

Coutellia

20 & 21
MAI 2023
THIERS

CAPITALE MONDIALE
DE LA COUTELLERIE

www.coutellia.com



DOSSIER
DE PRESSE

Coutellia

« L'avenir est radieux !

L'an dernier, COUTELLIA déménageait sur un nouveau site et le moins que l'on puisse dire c'est que tout le monde était satisfait de ce changement.

Aujourd'hui, le rayonnement de COUTELLIA ne peut se faire qu'à l'international, puisque COUTELLIA a atteint une renommée nationale, même européenne. Il faut donc qu'on aille plus loin. Je suis intimement convaincu que demain, COUTELLIA sera l'événement de référence mondial dans l'univers du couteau ! »

Philippe Fouet,
Membre associé CCI Puy-de-Dôme
Clermont Auvergne Métropole

édito

« Continuer à développer COUTELLIA, telle est notre volonté. Une dynamique dans laquelle nous sommes depuis une dizaine d'années. Chaque année, le nombre d'exposants augmente tout comme le nombre de visiteurs avec de plus en plus d'acheteurs étrangers.

À travers notre Festival, on œuvre également pour la promotion des métiers et la formation. Il faut intéresser les jeunes très tôt aux métiers de la coutellerie. C'est un enjeu de taille.

Sans oublier que COUTELLIA participe à la valorisation de toute la coutellerie thiernoise, tout le patrimoine de la ville et son savoir-faire vieux de 8 siècles.

COUTELLIA, c'est une magnifique vitrine faite de rencontres, d'échanges et de convivialité ! »

Jean-Pierre Treille,
Président de COUTELLIA

GRAND ANGLE

les femmes dans la coutellerie

Selon les chiffres de l'INSEE, depuis 40 ans, les femmes ne représentent en moyenne que 19 à 20% des effectifs dans l'industrie, un secteur considéré comme l'un des plus masculins.

Dans la coutellerie, les femmes prennent de plus en plus de place et occupent des métiers à responsabilité ou nécessitant un savoir-faire précis, autrefois réservés aux hommes.

C'est notamment à la fin des années 80 et 90 que l'on voit des femmes prendre la direction d'entreprises de coutellerie, à l'instar de Claudine Dozorme ou de Patricia Couperier-Coursolle. Aujourd'hui, elles sont 30% sur le bassin thiernois à diriger ou co-diriger des entreprises souvent familiales.

En parallèle, la coutellerie d'art se féminise. La forge, le polissage, l'émouture ou encore le guillochage ne sont plus qu'une affaire d'hommes. Nombreuses sont celles à s'essayer, avec brio, à cet art ancestral.

Qu'elles soient cheffes d'entreprise, artistes ou artisanes, découvrez sans plus tarder quelques portraits de femmes coutelières.



Patricia
Couperier-
Coursolle

Gérante coutellerie
« Couperier-Coursolle »

Le milieu de la coutellerie, Patricia Couperier-Coursolle l'apprend avec l'histoire familiale de son mari. Après avoir œuvré dans l'ombre à l'atelier ou au magasin, elle succède à son mari en prenant la gérance de la société plus que centenaire, en 2019. « Il y a quarante ans, c'était encore un milieu dur où l'on ne faisait pas beaucoup attention à l'esthétique. » Mais ces dernières années, Patricia a vu le secteur évoluer et s'ouvrir avec notamment une féminisation des métiers. « Dans le bassin coutelier thiernois, de plus en plus de femmes accèdent à des postes importants dans la coutellerie. Elles ne sont plus uniquement dans les ateliers. Cette évolution a apporté une touche de féminité et de sensibilité. Nous avons un regard différent sur les finitions mais aussi sur les associations colorimétriques. »

Patricia a vu le secteur évoluer et s'ouvrir avec notamment une féminisation des métiers.

Mondialement reconnue pour son savoir-faire dans le travail du métal avec son fameux Coursolle et les sujets de ses platines laiton, la coutellerie Couperier-Coursolle est restée à taille humaine avec 4 personnes qui travaillent quotidiennement à l'atelier. Reconnaisable au premier coup d'œil, les motifs des couteaux fermants Coursolle restent au goût du jour. « Nous sortons de nouvelles gravures comme le pétanqueur. Mais certaines de nos anciennes matrices rencontrent toujours leur public, comme le poilu et le charretier qui datent du début du XX^e siècle ».



Couperier Coursolle



Le Cellois



Nathalie Robin

Créatrice coutellerie
« Le Cellois », premier prix
COUTELLIA en 2018

Après avoir exercé pendant 12 ans dans la comptabilité, Nathalie Robin est entrée dans la coutellerie par la petite porte. En 2012, elle s'installe en micro-entreprise comme monteuse pour des coutelleries du bassin thiernois. Son mari, alors coutelier et formateur, lui enseigne les techniques et la bonne utilisation des machines. Au fil de ces 7 années de sous-traitance, les différentes étapes de montage n'ont plus aucun secret pour elle. « Passer d'un métier de bureau à une activité manuelle a été un véritable déclic. » Et se cantonner au montage des couteaux ne suffisait plus à l'entrepreneuse qui avait développé la minutie, la patience mais aussi la curiosité et la conscience du travail bien fait.

En parallèle de son activité de monteuse, elle dessine des gabarits et petit à petit, la création originale de Nathalie prend forme. « J'avais envie d'un couteau qui dénote, empreint d'authenticité ». Avec sa forme inversée, sa tenue sur champs, sa lame qui remonte et une déclinaison en 2 mécaniques à cran forcé ou à pompe, Le Cellois de Nathalie sort de son atelier en 2018.

