

COMMUNIQUÉ DE PRESSE • JANVIER 2023

20&21 MAI 2023
THIERS
CAPITALE MONDIALE DE LA COUTELLERIE
www.coutellia.fr

Coutellia

LE FESTIVAL DU COUTEAU D'ART ET DE TRADITION REMET LE COUVERT LES 20 & 21 MAI 2023, À THIERS (PUY-DE-DÔME)

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.

Qu'ils soient couteliers d'art, couteliers fabricants, fournisseurs de matières premières, fabricants de machines-outils, associations coutelières… ils seront près de 300 exposants de plus de 20 pays différents (de l'Australie à la Suède via le Japon, les États-Unis et l'Argentine) à converger vers 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.



LE MONDIAL DU DAMAS, ODE À L'ART DE LA FORGE

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

Durant 3 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. Pour cette nouvelle édition, une dizaine d'équipes sera en lice.

Qui succèdera aux bretons d'Hispamebro qui ont remporté la compétition l'an passé et qui seront présents cette année, en qualité de jury ?

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.

L'an dernier, c'est Jean-Pierre Martin, coutelier dans les Bouches-du-Rhône, qui a remporté le 1er 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.



Coutellia
Innovation Awards 2022

COUTELLIA INNOVATION AWARDS, 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. Les exposants fournisseurs qui veulent concourir ont jusqu'au 17 mars 2023 pour adresser leur candidature aux organisateurs.



RAYONNEMENT DU BASSIN THIERNOIS À L'INTERNATIONAL

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 et du Parc naturel régional du 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.

LA COUTELLERIE THIERNOISE EN CHIFFRES

80 entreprises artisanales

90 sous-traitants ou fournisseurs

1620 emplois

200 millions d'euros de CA annuel

350 000 produits fabriqués chaque jour soit 80 % de la production nationale

20 000 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)

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 proche entièrement en bois ».

Le concours de coupe sera relancé par les élèves du Centre de Formation de Thiers. Le principe ? Couper le maximum d'objets en un minimum de coups tout en gardant le tranchant de la lame intacte ! Papier, planchettes en bois, cordes, bouteilles, balles de tennis… autant d'éléments à couper classés du plus tendre au plus dur.

INFO PRATIQUES & CONTACTS

Coutellia, 20 & 21 mai 2023
Zone Industrielle du Breuil
63 300 Thiers

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

Entrée : 10 euros
Tarif week-end : 15 euros

CONTACT PRESSE

Agence Qui Plus Est
Anne-Cécile Runavot
04 73 74 62 38 • 06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quiplusest.com

www.coutellia.fr

Conception : Agence Qui Plus Est - Crédits photos : Charline Photographie, Félix De Malleray, Serge Bullo

Un événement organisé par

CCI PUY-DE-DÔME CLERMONT AUVERGNE MÉTROPOLE

nos partenaires : La Région Auvergne-Rhône-Alpes · Ville de Thiers · Thiers Dore et Montagne L'INTERCO · Excalibur · CMA · Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne-Rhône-Alpes Puy-de-Dôme · Livradois-Forez