de nouvelles opportunités pour accompagner durablement la filière coutelière thiernoise.

**Francis Roux,**  
Maire de Thiers

Depuis toujours COUTELLIA présente le meilleur de la coutellerie française et internationale tout en levant le voile sur cet artisanat ancestral. Cette année, le lancement du nouveau challenge JOBS KNIFE va mettre en lumière l'invisible, ces gestes souverains et ces opérations minutieusement techniques qui rythment les ateliers. Une façon inédite d'honorer les mains de l'ombre. Une vingtaine d'équipes démontrera que derrière chaque lame, chaque création, réside une maîtrise inestimable.

En valorisant ces compétences inédites, nous voulons célébrer l'intelligence de la main et la signature de celles et ceux qui façonnent l'excellence de notre héritage.

Une 35<sup>ème</sup> édition qui promet des moments intenses comme des instants d'échanges toujours aussi conviviaux !

Excellente 35<sup>ème</sup> édition !

**Jean-Pierre Treille,**  
Président de COUTELLIA

## sommaire

### 4. COUTELLIA, un festival des plus affûtés

- À COUTELLIA, les savoir-faire s'affûtent et s'exposent
- Nouvelle édition, nouveau temps fort ! JOBS KNIFE, un challenge pour des savoir-faire minutieux
- Un bassin coutelier inspirant avec Grégory Granados
- Concours de la création coutelière

### 12. Grand angle, les savoir-faire des compagnons couteliers

### 18. Thiers, 8 siècles de coutellerie

- Une économie de poids
- Bassin coutelier de Thiers, l'exception française

### • LE THIERS®, symbole du bassin Coutelier

- Zoom sur le couteau 2026 et son coutelier Sylvain Auchère

### 22. Le village coutelier Un florilège d'animations

### 24. Informations pratiques

# Coutellia

## UN FESTIVAL DES PLUS AFFÛTÉS

La 35<sup>e</sup> édition du festival international du couteau d'art et de tradition COUTELLIA se tiendra les samedi 16 et dimanche 17 mai 2026, à Thiers (Puy-de-Dôme), capitale mondiale de la coutellerie.

Collectionneurs, professionnels ou simplement curieux de découvrir l'univers coutelier, pourront défiler entre les stands de **300 exposants issus de plus de 22 pays différents**. En 2025, ils sont 7 200 à avoir découvert les étals des couteliers d'arts, couteliers fabricants ou encore fournisseurs réunis au sein du plus important festival dédié à l'univers de la coutellerie et aux couteaux dans le monde.

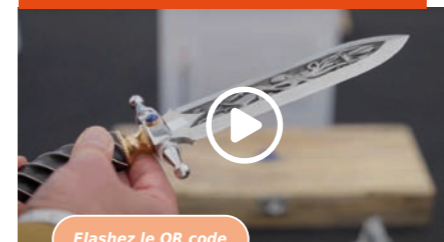
Pour les artisans comme le grand public, COUTELLIA apparaît comme un temps d'échange entre passionnés, l'occasion de découvrir, ou redécouvrir, des talents mais aussi des savoir-faire et techniques méconnus.

Organisé par la CCI Puy-de-Dôme Clermont Auvergne Métropole avec l'appui de la région Auvergne Rhône-Alpes, de la Chambre de Métiers 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 Livradois-Forez, Groupama et Crédit Agricole Centre France, cet événement participe au dynamisme de l'industrie du couteau en France, tout en confortant le rayonnement du bassin thiernois à l'échelle mondiale.

Une visibilité bien méritée pour la cité bitord qui fabrique chaque jour 300 000 couteaux.



UN FESTIVAL QUI COMPTE



Flashez le QR code



### Coutellia

## EN CHIFFRES

2 500  
m<sup>2</sup> d'exposition

300  
exposants

200  
couteliers d'art et  
couteliers fabricants

35  
fournisseurs

50  
membres  
d'associations  
coutelières

1  
village  
coutelier

7  
collectionneurs de  
couteaux anciens

1  
concours de la  
création coutelière

22  
pays  
représentés

1  
challenge pour  
le savoir-faire  
minutieux

2  
jours

## LE CHIFFRE AFFÛTÉ

+ D'1 TONNE

c'est la quantité d'acier déplacée pour COUTELLIA en 2025 par Eurotechni, entreprise du bassin thiernois, leader français des aciers et fournitures pour la coutellerie.