Et l'année 2018 marque un tournant pour la jeune coutelière avec le lancement de sa coutellerie et le premier prix remporté à COUTELLIA. « Cette reconnaissance par mes pairs était inattendue. En tant que femme, ça a été une vraie fierté de passer de l'ombre à la lumière, en l'espace de quelques semaines. Et 5 ans après, je sais que c'est notamment grâce à ce prix que Le Cellois rencontre son public en France mais aussi à l'étranger ».

« En tant que femme, ça a été une vraie fierté de passer de l'ombre à la lumière, en l'espace de quelques semaines. »

Aux petits soins pour sa production 100 % artisanale, la créatrice s'intéresse particulièrement à l'harmonie des couleurs, au ciselage des ressorts. « Lors de la création, j'apporte le plus d'attention à la réalisation du manche. C'est lui qui va venir sublimer le couteau ».

Et pour boucler la boucle, le mari de Nathalie rejoint l'atelier en 2020. Après une formation à la forge en accéléré, il forge toutes les lames damas des couteaux Le Cellois. Et côté circuit court, 90% des bois utilisés proviennent de leur terrain, pour des couteaux en lien avec leur territoire !



Clara Larrieu

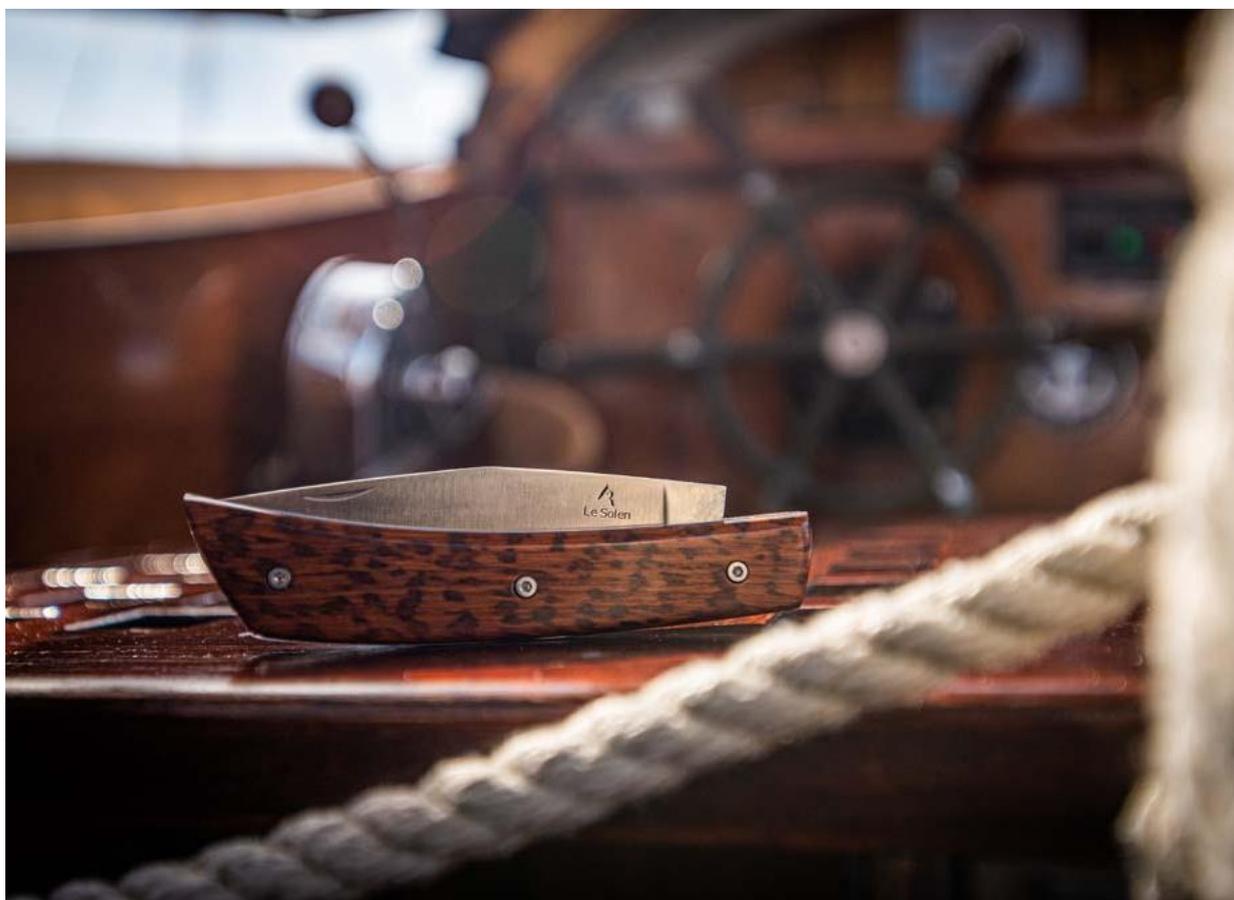
31 ans
Créatrice coutelière
« L'Atelier Rosie »

« La force de m'être formée toute seule fait que je n'ai pas de règles ni de ligne de conduite. Je peux laisser libre court à ma créativité ». Installée depuis deux ans dans son atelier bordelais, la jeune entrepreneuse n'a jamais ressenti de frein en tant que femme. « Dans un premier temps, j'ai développé le syndrome de l'imposteur. Mais rapidement, mon envie et ma créativité, qui me boostent au quotidien, l'ont gommé. Le côté féminin de mes créations se perçoit dans le souci du détail, j'aime que ce soit joli ! Mes packagings et mon identité visuelle apportent cette touche. Au fil des échanges et rencontres avec les professionnels du secteur, que ce soit les fournisseurs mais aussi les couteliers, il y a souvent des femmes en interlocutrices. Et lorsque les personnes se rendent compte que je suis derrière L'Atelier Rosie, une fois la surprise passée, les réactions et les retours sont toujours très positifs. Je me sens soutenue et légitime. »

La jeune entrepreneuse n'a jamais ressenti de frein en tant que femme.

