CCI PUY-DE-DÔME

Info presse
29 mai 2022

COUTELLIA 2022,
Tout feu, tout flamme !

Alors que **COUTELLIA, le Festival International du Couteau d'Art et de Tradition** vient de s'achever, il est l'heure pour les organisateurs de dresser le bilan de cette 31e édition.

Ce rendez-vous, 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) de la ville de Thiers, de la Communauté de communes Thiers Dore et Montagne, du Parc naturel régional du Livradois-Forez, de Groupama et de Harmonie Mutuelle, marquait un **véritable tournant dans l'histoire de l'événement grâce à la nouvelle implantation et aux nouvelles animations** (Mondial du Damas, « Coutellia Innovation Awards »).

La première édition du Mondial du Damas a remporté un vif succès. « *L'ensemble des participants ont joué le jeu et l'ambiance était conviviale* » explique Dominique Chambriard, commissaire du concours. « *Le niveau était très élevé et le jury a été surpris par la beauté et la qualité des lames réalisées* ».

Le bilan est à la hauteur des espérances des organisateurs, avec une fréquentation en hausse de 42% par rapport à l'an dernier, soit **6 400 visiteurs** et la mobilisation de **250 exposants** couteliers d'art et couteliers fabricants originaires de plus de **16 pays.**

« *2022 fut une bonne édition avec 16 pays représentés et une belle fréquentation. Les exposants sont ravis de la nouvelle organisation qui offre plus d'espace et une ambiance toujours aussi conviviale. Une majorité de visiteurs sont extérieurs à la région, ce qui favorise le dynamisme de Thiers et fait perdurer le savoir-faire coutelier* ». Jean-Pierre Treille, Président du Festival Coutellia

Nouveau lieu, pour une édition couronnée de succès

« *Notre volonté était de proposer à l'ensemble des amateurs et passionnés de couteaux d'art un site d'exposition plus fonctionnel, adapté aux aspirations de chaque professionnel et offrant une vue globale sur le secteur de la coutellerie. Ce nouveau site a été adoubé par le public venu en nombre ce week-end, visiter et découvrir l'événement. Ce nouveau cadre servira dorénavant d'écrin à l'ensemble de la filière coutelière. Les visiteurs disposent désormais d'espaces de circulation plus grands, les exposants bénéficient quant à eux de conditions de présentation plus optimales. Enfin, les différents espaces d'animation installés dans l'allée centrale favorisent la découverte et l'immersion au cœur des métiers de la coutellerie tel que le travail de la forge* » souligne Jean-Pierre Treille, Président du Festival.

Des forgerons bretons vainqueurs du 1er Mondial du Damas

Exclusivité du Festival Coutellia, la compétition dédiée au Damas n'existe nulle part ailleurs. L'objectif de ce concours ? Mettre en avant l'art de la forge et l'ensemble des couteliers adeptes de l'art damassé.

En équipe, munis du même matériel, les participants, professionnels et amateurs, ont eu 3 heures pour réaliser un couteau révélant les savoir-faire de la coutellerie française.

Après 2 jours de compétition acharnée, la révélation des lames damassées s'est déroulée, sous les yeux du public, ce dimanche 29 mai.

Avec leurs motifs rappelant les vagues sur le bas de la lame et les montagnes sur le haut, c'est **l'équipe Hispamebro composée de Cédric Lamballais, Gérard Almuzara et Éric Raoult qui a remporté ce tout premier championnat**. *« On est ravi, c'était une super aventure collective. La sérénité fut indéniablement la clef de la réussite. Techniquement on a voulu faire simple mais efficace !* » explique Éric Raoult.

Palmarès 2022 :
1er > Hispamebro
2e > Les catalans
3e > Les Maréchaux-Ferrants

Visualisez la lame damassée gagnante du 1er Mondial du Damas > https://we.tl/t-9Ou1EmEuca

Le concours de création coutelière : qui sont les lauréats ?

Comme chaque année, COUTELLIA c'est aussi l'opportunité pour tous les couteliers d'art exposants au Festival de participer à un concours de création coutelière. Ce concours récompense les plus belles créations exposées sur le Festival et soumises à un jury d'exception.

Pour Jean-Pierre Martin, vainqueur du Prix Coutellia « *c'est une consécration pour moi. J'ai proposé un couteau très simple, en carbone et en titane noir avec un back flipper et un roulement à billes. Sa particularité réside dans son système de pocket clip qui se rétractes dans l'épaisseur du manche* ».

Zoom sur le palmarès 2022 :
Prix COUTELLIA : **Jean-Pierre Martin** (France, 13)
Prix d'originalité : Jérôme Lamic (France, 12)
Prix du public : Ianis Fortin (France, 78)
Prix Groupama : Timothée Bernard (France, 63)

Découvrez en image le palmarès 2022 > https://we.tl/t-23VYnSyBpQ

Nouveauté 2022 : les « Coutellia Innovation Awards », l'innovation récompensée

Pour la première fois cette année, les exposants « Fournisseurs » de Coutellia sont mis en lumière afin de récompenser les meilleures innovations, au service du secteur de la Coutellerie.

3 lauréats en 2022

- **1Stone** : pierre naturelle à aiguiser « La Lune », 100% made in France.

Très ancienne marque française de pierre d'affûtage, « La Lune » renaît de ses cendres. Nicolas Rollin, jeune artisan français fabrique désormais lui-même, comme à l'époque ces pierres d'excellence.

- **Mercorne** : matériau innovant et durable, le Pearly Horn.

Plusieurs années de recherche ont été nécessaires pour obtenir un matériau aux qualités esthétiques et mécaniques, entièrement fabriqué en France.

- **Naniwa** : affuteuse à eau japonaise.

Adaptée à tout type d'acier, y compris à haute teneur en carbone, cette technologie japonaise représente un potentiel de développement pour les fabricants de couteaux qui peuvent ainsi travailler le tranchant des lames.

Cap sur la 32^{e} édition !

L'équipe du Festival donne rendez-vous **les 20 et 21 mai 2023 pour la 32^{e} édition**.
Cette édition accueillera de nouveau **Le Mondial du Damas**, concours de forge sur damas par équipe.