Cela ne suffit jamais ! L'an dernier, nous avons proposé à la vente du Damas Baker Forge, venu des États-Unis, que nous sommes les seuls à distribuer en France. Notre stock s'est écoulé en à peine 20 minutes. Cette année, nous prévoyons d'en prendre 4 fois plus pour mieux répondre à la demande.



**Antoine Dumas**, chargé de webmarketing et de communication chez Eurotechni

## À COUTELLIA, LES SAVOIR-FAIRE S’AFFÛTENT ET S’EXPOSENT

Cette année encore, plus de 200 couteliers d’art, couteliers fabricants et artisans venus de toute la France et de l’international exposeront des pièces uniques, façonnées selon des savoir-faire ancestraux et emblématiques de leurs régions respectives

### FABRICE LIIRI

Ciselier d’art | Nogent (52)  
Meilleur Ouvrier de France



À 72 ans, Fabrice Liiri est le dernier artisan de ciselerie d’art en France. D’une minutie remarquable, il imagine et fabrique lui-même chacun de ses ciseaux, façonnant chaque motif entièrement à la main, selon des techniques « à l’ancienne », héritées du siècle dernier. En 2007, son talent et son exigence sont consacrés par le titre de Meilleur Ouvrier de France ; une distinction prestigieuse qui n’avait plus été attribuée en ciselerie depuis 31 ans. Un événement marquant pour ce savoir-faire rare.

« J’ai découvert la ciselerie à travers le travail de Nicolas Pelletier, exposé au musée de Nogent. J’ai toujours trouvé cet objet d’une grande beauté. Et puis la Haute-Marne, dont je suis originaire, est un berceau historique de cette fabrication... Alors je me suis lancé ! J’ai appris en grande partie en autodidacte, et je continue à me surprendre, je progresse sans cesse ! Ma création est sans limite, et ma patience à la hauteur de ma minutie ; je peux consacrer près de 150 heures à une seule pièce. Chacune est unique et mérite une attention absolue », explique Fabrice, fidèle exposant de COUTELLIA, qu’il considère comme un rendez-vous incontournable.

### JÉRÔME LAMIC

Artisan coutelier d’art | Le Nayrac (12)  
Meilleur Ouvrier de France



Originaire du Nayrac en Aveyron, Jérôme Lamic exerce depuis près de 25 ans. Sacré Meilleur Ouvrier de France en 2015, il incarne la précision du savoir-faire artisanal français. S’il n’a participé qu’une seule fois à COUTELLIA en tant que salarié, il est devenu, depuis son installation à son compte il y a 5 ans, un exposant fidèle de l’évènement, présent à chaque édition. Reconnu pour la finesse de ses sculptures et la maîtrise de ses gravures, il intègre cette année le jury du challenge Jobs Knife.

« En général, toutes mes pièces sont vendues le samedi, ce qui me permet de dégager du temps pour être membre du jury. Ce sera une première pour moi, je ne sais pas exactement à quoi m’attendre, mais je suis flatté que l’on ait fait appel à moi ! »

## 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 300 exposants venus de 22 pays (15% de participation hors France), la coutellerie internationale s’expose à COUTELLIA.

### UGO MIGHALI

Suisse



C’est à 13 ans qu’Ugo Mighali entre pour la première fois dans l’atelier du maître-coutelier Charles Roulin. « Une de ces rencontres qui sauvent », selon le Suisse, qui se découvre une passion pour la coutellerie. Il effectue ainsi quelques stages auprès de l’artisan, qui lui conseille pourtant de se tourner vers un autre métier le temps de se faire connaître. Ugo s’oriente vers la joaillerie, mais n’en oublie pas pour autant les couteaux. Il continue d’en façonner seul dans sa chambre, aiguillé par les conseils de Charles Roulin.