Se réveiller un matin avec un projet de couteau à l'identité de son territoire, voici le côté face de l'histoire de Clara Larrieu. Côté pile, la jeune femme quitte sa vie parisienne, pose ses valises chez elle, dans le Sud-Ouest et se lance en autodidacte dans la coutellerie.

En parallèle de sa formation en Auvergne, auprès de Raymond Rosa, Clara peaufine les premiers prototypes de son couteau régional, à son image et avec ses propres inspirations. Ainsi, *Le Solen* voit le jour avec sa forme originale rappelant les pinasses et les manches à base de coquilles d'huîtres, deux emblèmes du Bassin d'Arcachon.



Pome Castanier

52 ans
Gérante de « Mercorne »,
fournisseur de matériaux
pour la coutellerie

En 1994, lors de la reprise de Mercorne, Pome Castanier se souvient qu'il y avait très peu de femmes. « Dans la coutellerie industrielle ou d'art, que ce soit dans les anciennes ou nouvelles générations, la femme était très peu présente ». Lors de ses premiers salons, la cheffe d'entreprise propose des bois stabilisés verts et roses, qui détonnent par rapport aux autres stands. « La féminisation de notre secteur a permis d'apporter un regard sur l'esthétique, l'harmonie des couleurs mais aussi à faire attention à plus de détails comme la mécanique. Dès mes débuts, je n'ai pas hésité à créer de nouvelles textures, apporter des couleurs jusqu'alors peu visibles. »

« La féminisation de notre secteur a permis d'apporter un regard sur l'esthétique »

Depuis près de 30 ans, Pome a toujours envisagé les matériaux proposés par Mercorne par le prisme du beau, avec une recherche artistique avant de trouver la mécanique. C'est une des forces de l'entreprise familiale, dont la partie recherche et développement permet d'inclure l'esthétisme tout au long des projets. « Au fil des années, notre position de simple fournisseur s'est transformée en partenaire avec la grande majorité de nos clients ».

Un challenge pour les prochaines années ? Continuer à développer l'expertise sur les matériaux à base de résine. « La surface de production vient de doubler, en passant de 100 m² à 200 m². En coutellerie d'art, nous avons une demande de plus en plus importante pour des matériaux très résistants. Et avec la résine, c'est génial car on peut tout faire ! »

Présente sur COUTELLIA depuis les débuts, la société propose désormais plus de 300 références de matériaux pour les manches, contre 2 caisses de pointes de cornes sur le premier salon, en 1994.



 EN VIDÉO

D É C O U V R I R

**D'AUTRES FEMMES
COUTELIÈRES**

Écouter les témoignages de
Magali Soucille, Frédérique Seret,
Maëlle Muzart et Danielle de Buyer.

[Cliquez ici !](#)



ZOOM SUR la formation au féminin

Ces dernières années, les métiers manuels ont la côte auprès des jeunes et le secteur de la coutellerie n'est pas en reste.

Depuis 1992, la formation du CFAI de Thiers prépare au métier de coutelier. Bénéficiant de la vitrine des couteliers d'art, ce CAP attire chaque année de plus en plus de candidats. Sur 80 demandes, une quinzaine de personnes accède à la formation dont quelques jeunes femmes comme Marguerite Baranger.



Pascale Hermillon

Responsable du pôle formation au CFAI de Thiers

Pascale Hermillon, Responsable du pôle formations au CFAI de Thiers nous en dit plus :

« On se rend compte que nos métiers attirent les nouvelles générations. Les jeunes femmes sont également sensibles à nos domaines professionnels et elles ont toute leur place dans la coutellerie, même si les candidatures féminines sont encore timides. Les métiers leur sont de plus en plus accessibles. Il n'est pas rare que des entreprises nous sollicitent pour recruter des alternantes polyvalentes. »

À la question, quelles sont les aptitudes attendues ? Pascale répond sans hésitation « Nos métiers sont manuels, physiques et salissants. En général, les coutelières en apprentissage ont du tempérament avec des traits de caractères affirmés. Elles sont bricoleuses, développent une sensibilité au design et font très souvent preuve de dextérité. »



Marguerite Baranger

18 ans
Apprentie au CFAI
de Thiers

Marguerite Baranger découvre l'univers de la coutellerie à 15 ans, aux côtés d'un artisan coutelier vendéen. « Durant quelques mois, j'ai eu la chance d'acquérir les bases. Cette première expérience m'a confortée dans l'idée que j'y avais toute ma place. Cela m'a également permis d'avoir confiance en mes capacités et d'être prête à entrer en apprentissage » souligne la jeune femme de 18 ans, qui a décelé très jeune sa sensibilité aux métiers manuels et la volonté de travailler dans un milieu masculin.

Pour Marguerite, intégrer la formation à Thiers était une évidence. C'est l'occasion de débiter au cœur du bassin mondial de la coutellerie et commencer à développer son réseau. « En plus de la coutellerie, l'ensemble des métiers annexes est installé à Thiers, comme les artisans forgerons ou encore les fournisseurs spécialisés en matériaux pour la coutellerie. C'est un vrai plus ! »

Pour Marguerite, intégrer la formation à Thiers était une évidence.

Au fil de sa formation, l'apprentie trouve sa place au sein de la coutellerie Goyon-Chazeau « En tant que femme je reconnais avoir été un peu chouchoutée par mes collègues. Il est vrai qu'instinctivement on nous propose des tâches historiquement dédiées aux femmes mais, en discutant, on arrive à faire bouger les lignes et à œuvrer à des postes ou des tâches plus masculins. » Pour valider sa deuxième année, Marguerite affûte son projet de serpette, un joli clin d'œil à une autre de ses passions : l'horticulture et la cueillette.



