

Coutellia



Coutellia, le Festival International du Couteau d'Art et de Tradition se déroulera les 28 et 29 mai 2022 à Thiers, capitale mondiale de la coutellerie.

À moins d'un mois de l'ouverture des portes, la 31^e édition s'annonce sous les meilleurs auspices avec la participation de **250 exposants** (couteliers d'art, fournisseurs de matières premières, fabricants de machines-outils et associations coutelières) **dont une 40^{aine} d'internationaux** originaires de 15 pays. Pour cette nouvelle édition, les organisateurs sont confiants et pensent accueillir près de **6 500 visiteurs** tout au long du week-end.

Il faut dire que Coutellia est le plus important festival dédié aux couteaux en Europe qui réunit chaque année professionnels et amateurs originaires de France et du monde entier venus présenter leur savoir-faire et leurs plus belles pièces. Un régal pour tous les passionnés de belles lames.



UN 1^{ER} MONDIAL DU DAMAS

Et à chaque nouvelle édition, son lot de nouveautés et surprises. Cette année, COUTELLIA affiche un nouveau tournant pour l'avenir du Festival avec l'organisation du **Mondial du Damas**, toute première compétition du genre.



« Il n'existe nulle part ailleurs de compétition dédiée au Damas. COUTELLIA aura donc l'honneur d'organiser le 1er Mondial du Damas au sein même de la ville de Thiers, capitale mondiale de la coutellerie ; la première compétition du genre qui verra s'affronter des équipes du monde entier autour de ce qui se fait de mieux dans l'univers de la coutellerie !

Pour cette première, nous regrettons juste l'absence de certaines nations mais sommes très heureux de pouvoir compter sur quatre équipes françaises et une italienne, des plus motivées ».

Dominique Chambriard, coutelier

5 ÉQUIPES EN LICE

5 équipes s'affronteront durant 2 jours pour réaliser une lame en acier damassé, emblème des forgerons depuis la nuit des temps.

LES TRAINARDS – THIERS (63)

Tim Bernard, Victor Knecht-Deyber et Benjamin Lauraud représentent Thiers, leur ville natale, sous l'appellation « Les trainards » du nom de l'élément qui maintient l'acier forgé. Pour ce 1^{er} Mondial, les 3 jeunes hommes affichent une motivation sans faille. « Nous représentons la nouvelle génération, celle qui prend la relève ! Ce mondial est une excellente expérience et nous en ressortirons plus grand » affirme Tim Bernard. Pour preuve, depuis trois mois, ils s'entraînent sans relâche : « Nous avons défini le motif à réaliser et à présent, nous peaufinons notre processus de travail dans le temps imparti de trois heures, comme en conditions réelles. »

HISPAMEBRO – PLÉLAN-LE-GRAND (35)

Cédric Lamballais, coutelier depuis toujours, a réalisé son apprentissage à Thiers aux côtés de la coutellerie Dozorme et de l'atelier Perceval. Passionné, il s'est installé en 2014 en Bretagne et fait activement partie de l'association Hispamebro, destinée à transmettre le savoir-faire et les techniques de forge et de métallurgie. Avec ses camarades de forge, Gérard Almuzara et Éric Raoult, il décide de s'inscrire au 1^{er} Mondial du Damas.

« Au départ, c'était un défi entre copains. Nous ne pensions pas être retenus ! » confie Cédric ravi de participer à ce 1^{er} Mondial. La force de l'équipe Hispamebro ? Leur complémentarité !

ITALIAN FORGER – GUSSAGO, ITALIE

Daniel Cattaneo, Aldo Account et Francesco Scalmati représentent l'Italie pour cette première édition. Forts de leurs liens professionnels et amicaux, les membres d'Italian Forger possèdent un véritable esprit d'équipe. « Nous habitons loin les uns des autres alors nous nous exerçons chacun de notre côté. Dès que nous le pouvons, nous nous retrouvons pour forger une pièce ensemble. » De cet événement, Daniel attend de l'échange : « ce concours, c'est l'opportunité d'apprendre de nouvelles techniques car je n'en doute pas, les concourants auront chacun des savoir-faire bien spécifiques à partager aux autres ».

LES MARÉCHAUX-FERRANTS – OCCITANIE

Originaires du Gers, Jean Patrick Phedyaeff, Stéphane Colaulpe et Denis Pipeau sont maréchaux-ferrants mais surtout amis depuis plus de 30 ans. « On participe avant-tout au Mondial du Damas pour partager une belle expérience tout en joie et bonne humeur ! ». Et les 3 amis comptent bien découvrir et partager des techniques et des savoir-faire car ils estiment que « l'équipe n'a rien à gagner, ni rien à perdre. Nous sommes juste heureux de participer à cet exercice, entre amis ! ».

LES CATALANS

Bruno Vidal, Jean-Michel Tissedre, Gérard Ettinger et Alain Doumeng, quatre amoureux de la forge et originaires de la Catalogne Française, se lancent dans l'aventure du Mondial du Damas, par équipe de deux.

« Nous sommes de vrais forgerons ! Nous nous connaissons tous depuis des années et avons de la bouteille mais ce qui compte, c'est que l'on s'amuse tous ensemble. »

Ce qu'ils souhaitent par-dessus tout ? Voir grandir cette compétition internationale au fil des éditions de Coutellia. « Les équipes de ce premier Mondial doivent avoir en tête un objectif de pérennisation car nous sommes ici pour lancer ce beau projet ! ».

2 EXPOSITIONS

◆ Fer et re-fer, l'exposition photos autour du Damas

Pour continuer de valoriser le savoir-faire autour du Damas, une exposition de photos sera à découvrir Place de la Coutellerie, durant COUTELLIA.

Présentée par Charline Petit, artiste thiernoise, cette série de photos immortalise les sessions de forge de son conjoint et de ses amis pour répondre à la commande d'un restaurateur.

Elle a pour ambition de « faire (re)découvrir ce travail d'antan qui perdure, où les connaissances et le savoir-faire se transmettent d'un Homme à l'autre, de générations en générations ; où chaque chauffe, coup de masse, de marteaux, de disqueuse, de perceuse, ..., a une importance pour le résultat final. Ce travail qui allie force, dextérité, précision et création » comme le souligne l'artiste. Au travers de ses photos, elle « espère initier des curieux à aller écouter des histoires de couteaux et ainsi faire perdurer ce beau métier d'art et de traditions ».

◆ Hommage à Henri Viallon

Coutelier d'art et figure emblématique de Thiers, Henri Viallon s'est éteint en 2021. Pour les organisateurs de Coutellia, c'est un pan de l'histoire de la coutellerie thiernoise et du Festival qui est parti avec lui. Pour lui rendre hommage, une exposition de quelques-unes de ses œuvres sera proposée, place de la Coutellerie. Prêtées par Dominique Chambriard, Thomas Viallon et Gérard Leplé, un collectionneur de couteaux, des pièces de collection représentant le travail d'Henri Viallon, au fil des ans, seront à admirer durant tout le week-end. Au total, plus d'une vingtaine de couteaux se dévoileront comme jamais, révélant toute leur beauté et le savoir-faire propre à ce maître-coutelier d'exception.