Aujourd’hui, alors qu’il se lance à peine à son compte en tant que coutelier professionnel, le jeune homme se dit « honoré » de pouvoir participer à COUTELLIA. « J’en ai beaucoup entendu parler, je sais que c’est LA référence du show de coutellerie en Europe. J’attends avec impatience de pouvoir rencontrer des passionnés et des confrères. » Ce sera pour lui l’occasion de présenter des pièces bien particulières, alliant joaillerie et art coutelier, ses deux spécialités, faisant « du couteau un objet d’art, comme le peintre avec la toile ».



## NOUVELLE ÉDITION, NOUVEAU TEMPS FORT ! JOBS KNIFE, UN CHALLENGE POUR DES SAVOIR-FAIRE MINUTIEUX

En 2026, COUTELLIA 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.

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.

*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. 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 !*

**Olivier Bonthoux,**  
Entreprise Roddier Roddier.

### LE CHALLENGE

#### JOBS KNIFE EN CHIFFRES

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

**20** équipes  
de 1 à 3 personnes

**2** heures  
de challenge

**1** économat commun  
de matières premières

Un challenge rendu possible grâce à de nombreux partenaires du bassin thiernois :  
Mercome, Muzard, Bois 52, Eurotechni, SPAP Soucille, BMJ, Jolivet Mécanique, TMUA,  
Roddier Roddier, Hirsch Recyclage, Coutellerie Chambriard.

## 3 QUESTIONS À DOMINIQUE CHAMBRIARD,

Membre de la Confrérie du couteau **LE THIERS®**  
et organisateur du challenge Jobs Knife

### POURQUOI AVOIR CRÉÉ CE CHALLENGE ?

Jobs Knife a été pensé pour **mettre en avant les employés de l'ombre, polisseurs, monteurs de couteaux qui travaillent dans les ateliers mais qu'on ne voit pas**. Le but est de montrer le cœur du métier de coutelier qui reste assez méconnu du grand public.

### EN QUOI DIFFÈRE-T-IL DES AUTRES CONCOURS ORGANISÉS PAR COUTELLIA ?

Il s'agit de mettre en lumière la sous-traitance mais aussi les coutelleries, et surtout leurs salariés, quand d'autres concours, notamment le mondial du Damas et le concours de création coutelière, sont réservés aux couteliers d'art. On connaît souvent les marques, mais rarement les personnes qui fabriquent réellement les pièces. L'objectif est de montrer qu'en coutellerie, comme dans toute entreprise, il existe des exigences de productivité. C'est pourquoi le temps imparti pour réaliser les couteaux est volontairement limité à 2 heures.

Grâce à Jobs Knife, on promeut les fournisseurs de matière première, le bassin coutelier, et l'ensemble de la filière.

### SUR QUELS CRITÈRES SERONT ATTENDUS LES PARTICIPANTS PAR LE JURY ?

Les participants devront monter 3 couteaux avec les mêmes matières premières et outils. **Ils seront donc jugés sur le montage et le polissage**, plutôt que sur le design car cela ne représente pas le quotidien des couteliers. Une attention particulière sera portée à **l'harmonie entre ces trois créations, qui devront avoir un air de famille**.

Le jury sera composé de 5 experts du secteur et de Meilleurs Ouvriers de France. Les lauréats seront annoncés dimanche 17 mai, courant de l'après-midi.



## UN BASSIN COUTELIER INSPIRANT

Grégory Granados est entré dans le monde de la coutellerie grâce à une résidence au Centre d'Art Contemporain le Creux de l'Enfer, à Thiers, en 2024. Le designer issu des Beaux-Arts de Saint-Etienne, découvre alors un savoir-faire qu'il avouait ne pas connaître alors, et qu'il avait fantasmé.

## JOBS KNIFE CHALLENGE

### UN TROPHÉE SIGNÉ GRÉGORY GRANADOS

L'artiste designer sera chargé de réaliser les trophées décernés aux vainqueurs du nouveau challenge Jobs Knife. À partir de l'ensemble des pièces du kit fourni aux équipes participantes, Grégory Granados va façonner un trophée inédit et sur-mesure. « L'idée est que nous ayons tous un kit de départ identique. Ce qui est paradoxal, c'est qu'un trophée est un objet destiné à être vu et pas forcément manipulé, un usage diamétralement opposé au sens premier du couteau. » L'entreprise vainqueur, ainsi que tous les membres de son équipe, se verront offrir un exemplaire de cette création unique en son genre.