Coutellia EN CHIFFRES

m² d'exposition
au totale

exposants au total

couteliers d'art et
couteliers fabricants

fournisseurs

collectionneurs de
couteaux anciens

membres
d'associations
coutelières

pays représentés

temps forts

village coutelier

visiteurs attendus
en 2023



EN VIDÉO

EN SAVOIR PLUS

SUR COUTELLIA

Écouter les témoignages de Stéphane Rodier, Maire de Thiers, de Clémentine Albouy, Chargée de projets CCI Puy-de-Dôme Clermont Auvergne Métropole et de Fabrice Delpuch, Coordination Générale.

[Cliquez ici !](#)

COUTELLIA remet le couvert

Les 20 & 21 mai 2023, à Thiers



Le Festival International du Couteau d'Art et de Tradition, COUTELLIA est de retour à Thiers (63), le samedi 20 et dimanche 21 mai 2023.

Pour l'occasion, près de 300 exposants couteliers d'art, couteliers fabricants, fournisseurs de matières premières, fabricants de machines-outils ou encore associations coutelières de plus de 16 pays différents se retrouveront au cœur de la capitale mondiale de la coutellerie pour présenter leur savoir-faire et échanger sur leur passion commune.

Devenu la référence en matière de salon de la coutellerie en Europe, le Festival COUTELLIA attire chaque année de nombreux visiteurs venus découvrir le must de la coutellerie internationale. En 2022, ils étaient 6 400 à déambuler entre les tables des couteliers.

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, de la ville de Thiers, de la Communauté de communes Thiers Dore et Montagne et du Parc naturel régional Livradois-Forez, ce Festival permet de dynamiser l'industrie du couteau en France tout en participant 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.



UN VILLAGE COUTELIER POUR FAIRE LE PLEIN D'ANIMATIONS

Incontournable du Festival COUTELLIA, le village coutelier proposera, tout au long du week-end, de nombreuses animations et démonstrations autour du savoir-faire coutelier. Ainsi, exposition de couteaux anciens, démonstration de forge, montage de couteau, affûtage, initiation à la fabrication de tire-bouchon et bien d'autres seront proposés au public.

Parmi les nouveautés, les enfants de 6 à 10 ans pourront participer à un atelier « Monte ton premier couteau de poche entièrement en bois ».

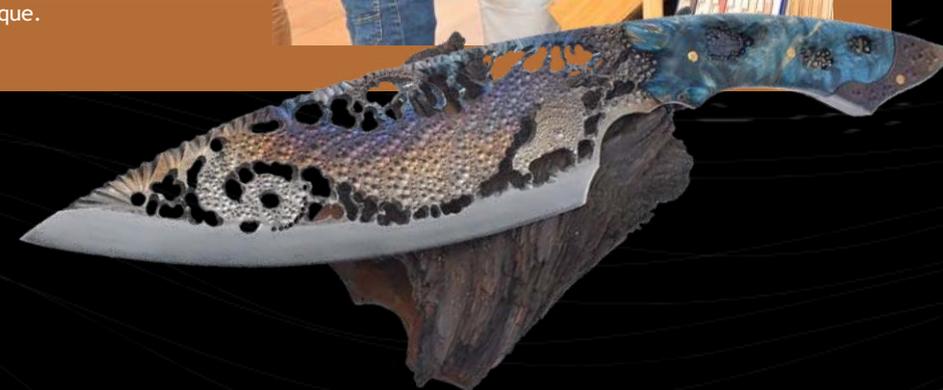
Une belle occasion de découvrir de nombreux métiers, savoir-faire ou tours de mains associés de près ou de loin à l'industrie coutelière thiernoise. Et pourquoi pas créer des vocations ?

LE MUST DE LA COUTELLERIE

COUTELLIA, c'est l'opportunité unique de découvrir des créations originales mais également de rencontrer et d'échanger avec des couteliers venus des 4 coins de France et du monde entier.

Pour cette 32^e édition, ils seront 200 couteliers d'art et couteliers-fabricants à exposer des pièces uniques issues d'un savoir-faire ancestral et reflets de l'identité culturelle de leur région ou pays d'origine.

De nombreux pays seront représentés : Allemagne, Belgique, Canada, Espagne, Etats-Unis, France, Italie, Japon, Luxembourg, Ouzbékistan, Pakistan, Turquie et République Tchèque.



3 TEMPS FORTS

TEMPS FORT N° 1

Le Mondial du Damas, ode à l'art de la forge



Après une 1^{re} édition réussie en 2022, COUTELLIA accueillera de nouveau le Mondial du Damas, seule compétition du genre qui confronte des couteliers/forgers du monde entier, adeptes de l'art damassé.

Durant 5 heures et équipées du même matériel, les équipes s'affronteront pour réaliser la plus belle lame en acier Damas et seront départagées par un jury composé de maîtres en la matière tels que Jean-Luc Soubeyras, artisan forgeron, Pascal Renoux, Meilleur Ouvrier de France ou encore Gérard Almuzara, membre de l'équipe Hispamebro, lauréate en 2022.

Pour cette nouvelle édition, une dizaine d'équipe sera en lice.

Qui succèdera aux bretons d'Hispamebro qui ont remporté la compétition l'an passé ?

L'ACIER DAMAS, QUESACO ?

Le Damas est obtenu en pliant et forgeant successivement différents morceaux d'acier. Ce processus répété plusieurs fois permet d'obtenir une seule pièce composée d'une centaine de couches successives. Une fois forgé, cet ensemble, sorte de feuilletage d'acier, va révéler toutes sortes de motifs.

