

Coutellia

8 ÉQUIPES INTERNATIONALES EN LICE

AU MONDIAL DU DAMAS



Les 17 et 18 mai à Thiers (Puy-de-Dôme), 8 équipes internationales vont s'affronter pour le Mondial du Damas. Le défi ? Durant 5 heures et équipés du même matériel, les concurrents vont réaliser des lames en acier Damas exceptionnelles, en passant d'un croquis papier à la révélation à l'acide.

Lancée en 2022 lors de COUTELLIA, Festival International du Couteau d'Art et de Tradition, la compétition accueille des **participants allemands, brésiliens, français, hollandais et italiens**. Un concours unique en son genre qui présente aux visiteurs l'art de la forge et de l'acier Damas.

Pour cette 3^e édition, qui succédera à CLARYX FORGE, l'équipe bulgare lauréate en 2023 ?

LE MONDIAL DU DAMAS EN CHIFFRES

8 équipes 2 à 3 couteliers, forgerons ou experts en coutellerie par équipe 3^{ÈME} édition 2 jours de compétition
5 pays et 2 continents représentés : Allemagne, Brésil, France, Hollande, Italie 5 heures par équipe pour façonner la plus belle lame damassée

UN DÉFI UNIQUE D'EXCELLENCE

Réparties sur les deux journées de compétition, **les équipes composées de deux à trois personnes disposeront de 5h de travail sur un poste de forge identique pour créer la plus belle lame d'acier Damas.** Chacune des équipes se verra remettre 3 aciers aux teneurs en carbone différentes.

À l'issue du temps imparti, chaque lame est remise polie, lustrée mais non révélée. Le dimanche 18 mai à 15h, les lames seront révélées dans l'acide, laissant ainsi apparaître leur motif. Qualité du travail de forge mais aussi de la soudure, créativité et originalité du design final, maîtrise de la technique des différents types de Damas... le jury d'experts évaluera de nombreux critères pour désigner la lame gagnante.

J'attends des candidats un véritable spectacle de forge où les acrobaties du marteau sur l'enclume engendreront les plus beaux Damas sans filet. Je suis impatient de voir à l'œuvre toutes les équipes, avec une curiosité particulière pour les forgerons étrangers qui apportent avec eux leurs cultures et leurs savoir-faire. La technicité, la créativité et l'audace seront les éléments qui me permettront de les départager. En tant que membre du Jury, et avec toute mon expertise je m'attacherai à juger un ensemble... de détails.

Pascal Renoux,

membre du jury du Mondial du Damas et Meilleur Ouvrier de France coutellerie

L'ACIER DAMAS : UNE TECHNIQUE ANCESTRALE D'EXCEPTION

L'acier Damas est obtenu par la superposition et le forgeage successif des différentes couches de métal, créant ainsi des motifs uniques et élégants. Ce procédé, vieux de plusieurs siècles, confère aux lames une solidité et une esthétique supérieures. Aujourd'hui, il s'agit d'une technique de forge des plus complexes à effectuer et inscrite à l'Inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel français.



8 ÉQUIPES INSCRITES

Originaires de France, d'Italie, du Brésil, d'Allemagne mais aussi une équipe composée de 3 concurrents européens (Allemagne, Italie et Hollande), qu'ils soient forgerons, couteliers ou experts en machines dédiées à la coutellerie, tous vont porter leur maîtrise et savoir-faire de l'art damassé. Présentation de 6 lames parmi les 8 en compétition.

HISPAMEBRO (France | Ile-et-Vilaine)

En 2022, 3 des membres de l'association bretonnes remportaient le 1er prix de la toute première édition du concours. Cette année, Yves Vandebussche, Antoine Farah et Vincent Labussière entendent réaliser « **une lame qui sera composée d'une tresse à 3 brins et d'un barreau à motif ondulé pour le tranchant** ». Son nom ? « **Fifi brins d'acier** ».



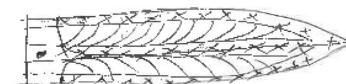
L'ÉQUIPE DE MALTAVERNE (France | Nouvelle-Aquitaine)

Originaires de Nouvelle-Aquitaine, Valentin Adam, Didier Delaunay et Gilles Macialeck se lancent dans la réalisation d'un motif échelle, composé de deux barreaux et d'un insert blanc en forme de navette. Nommée « **Regard sur lame** », la lame dévoilera en son centre « **une iris et une pupille en forme d'étoile de torsade** ».



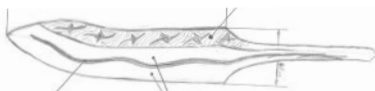
LES NORMANDS (France | Normandie)

Jimmy Legrand et Romain David vont forger « **La plume du Dragon** ». Le jeune duo normand associe « **du Damas torsadé, à l'extérieur, à un Damas au motif plume au centre de l'œuvre** ». Avec cette lame d'acier Damas aux accents féériques, le dragon qui vient conquérir la Normandie pourra être terrassé.



FULL METAL PACKET (Allemagne)

Nicolas Hoffmann, Benjamin-Valerius Blaser et Nils Trabert, représentent l'Allemagne, pays réputé pour sa qualité de forge. Avec leur lame « **Serpent de mer sous les étoiles** », le trio va rendre un vibrant « hommage à la mer et ses habitants en réalisant **un motif de vagues sur le fil et des étoiles du Damas en torsion, sur le dos de la lame** ».



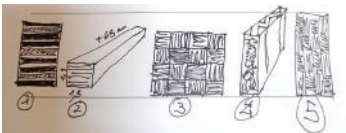
ROCKBLADE (Allemagne, Hollande et Italie)

Sous le nom « **Thiers** », en hommage au lieu de sa réalisation, la lame façonnée à 6 mains révélera « **un dessin avec des collines, des rivières et des roues de moulins** ». Connus dans l'art du Damas, Erik Markman et Toni Oostendrop sont des références internationales. À leurs côtés, l'italien Rocco Gasbarro pourra distiller ses conseils suite à ses deux précédentes participations à la compétition et aussi grâce à sa parfaite maîtrise des machines à disposition.



MAGLIO BIENNO (Italie)

Originaire de Bienno, village surnommé « Vallée des marteaux » et réputé pour son traditionnel travail du fer forgé, Claudio Mondo Ercoli descend d'une famille de forgerons depuis plusieurs générations. Associé à Matteo Mendeni, expert en machines, les deux prétendants au premier prix s'entraînent dans l'une des forges historiques de Bienno pour forger leur lame « **Salomon ladder** ».



À PROPOS DE COUTELLIA

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), 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 du Livradois-Forez, ce festival dynamise l'industrie du couteau en France tout en contribuant 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.