*Je voyais cela comme un endroit où le travail du métal en fusion était majoritaire. J'ai en fait découvert qu'il s'agit de beaucoup plus de découpage et d'assemblage qu'uniquement du travail du fer. En fait, je pensais surtout au travail du damas. » Grâce au bassin thiermois, l'artiste redéfinit son image du designer : « Ce n'est finalement pas inventer, mais assembler des choses qui existent déjà. Une technique qui est matérialisée dans l'organisation même des entreprises du bassin thiermois. » L'artiste réalise alors une trentaine d'œuvres à partir de plus de 3000 fragments récoltés auprès de plusieurs entreprises du secteur, des « objets témoins », comme il les appelle, qui ont une fonction narrative : raconter le savoir-faire coutelier. « Je trouve cela assez beau de voir la manière dont la matière fédère tout un réseau autour de sa mise en forme. Avec pour résultat un objet noble, le couteau. Qui est en même temps, et c'est là toute la subtilité, un objet fonctionnel.*

**Grégory Granados,**  
Artiste Designer.

## CONCOURS DE LA CRÉATION COUTELIÈRE, UN INCONTOURNABLE POUR SE FAIRE UN NOM DANS LE MILIEU DE LA COUTELLERIE

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 35<sup>e</sup> édition, ils seront une trentaine à se mesurer et montrer l'étendue de leur talent.

### EN VIDÉO

#### DANS LES COULISSES DU CONCOURS DE CRÉATION COUTELIÈRE



Flashez le QR code



#### PAROLE AUX LAURÉATS 2025



Flashez le QR code



## 5 PRIX SERONT REMIS

### LE PRIX COUTELLIA

1<sup>ER</sup> PRIX - 2025  
**ROMAIN ALVAREZ**



### LE PRIX DE L'ORIGINALITÉ

2<sup>È</sup> PRIX - 2025  
**CARLOS EDUARDO STURARO**



### LE PRIX COUP DE CŒUR DU PUBLIC

3<sup>È</sup> PRIX - 2025  
**DAVID LEIBA**



### PRIX GROUPAMA

4<sup>È</sup> PRIX - 2025  
**JASON BARJON**



### PRIX CRÉDIT AGRICOLE CENTRE FRANCE

5<sup>È</sup> PRIX - 2025  
**LUCAS GILBERT  
ATELIER FÈVRE**



# GRAND ANGLE

## LES SAVOIR-FAIRE DES COMPAGNONS COUTELIERS INDISPENSABLES DANS LA RÉALISATION D'UN COUTEAU

### IDENTIFIER ET CRÉER LES MATIÈRES PREMIÈRES ACTUELLES ET DU FUTUR

Avant toute mise en œuvre, la fabrication d'un couteau débute par une réflexion approfondie sur **les matériaux, garants à la fois de la fonctionnalité, de l'esthétique et de l'identité de la pièce.** Si l'acier est sélectionné en fonction de l'usage du couteau, de sa résistance et de sa facilité d'entretien, les matières du manche (bois, corne, os, nacre, minéraux, etc) sont choisies pour leur esthétique, leur ergonomie et leur durabilité, pour faire du couteau une véritable pièce d'exception.

*Il y a dans la coutellerie d'art, une véritable notion de respect envers la matière. Au-delà du geste technique, je cherche à révéler l'histoire qu'elle porte en elle. C'est pour cela que je privilégie les matières naturelles, qui sont riches de sens et d'authenticité.*

**Ludovic Babut,**  
artisan d'art passionné à la tête  
de l'atelier L'Antre du Corbeau Blanc,  
installé à Romagnat (Puy-de-Dôme).