Un savoir-faire unique et remarquable inscrit à l'Inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel français.



3 QUESTIONS À Dominique Chambriard, coutelier, en charge de l'organisation de la compétition

Pourquoi un Mondial du Damas ?

« Tout simplement pour mettre en avant l'art de la forge et l'ensemble des couteliers adeptes de l'art damassé. Le Damas est ce qui se fait de mieux en termes de coutellerie. C'est une technique de forge ancestrale qui permettait autrefois d'améliorer, en pliant et forgeant successivement différents morceaux d'acier, leurs propriétés. Aujourd'hui, c'est un procédé des plus complexes à effectuer ».

Comment se passera le concours ?

« Les équipes concurrentes auront au total cinq heures pour réaliser une lame en acier Damas, entre le samedi matin et le dimanche midi. Constituées de trois personnes, elles auront à leur disposition le même matériel (forge à gaz et à charbon, enclumes...) et auront accès au même stock d'acier.

Elles auront alors cinq heures pour réaliser la plus belle pièce : une heure de préparation, trois heures de forge et une heure de finition. Le tout bien évidemment chronométré à l'instar des grandes compétitions culinaires.

Le jury les départagera ensuite, à huis clos, le dimanche après-midi.

Comment jugerez-vous de la qualité des lames damassées réalisées ?

« Différents critères seront précieusement étudiés lors de la révélation des lames à l'issue de la compétition, le dimanche après-midi. Tout d'abord, la créativité et l'originalité que nous pourrons apprécier dans le motif final obtenu. Plus suggestif mais néanmoins important l'esthétique de la lame forgée et des motifs obtenus. La technicité ensuite que l'on pourra juger dans les différents types de damas, feuilleté, mosaïque, torsades et dans l'agencement des divers barreaux. Sans oublier, bien évidemment, la qualité des soudures et l'organisation de l'équipe, avec la répartition des rôles de chacun.

Tous ces critères réunis permettront la création d'une lame d'exception ! »

SAVE THE DATE

L'annonce de l'équipe gagnante avec la révélation des lames à l'acide, se déroulera le dimanche 21 mai 2023, à 15h, sous les yeux des visiteurs.

EN BREF



3 personnes par équipes



5 heures de compétition



Matériel et stock d'acier identique



5 critères à l'étude

Créativité - Esthétique
Technicité - Qualité des soudures - Organisation de l'équipe



1 jury composé de professionnels et d'experts du Damas



EN VIDÉO

R E V I V R E

EN IMAGES ET EN TÉMOIGNAGES

la 1^{re} édition du Mondial du Damas

Cliquez ici !



TEMPS FORT N°2

Le concours de création coutelière, le must de la coutellerie

Ouvert à tous les couteliers d'art exposants au Festival, le concours de création coutelière récompense les plus belles créations exposées à COUTELLIA.

Soumis à un jury d'exception, les couteaux en compétition seront examinés sous toutes les coutures selon des critères d'originalité, de technicité, de design, de fonctionnalité, de qualité et de finition des créations.

Pour cette 32^e édition, ils seront une trentaine de couteliers à se mesurer et montrer l'étendue de leur talent.

L'an dernier, c'est Jean-Pierre Martin, coutelier dans les Bouches-du-Rhône, qui a remporté le 1^{er} prix avec son couteau en carbone et titane noir, dont la particularité réside dans son système de « *pocket clip* » rétractable dans l'épaisseur du manche.



VOIR SON
TÉMOIGNAGNE

[Cliquez ici !](#)

ÉRIC ROUX & PÉRICO LÉGASSE, 2 TRUCULENTS MEMBRES DU JURY

Cette année, le jury du concours de création coutelière se dotera de 2 chantres de la gastronomie française : Éric Roux, journaliste culinaire et Périco Légasse, critique gastronomique. Fervents défenseurs du « mieux consommer » et du « goût juste », ils sont également grands amateurs de couteaux. Ils auront à cœur de départager les couteliers en lice et de juger la plus belle pièce.



Périco Légasse

Éric Roux

TEMPS FORT N°3

Coutellia Innovation Award, l'innovation récompensée

Lancés en 2022, les « COUTELLIA Innovation Awards » mettent en lumière les meilleures innovations techniques coutelières des exposants « fournisseurs » du Festival.

Les lauréats seront choisis par un jury professionnel de la coutellerie, par des représentants d'organisations professionnelles et par les partenaires du Festival.

Ce concours, gratuit, est ouvert à tous les exposants inscrits en tant que fournisseur qui souhaitent valoriser une innovation technologique destinée au monde de la Coutellerie.

Cette innovation



EN VIDÉO

D É C O U V R E Z

LES TÉMOIGNAGES DES LAURÉATS 2022

Mercorne, Pierre La Lune et Naniwa

[Cliquez ici !](#)

À NOTER !

Une délégation de la ville surnommée Yesil Bursa (Bursa de Bursa en Turquie sera la verte) en raison de ses nombreux parcs et arbres ainsi que de son impressionnant décor coutelier et ses différentes gammes de couteaux formées par les montagnes environnantes.

Grande ville du nord-ouest de la Turquie située sur les contreforts du mont Uludag, Bursa est aussi renommée pour sa fabrication de couteaux. Ce savoir-faire a été apporté par les migrants m d'altitude, Bursa est connue des Balkans, après la guerre pour ses mosquées et ses sites russo-turque de 1877, qui ont été développés, dans la ville, le début de l'Empire ottoman. Elle est le métier de coutelier.

Un florilège d'animations

Tout au long du week-end, le Village Coutelier offre une multitude d'animations et de démonstrations permettant aux visiteurs d'enrichir leur culture coutelière.

