



Communiqué de presse
Thiers (Auvergne), le 17 mai 2026

35^e COUTELLIA SUCCÈS CONFIRMÉ

Alors que les allées de COUTELLIA se vident, les 7 200 visiteurs accueillis confirment le statut de rendez-vous européen incontournable de la coutellerie d'art et de tradition, à Thiers (Puy-de-Dôme). Professionnels, collectionneurs, amateurs éclairés et néophytes se sont retrouvés au cœur du premier bassin coutelier français pour partager leur passion et découvrir des savoir-faire d'exception. Cette année encore, les pièces de collection, matières premières, outillages et fournitures ont rencontré leurs acheteurs tout au long du week-end. Cette 35^e édition a lancé le tout nouveau challenge Jobs Knife destiné aux salariés des entreprises et aux professionnels du secteur coutelier. Pour cette première édition, un triplé thiernois accède au podium !

« Cette 35^e édition a réservé de belles surprises et de belles ventes, que ce soit pour nos couteliers d'art, fabricants couteliers mais aussi fournisseurs, tout au long du week-end. Avec une journée du samedi bien fréquentée par les acheteurs professionnels, nous observons une fréquentation stable par rapport à l'année dernière avec 7 200 visiteurs. Le tout nouveau challenge Jobs Knife a également été très bien accueilli pour sa première édition. Et les animations n'ont pas désempli pour le plus grand plaisir des petits et grands amateurs et apprentis couteliers ! »

Clémentine Albouy, chargée de projets événementiels à la CCI Puy-de-Dôme Clermont Auvergne Métropole

JOBS KNIFE

Nouveau temps fort de COUTELLIA

Le nouveau challenge Jobs Knife a rassemblé 15 équipes, avec des inscriptions jusqu'à la dernière minute, notamment du Brésil et d'Argentine. Avec la volonté de mettre en lumière les métiers de l'ombre de la coutellerie, le défi a été relevé pour sa première édition.

En 2 heures, chaque équipe a accompli un véritable tour de force technique et créatif. À partir d'un kit identique et d'un économat commun, elles avaient pour mission de réaliser 3 pièces : 2 couteaux fixes et 1 couteau pliant. Une épreuve intense qui a brillamment illustré le savoir-faire, la coordination et le talent des artisans.

Qualité du montage et du polissage, homogénéité des trois couteaux ont fait la différence auprès d'un jury composé, entre autres, de 4 meilleurs ouvriers de France en coutellerie et cisellerie.

Les 3 équipes lauréates de l'édition 2026 sont toutes originaires du bassin thiernois.



Palmarès 2026

- 1^{er} prix : **Fontenille Pataud** avec Jean-Paul Marques, Max Mérath et Aymeric Duvillaret
- 2^e prix : **L'atelier du moment** avec Quentin Fesselet
- 3^e prix : **L'atelier du musée** avec Benjamin Girard, Paul Gest et François-Henri Dufour

« Remporter ce challenge, pour sa toute première édition, est une immense fierté pour nous. Dès le départ, nous l'avons abordé comme une véritable aventure collective, en nous appuyant sur les forces de chacun. Chacun de nous a su apporter sa touche personnelle, sans jamais chercher à prendre le dessus : à trois, nous n'étions plus qu'une seule et même paire de bras. Nous espérions monter sur le podium, mais décrocher la victoire reste une surprise. C'est une immense fierté que nous partageons entre nous trois, mais aussi avec toute l'entreprise, que nous sommes honorés d'avoir représentée de la plus belle des manières en remportant le trophée. »

Fontenille-Pataud

CONCOURS DE CRÉATION COUTELIÈRE

Avec 42 couteaux soumis à l'appréciation du jury, dont 11 créations internationales (Belgique, Brésil, Italie, Japon et Suisse), cette édition 2026 confirme une nouvelle fois le rayonnement du concours. Véritable vitrine d'excellence, le concours concentre le meilleur de la création coutelière de l'hexagone mais aussi des 5 continents.

Les pièces en compétition, proposées par les couteliers d'art qui exposent à Coutellia, illustrent la diversité des styles et la maîtrise technique des artisans.

Parmi les œuvres en compétition, 5 ont été récompensées avec le premier prix remis au coutelier italien Sergio Ramondetti pour son Roteor.

Palmarès 2026

- 1^{er} prix Coutellia – Couteau Roteor : Ramon Knives, Sergio Ramondetti
- 2^e prix du jury – Couteau Sylphe : Lionel Lalagüe
- 3^e prix du public -Couteau A la berge : Alexandre Vallet
- 4^e prix Groupama – Couteau Le minotaure : Stéphane Robin – Le Cellois
- 5^e prix Crédit Agricole Centre France – Couteau Le Jules Verne : Jason Barjon

Sergio Ramondetti, 1^{er} prix Coutellia

« C'est une très grande reconnaissance de recevoir mon premier prix ici, à Coutellia. J'avais déjà participé à plusieurs concours en Italie mais je n'avais jamais atteint la première place. J'en suis très fier et très heureux, et surtout ici, à Thiers, où se concentre la coutellerie internationale. »

Alexandre Vallet, 3^e prix Coup de cœur du public

« C'est ce genre de couteau, à tête de compas, qui m'a donné envie de devenir coutelier. Je l'avais découvert lors d'une visite au musée de la Coutellerie, à Thiers, il y a quelques années. Pour m'aider à réaliser cette pièce, le personnel du musée a accepté de ressortir



la collection, afin que je puisse l'observer, m'en inspirer. Grâce à ce prix du jury, la boucle est bouclée. »

CAP SUR 2027

En 2027, Coutellia se déroulera les 15 et 16 mai avec le retour du Mondial du Damas, qui alterne désormais avec le challenge Jobs Knife. Quelle formation pour succéder à l'équipe brésilienne Go Brazil, lauréate de la 3^e édition ?

À propos de COUTELLIA

Organisé par la CCI Puy-de-Dôme Clermont Auvergne Métropole avec l'appui de la région Auvergne Rhône-Alpes, de 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, du Parc naturel régional du Livradois-Forez, de Groupama et du 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 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

Margot Merle : 07 72 51 78 98 – margot.merle@quiplusest.com

Tifenn David : 07 55 59 65 65 - tifenn.david@quiplusest.com