### ENTRE RARETÉ ET RÉGLEMENTATIONS...

*Parmi tous les manches que nous produisons, celui en mammoth est sans doute l'un des plus rares. Auparavant, nous nous fournissions en Sibérie, mais depuis le début de la guerre, nous ne pouvons plus faire commerce avec la Russie. On s'est alors tourné vers l'Alaska, où de nombreux fragments d'os, de dent ou de défenses de mammoth sont retrouvés avec la fonte des glaces. Depuis quelques temps, les taxes douanières augmentent et s'en procurer devient de plus en plus difficile, et onéreux. **La plus grosse problématique de ces dernières années pour les fournisseurs de matériaux est sans doute l'augmentation des réglementations.** Pour protéger la faune et la flore, les restrictions se multiplient, ce qui est une très bonne chose car il faut protéger notre nature, mais cela a un impact. On n'a plus accès à certaines matières premières car de nombreuses espèces sont en danger. Le reste des importations nécessite beaucoup d'agréments, notamment au niveau européen, qui entravent le marché.*

**Benoît Canonge,**  
directeur commercial de l'entreprise Mercome.

### ... PLACE AU LOCAL !

*En ce moment, et surtout depuis le Covid, **la tendance est au local.** Les clients font beaucoup plus attention à la provenance des matières premières, une demande qu'on n'avait pas forcément avant. Olivier, chêne, genévrier sont des bois populaires parce qu'ils sont français. Je crois que si on pouvait faire pousser ces arbres sur notre parking et ensuite s'en servir pour nos couteaux, les clients seraient aux anges !*

**David Morel,**  
Directeur Général de Florinox, entreprise  
spécialisée dans la fabrication de couteaux  
de poche traditionnels.

### LE TRAVAIL DE LA LAME ESSENCE DU MÉTIER DE COUTELIER

C'est **le travail de la lame qui garantit une qualité et une finesse de tranchant au couteau.** Il débute par la découpe ou la forge de l'acier, selon les choix techniques et la tradition de l'artisan. La forge à chaud permet de modeler la matière sous le marteau, tandis que la découpe par enlèvement de matière consiste à retirer progressivement l'excédent d'acier à partir d'une plaque, afin d'obtenir la forme souhaitée.

La lame est ensuite affinée avec précision : **l'émouture** permet de créer les pentes menant au tranchant et **le profilage** définit la silhouette finale de la lame. Ces opérations exigent une grande maîtrise gestuelle et conditionnent directement les performances de coupe.

La lame est enfin soumise **au traitement thermique,** pour un équilibre entre dureté et élasticité, qui garantit la tenue du tranchant, la solidité et la longévité du couteau.

## DÉCORER LE MANCHE POUR SUBLIMER L'ENSEMBLE

Les éléments décoratifs reflètent le style et la signature du coutelier. Taille de la nacre, guillochage ou gravure du bois ou de la corne, permettent de sublimer textures, couleurs et reflets. Ces savoir-faire décoratifs, souvent entièrement réalisés à la main, rendent chaque couteau unique et témoignent de l'excellence et de la créativité du coutelier.

• **Le guillochage** est une technique de gravure en creux par enlèvement de matières qui remonte au XVI<sup>e</sup> siècle. Elle consiste à orner une surface de traits parallèles, rectilignes ou courbes qui peuvent ou non s'entrecroiser.



*Le guillochage est un travail de précision. **Mon frère et moi ne travaillons qu'à la main**, avec une lime appelée queue de rat pour faire des ronds ou des gouttelettes, et au tire point pour ce qui est des traits droits ou en courbe. Pour nous, c'est assez simple, parce qu'on a l'habitude, mais on ne guilloche pas plus d'une heure par jour pour garder notre précision : sinon, cela chauffe trop la pointe des doigts et fatigue les yeux. Or comme il faut être très concentré, on risque de dérailler. **J'espère que les jeunes vont continuer le guillochage à la main.** Aujourd'hui, beaucoup d'entreprises se servent de lasers, ce qui est très bien car les dessins sont faits minutieusement. Mais pour moi, ce qui donne son caractère unique à un couteau, c'est justement l'artisanat, le travail à la main et les micro-différences qui existent ainsi entre chaque pièce.*

**Laurent Dubesset,**  
co-gérant de la Coutellerie Dubesset,  
à Celles-sur-Durolle.

### LE SAVIEZ-VOUS ?

En horlogerie, joaillerie ou même sur les billets de banque et les documents d'identité, **le guillochage** est utilisé comme élément de sécurité pour compliquer la tâche des faussaires.

**La gravure** consiste à inciser un dessin ou un motif sur la surface du manche, pour créer une œuvre souvent figurative ou symbolique.