Zoom sur quelques incontournables :

NOUVEAU

Atelier « Monte ton premier couteau de poche entièrement en bois »

Encadré par la Confrérie du Couteau LE THIERS®, cet atelier permettra à tous les apprentis couteliers, entre 6 et 10 ans, de découvrir les différentes pièces d'un couteau et de pouvoir les assembler pour créer un objet unique, entièrement en bois !

> **Inscription directement sur le stand au Village Coutelier**



Initiation à la forge

Durant 1h30, sous la houlette de 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.

🕒 **Durée :** 1h30 🏷️ **Tarif :** 60 €

> **Inscription directement sur le stand au Village Coutelier**

EN VIDÉO

[Cliquez ici !](#)

EN SAVOIR PLUS ?

Écouter le témoignage d'un membre de la Confrérie du Couteau LE THIERS® et d'un participant.

Atelier montage de couteaux

Équipés d'un tablier de protection et guidés par un membre de la Confrérie du Couteau LE THIERS®, les festivaliers pourront assembler eux-mêmes leur propre couteau LE THIERS® et repartir avec.

🕒 **Durée :** 45 mn 🏷️ **Tarif :** 35€.

> **Réservation dès le samedi matin sur le stand de la Confrérie au Village Coutelier.**

EN VIDÉO

[Cliquez ici !](#)

EN SAVOIR PLUS ?

Écouter le témoignage d'un membre de la Confrérie du Couteau LE THIERS® et d'un participant.



Concours de coupe

Le principe ? Couper le maximum d'objets (papier, planchettes en bois, cordes, bouteilles, balles de tennis...) en un minimum de coups tout en gardant le tranchant de la lame intacte.

Démonstration de fabrication du tire-bouchon

Tout comme Thiers est la capitale française du couteau, Saint-Rémy sur Durolle (à 10 mn de Thiers) est la capitale historique de la mèche de tire-bouchon. À travers moultes démonstrations, les visiteurs pourront découvrir la fabrication de cette production.



Affûtage des métaux

Le CFAI de Thiers proposera des démonstrations et des initiations à l'affûtage des couteaux.



Exposition de couteaux anciens

Daille du XVI^e siècle, couteaux plats, fermants des XVII^e et XVIII^e siècles ou encore couteaux de vénerie et de chasse, autant de pièces anciennes à admirer.

Exposition de 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.



Expositions Les Vieilles Lames

En partenariat avec le magazine Le Petit Gourmet, démonstration de découpes et réalisation de recettes seront proposées par des chefs.



Présentation de la formation coutelière

Professeurs et apprentis du CFAI de Thiers se relaieront tout le week-end pour présenter la formation coutelière et répondre à toutes les interrogations.

EN OFF du festival



COUTELLIA offre l'occasion de valoriser le patrimoine architectural, culturel et industriel de la ville de Thiers à travers de nombreuses animations gratuites, proposées en marge du Festival par le Bureau d'Information Touristique de la ville de Thiers.

Visite du musée de la coutellerie

C'est au cœur du centre ancien de Thiers, dans une maison typique à colombage classée Monument Historique que le Musée de la Coutellerie accueillera gracieusement tous les festivaliers pour une découverte approfondie de l'histoire du couteau.

Huit siècles de coutellerie leurs seront ainsi dévoilés à travers 800 pièces rares ou insolites.

Bien plus qu'un musée traditionnel, il abrite également des ateliers de démonstration d'émouture à l'ancienne et de montage d'un couteau fermant. Un conservatoire vivant du patrimoine coutelier.

58 rue de la Coutellerie • 63300 Thiers
10h-12h • 14h-18h

www.ville-thiers.fr/musee-de-la-coutellerie

Entrée gratuite pour les festivaliers, tout le week-end



Exposition : Lames d'excellence

Les Meilleurs Ouvriers de France

Thiers - Mai 2023 - Mai 2024

La Ville de Thiers propose une exposition consacrée aux Meilleurs Ouvriers de France, spécialité coutellerie, présents dans la région Auvergne - élargie aux départements limitrophes - et formés pour la plupart à Thiers. Le bassin thiernois, à lui seul, compte une dizaine de M.O.F., sans compter ceux qui ont démarré leur activité à Thiers et sont ensuite partis vers de nouvelles contrées.

Un hommage est rendu à Henri Viallon et à Angel Navarro qui était chef d'atelier à la Maison des couteliers et candidat au concours en 1982 ainsi qu'aux M.O.F. Historiques Roger Dubost et Jean-Baptiste Simonet.

L'exposition se tiendra au Musée de la coutellerie (pour la partie historique) et à la Cité des couteliers (pour la partie contemporaine), à compter du 20 mai 2023 jusqu'en mai 2024.



À NOTER !

Pour faciliter les déplacements des festivaliers entre COUTELLIA et la partie haute de la ville (centre historique), un système de navettes gratuites est mis en place sur la journée du samedi (10h-19h) et du dimanche (11h-19h).

ZOOM SUR le couteau 2023

Chaque année, l'affiche du Festival COUTELLIA met à l'honneur un couteau.

Pour cette nouvelle édition, la création de Pierre-Alexis Chambriard donne le ton de l'identité 2023. Cette réalisation inédite résulte d'un travail de concertation avec Théo Buisson et Pierre Thomas, les 2 autres candidats retenus de l'appel à candidature pour la création du couteau de l'affiche.

Le jeune homme de 28 ans explique : « À l'époque, on était tous les trois partants pour participer à ce concours, nous avons échangé sur nos idées. Déjà, nos trois projets étaient très différents les uns des autres. Pierre proposait un couteau avec beaucoup de détails visuels et de décorations et Théo partait sur une création pop et colorée. C'est pourquoi, j'ai choisi de prendre le contre-pied, visuellement parlant, en imaginant une interprétation du couteau Le THIERS® épuré et moderne.