Là où le guillochage repose sur la répétition de motifs géométriques, la gravure offre une liberté totale de création, permettant de raconter une histoire, de souligner un détail ou de personnaliser un couteau de façon unique.

**La gravure exige une minutie absolue.** Je travaille d'ailleurs avec du matériel de prothésiste dentaire et j'utilise une loupe binoculaire pour percevoir chaque détail avec la plus grande précision. Sur un couteau, les surfaces à graver sont souvent infimes, pourtant, ce sont ces détails qui deviennent le cœur de la création. Graver un couteau est un honneur et une responsabilité. C'est pourquoi je recherche la justesse parfaite, pour que des années plus tard, des passionnés puissent encore découvrir un motif, une subtilité qu'ils n'avaient jamais remarquée. Comme lorsqu'on relit un livre et que l'on y perçoit un sens nouveau. **J'invite le regard à s'attarder sur l'infiniment petit, à faire jouer l'imaginaire autrement.**

**Ludovic Babut,**  
artisan d'art passionné à la tête de l'atelier  
L'Antre du Corbeau Blanc.



## LE MONTAGE, OU LA NAISSANCE DU COUTEAU

**Le montage est l'étape où toutes les pièces prennent vie ensemble.** Lame, manche, platines et ressorts sont ajustés avec minutie afin d'assurer solidité, fluidité de fonctionnement et sécurité d'utilisation au couteau.

*Lors du montage, il suffit qu'une seule pièce soit mal préparée pour que tout tombe à l'eau. Il faut donc **rester vigilant de la première à la dernière étape** : le découpage doit être précis, tout comme les diamètres de perçages, le traitement thermique bien réalisé, pour que tout s'assemble bien et que le couteau soit propre à la sortie.*

**David Morel,**  
Directeur Général de Florinox,  
entreprise spécialisée dans la fabrication  
de couteaux de poche traditionnels.

## TROUVER LA PERFECTION DANS LES FINITIONS

Les finitions constituent la dernière étape, celle qui **révèle toute la qualité du travail accompli et transforme un couteau déjà technique en une véritable œuvre d'art.**

Le polissage notamment, dévoile l'éclat et la finesse du couteau. Il consiste à lisser et à faire briller les surfaces métalliques ou les manches, en éliminant les micro-imperfections pour un meilleur rendu esthétique, mais aussi pour une meilleure prise en main et sensation au toucher.

***Le métier de polisseur est souvent méconnu. Il se fait même de plus en plus rare, car peu de personnes souhaitent encore le pratiquer à la main. C'est un savoir-faire exigeant, qui s'acquiert à force de travail et d'expérience. Il demande rapidité d'exécution, précision et minutie. C'est avant tout un métier-passion, qui favorise les échanges entre artisans qui nous confient leurs créations, et passionnés qui reçoivent notre travail.***

**Ludovic Babut,**  
artisan d'art passionné à la tête de l'atelier  
L'Antre du Corbeau Blanc.

## LE SECRET DES ATELIERS

Dans certains ateliers, le polissage repose sur des savoir-faire transmis de bouche-à-oreille, notamment pour fabriquer ses propres produits. Ainsi, il pourrait exister autant de recettes de pâte à polir que d'ateliers (même s'ils sont une petite minorité à encore la fabriquer en interne). Ces secrets, peu visibilisés, incluent l'émerisage, technique qui consiste à enduire la pâte sur la polissoire. Un art de l'ombre, crucial pour garantir la finesse de finition et l'identité de chaque lame.

# 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 **96** SOUS-TRAITANTS OU FOURNISSEURS

Source : CCI Puy-de-Dôme Clermont Auvergne Métropole

Source : CCI Puy-de-Dôme Clermont Auvergne Métropole

**150** MILLIONS € DE CA ANNUEL **800** EMPLOIS

Source : Panorama économique

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

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

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

**14%** EN ASIE (NOTAMMENT CHINE)



*Malgré un contexte mondial incertain, le secteur de la coutellerie fait preuve de résilience. Nos métiers évoluent, portés par une demande croissante pour le luxe et le haut de gamme. Le bassin thiernois dispose de tous les atouts pour y répondre : plus d'une centaine d'entreprises spécialisées dans la coutellerie et un réseau de sous-traitants particulièrement dense et réactif.*

**Yann Delarbourlas,**  
président de la Fédération Française de la Coutellerie et co-gérant de l'entreprise thiernoise Fontenille-Pataud.

## 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.

## 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 thiernois en quête de personnel qualifié.

*Même lorsqu'ils sont à l'école, les apprentis passent 70% de leur temps en atelier, où ils découvrent l'ensemble des étapes de fabrication avec la plus grande précision, ainsi que les subtilités des mécanismes. La pédagogie est déjà très structurée, mais elle va encore progresser ! Les programmes sont en cours de révision afin de s'adapter encore davantage, dès la rentrée de septembre 2027, aux mutations des métiers, des postes de travail, et à l'intégration des nouvelles technologies dans l'artisanat.*

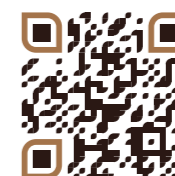
**Pascale Hermillon,**  
Responsable du CFA de Thiers



## FORGER SON AVENIR COUTELIER À THIERS



Flashez le QR code



## 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. **Les 5<sup>èmes</sup> rencontres des capitales de la coutellerie auront lieu début mai 2026 à Caldas Da Rainha au Portugal.**

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.



## 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 résidait 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, crée 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 2026 ET SON COUTELIER SYLVAIN AUCHÈRE

Chaque année, l'identité du festival COUTELLIA met en lumière un couteau de forme **LE THIERS®**. Pour cette 35<sup>e</sup> édition, le couteau à l'affiche est signé Sylvain Auchère, coutelier au sein de la maison thiernoise Fontenille Pataud depuis plus de 10 ans.

Son couteau de forme **LE THIERS®**, baptisé Temporis, présente une lame damas, un ressort doré finement gravé, et un manche en fibre de carbone sublimé par trois inserts en ivoire de phacochère servant de support au scrimshaw. Une œuvre mêlant matériaux contemporains et savoir-faire traditionnel, pensée comme un pont entre passé et présent, où chaque motif rend hommage à la ville de Thiers.

*J'ai appris mon métier ici, à Thiers, alors j'ai imaginé chaque détail du scrimshaw comme une vignette de bande dessinée, faisant référence à la ville et à sa tradition coutelière : l'enclume et l'é mouleur penché sur son poste de travail, une roue à aube, la Vallée des Usines parcourue par la Durolle, et la maison du Piroux. L'affiche met chaque année en valeur un magnifique couteau de forme **LE THIERS®**, mais j'ai voulu que celui-ci illustre l'âme de Thiers comme berceau de l'art coutelier et du festival COUTELLIA.*

Sylvain Auchère

## ZOOM SUR LE SCRIMSHAW

Le scrimshaw est une technique artistique traditionnelle consistant à graver ou sculpter des dessins sur des matières telles que l'ivoire, l'os ou parfois des bois durs. Historiquement, le scrimshaw était populaire parmi les marins qui gravaient des motifs décoratifs sur des dents de cachalot ou des os de baleine lors de grandes traversées.

Devenu au fil du temps un art à part entière, le scrimshaw requiert une maîtrise exceptionnelle et une patience infinie. **Initié à cette discipline depuis peu, Sylvain Auchère s'y consacre avec une minutie remarquable. Il a passé près de 6 heures à réaliser les gravures du Temporis ; un véritable travail d'orfèvre**, qu'il affine et enrichit au fil d'un apprentissage continu.



# 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

- **Atelier montage de couteaux avec la 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

- **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

#### NOUVEAUTÉ 2026 :

Les enfants s'initient eux aussi à la forge !

Ils pourront réaliser la forge de la tête d'un clou ; une activité ludique qui permet de découvrir les premiers gestes de la forge.

**2€** | à partir de 5 ans (ouvert également aux adultes)

- **Initiation à l'affûtage des couteaux avec l'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

### CONCOURS

- **Concours de dessins :** Les enfants sont invités à laisser libre cours à leur imagination en créant leur propre couteau **LE THIERS®**. Sur une feuille représentant la silhouette du couteau, ils imagineront les motifs qui orneront la lame et le manche.

Le lauréat de l'édition précédente recevra son couteau le dimanche après-midi lors de COUTELLIA, spécialement fabriqué par un coutelier thiernois.