J'ai donc réalisé le manche en fibre de carbone, une matière innovante mais également performante, même si cela reste invisible en photo. Avec l'apport de la double mitre et une lame en acier finition brossée, j'ai souhaité ajouter un aspect très métallique. Je me suis par ailleurs lancé un petit défi technique concernant le mécanisme à pompe qui permet de bloquer la lame. Il s'agit d'une pompe arrière qu'il a fallu forger manuellement, puis faire en sorte qu'elle s'intègre parfaitement dans le manche et ce, sans la faire dépasser. Il m'a fallu pas mal d'heures de travail et quelques essais pour réussir ce couteau. Mais cela en valait la peine ! ».

COUTELIERS DE PÈRE EN FILS...



Cela fait 7 ans que Pierre-Alexis Chambriard exerce la profession de coutelier et le moins que l'on puisse dire c'est qu'il a ça dans ses veines.

En 1952, son arrière-grand-père, André Chambriard a construit une petite usine à « La Montférie » (près de Viscomtat) qui fabrique des couteaux de table, dont le Monobloc tout inox, un modèle très en vogue qui se vendra aux 4 coins du globe. L'entreprise prospère, s'agrandit et se rapproche de Thiers, sous la houlette de Georges, le fils aîné d'André, qui la dirige avec sa sœur Monique et son jeune frère Alain. Dans les années 80, la société s'installe dans le centre de Thiers et accueille les deux fils de Georges : Dominique et

Philippe, qui est également le père de Pierre-Alexis.

C'est donc tout naturellement que ce dernier choisit de devenir coutelier. En 2014, il démarre le CAP coutellerie à Thiers et effectue son apprentissage chez Florinox, avant de rejoindre la coutellerie familiale, en 2016.

Aujourd'hui, la coutellerie Chambriard propose plus de 5 000 couteaux de poche ou couteaux de table, provenant d'une soixantaine d'entreprises thiernoises parmi la centaine existante. Membre de la Confrérie du couteau LE THIERS®, la coutellerie est également réputée pour la fabrication de son couteau "LE THIERS® par Chambriard".

Angle éco

La coutellerie à Thiers, une économie de poids

Couteaux de poche ou couteaux professionnels, couteaux de table ou de cuisine... 350 000 articles de coutellerie sont fabriqués chaque jour à Thiers, ce qui représente 80% de la production nationale.

Une production assurée par 80 entreprises artisanales qui génèrent 1 620 emplois pour un chiffre d'affaires annuel de 200 millions d'euros.

Un professionnel thiernois sur deux exporte dans les pays de l'Union Européenne ; viennent ensuite, à parts égales, l'Amérique (principalement vers les Etats-Unis et le Canada) et l'Asie (en grande majorité vers la Chine).

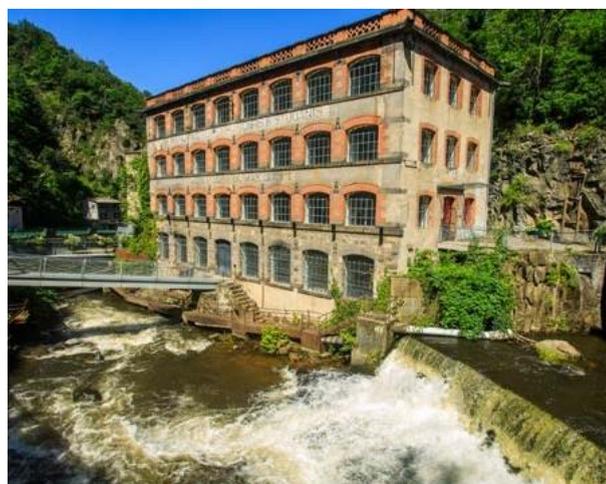
LA COUTELLERIE THIernoISE EN CHIFFRES

entreprises artisanales sous-traitants ou fournisseurs emplois

millions d'euros de CA annuel produits fabriqués chaque jour soit 80 % de la production nationale

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)

Thiers, capitale mondiale de la coutellerie



C'est au cœur du Parc naturel régional Livradois-Forez, face à la chaîne des puys, que se trouve Thiers, une ville entièrement façonnée par l'industrie coutelière qui arbore 8 siècles d'histoire, ininterrompus, de la coutellerie.

De nombreux lieux témoignent d'ailleurs du riche passé coutelier thiernois :

- **La Vallée des Usines**

Site emblématique le long de la Durolle, elle abritait le haut lieu de la production coutelière entre le XIV^e et le XX^e siècle. Aujourd'hui, elle accueille le Creux de l'Enfer, un centre d'art contemporain et l'Usine du May, un espace dédié à la culture.

- **La Vallée des Rouets**

Cette vallée concentrait les anciens moulins. De nos jours, à travers un circuit de randonnée, elle offre la possibilité de partir sur les traces des émouleurs, ces artisans qui donnaient le tranchant à leur lame, allongés sur des planches en bois.

- **La Cité des Couteliers**

Véritable vitrine du savoir-faire thiernois, elle présente, dans un espace dédié, la production actuelle des couteliers thiernois.

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.

« À l'heure actuelle, on a beaucoup plus d'offres d'emploi que de candidats formés »

Pascale Hermillon, Responsable du pôle Formation au CFA de Thiers.

EN VIDÉO

EN SAVOIR PLUS

SUR LA FORMATION

Écouter le témoignage de Pascale Hermillon, la responsable du pôle Formation au CFA de Thiers.