- **Coupe de pomme :** Le défi ? Réussir à trancher une pomme en mouvement en son milieu.

- **Concours de l'épluchure la plus longue :** avec un économètre (création thiernoise), les visiteurs tenteront de réaliser l'épluchure la plus longue possible sur une pomme.

### 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<sup>e</sup> siècle, couteaux plats, fermants du XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> 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, ...



EN VIDÉO

MONTER SON PROPRE COUTEAU



Flashez le QR code



## 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 16 mai** de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30

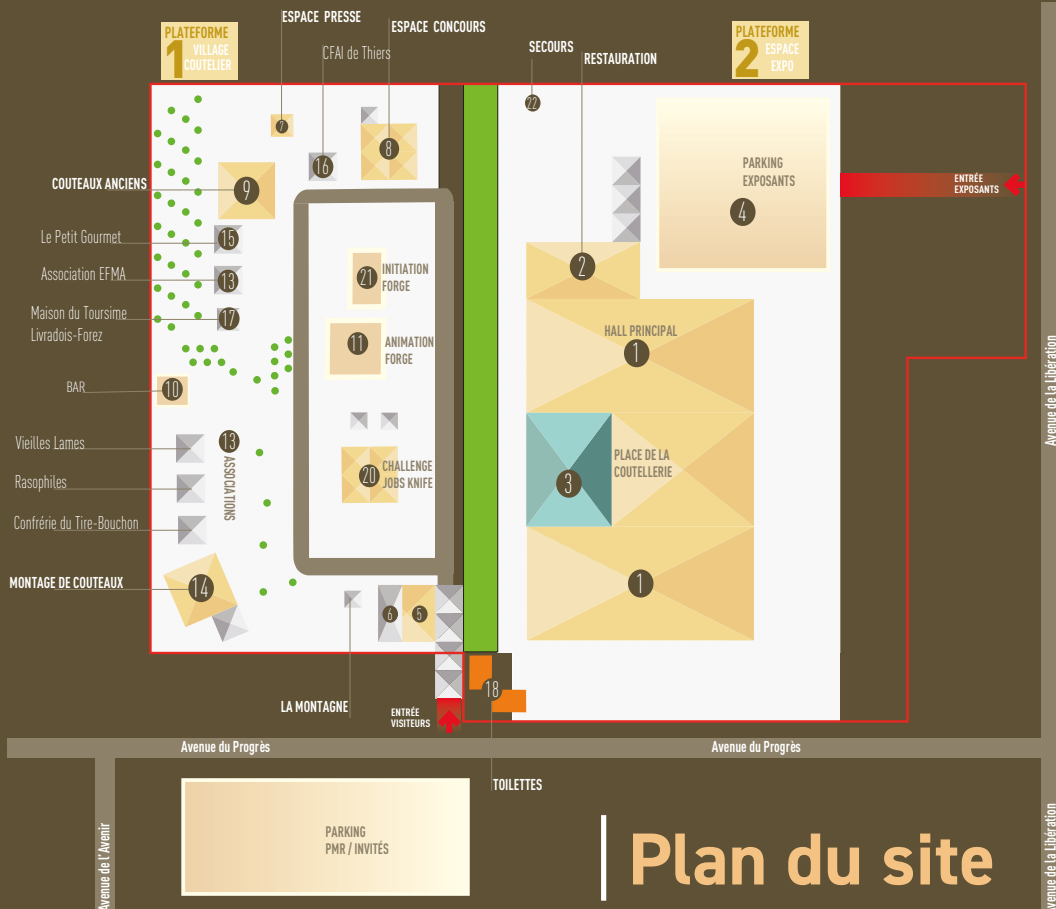
**Le dimanche 17 mai** de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h

- 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 16 et dimanche 17 mai** de 10h à 18h



# Plan du site

## Informations pratiques



### Horaires d'ouverture

- Samedi 16 mai de 9 h à 18 h
- Dimanche 17 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@quipluses.com

**Margot Merle** | +33 (0)7 72 51 78 98  
margot.merle@quipluses.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 • CCI Clermont Auvergne Métropole

[www.coutellia.fr](http://www.coutellia.fr)



un événement organisé par



nos partenaires :