[Cliquez ici !](#)



Informations pratiques

Coutellia

FESTIVAL INTERNATIONAL
DU COUTEAU D'ART ET DE
TRADITION

20 & 21 MAI 2023

Avenue du Progrès - ZI du Breuil
63300 Thiers



Horaires d'ouverture

Samedi 20 mai : de 9 h à 18 h
Dimanche 21 mai : de 10 h à 18 h



Tarifs

1 jour : 10 €/personne
(gratuit pour les enfants de moins de 15 ans)

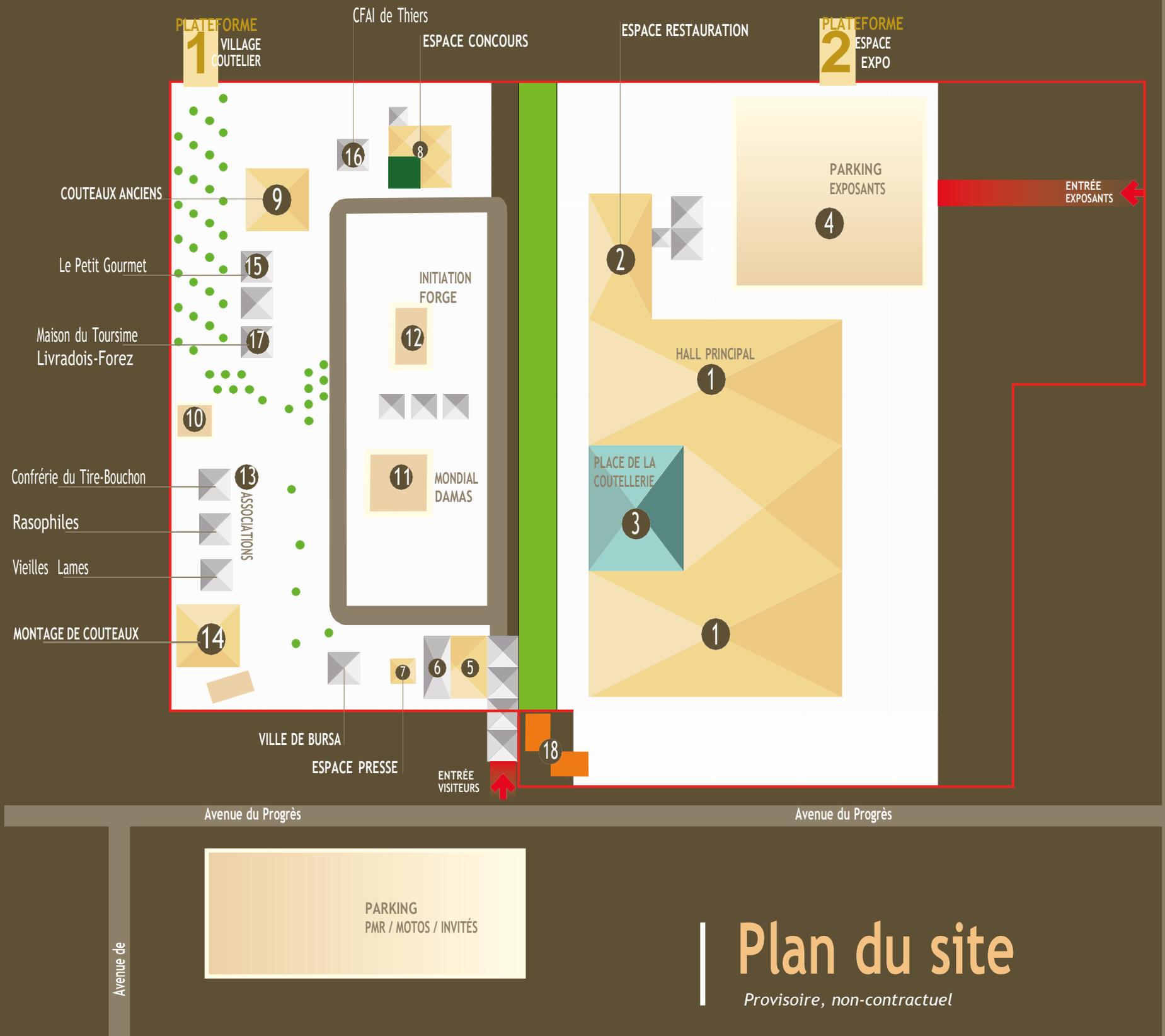
2 jours : 15 €/personne

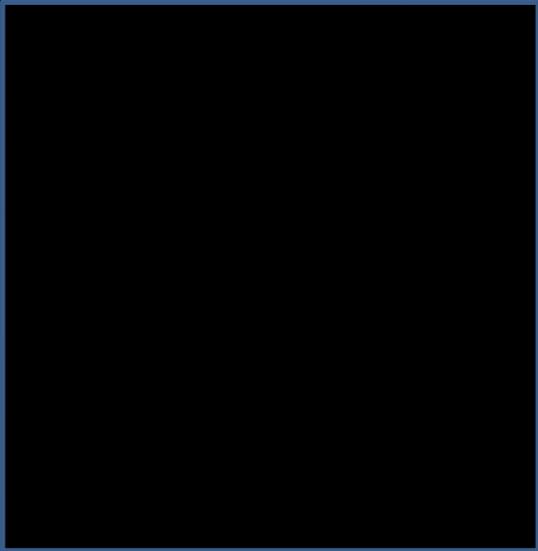
> Le tarif comprend l'entrée au Festival
et les animations.



Restauration

Restauration sur place.





coutellia.fr



Service communication CCI Puy-de-Dôme - 2022
Conception : Agence Qui Plus Est
Couteau : Pierre - Alexis CHAMBRIARD - © Crédits photos : Serge BULLO, Freepik

Un événement organisé par

nos partenaires :

