

COUTELLIA

confirme son ambition internationale

Alors que les tables et les allées se vident, l'organisation de COUTELLIA dresse le bilan de cette 33^e édition. Malgré une météo capricieuse, les visiteurs étaient au rendez-vous. Français, suisses, italiens, belges, espagnols, anglais ... 7 000 visiteurs se sont retrouvés à Thiers, capitale mondiale de la coutellerie.

Avec 300 exposants, dont 18% étrangers, de 22 pays, l'événement confirme son ambition de carrefour d'affaires international !

« Cette année, les acheteurs étaient présents dans les allées du festival. Les exposants nous partagent cette caractéristique propre à COUTELLIA, avec un visitorat important de connaisseurs, de collectionneurs et de professionnels du secteur. Mais notre public d'amateurs et de néophytes n'a pas été en reste. Les ateliers du village avec le montage du couteau *LE THIERS*[®], l'initiation à la forge animés par la Confrérie du couteau *LE THIERS*[®], mais aussi les démonstrations n'ont pas désempé. Véritable gage de l'ambiance conviviale et familiale propre au festival ! »

Jean-Pierre Treille, président de COUTELLIA

CONCOURS DE LA CRÉATION COUTELIÈRE 2024

Avec un nombre de pièces stable par rapport à l'année dernière, le jury du concours de la création coutelière a scruté 42 couteaux d'art. Ouvert à tous les couteliers d'art exposants au festival, le concours récompense la quintessence de la coutellerie d'art.

Parole à Alain Conesa, 1^{er} prix COUTELLIA

Pour sa première participation à COUTELLIA et au concours, Alain Conesa remporte le 1^{er} prix avec son « Chambon multi-pièces ». Construite en 2 parties, la première démontable avec une fourchette et un poinçon et la seconde composée d'un décapsuleur, d'un tire-bouchon, d'une petite et une grande lame, tous les éléments de cette pièce ont été façonnés dans l'atelier cantalien du coutelier. « *J'avais envie de proposer une pièce exceptionnelle et de me lancer un véritable défi. Il aura fallu une centaine d'heures réparties sur une dizaine de journées avant de sortir ce tout premier multi pièce.* » indique le vainqueur qui précise avoir affuté la lame juste avant de monter dans sa voiture et de rejoindre Thiers.

Résultat 2024

1^{er} prix COUTELLIA : Alain Conesa (France, 15)

2^e prix du jury : Joël Alexanian (France, 83)

3^e prix du public : Alexis Lesueur (France, 71)

4^e prix Groupama : Tim Bernard, coutelier du couteau *LE THIERS*[®] à l'affiche cette année (France, 63)

5^e prix Crédit Agricole Centre France : Stéphane Robin (France, 63)

>>> [Découvrez les couteaux gagnants en photos](#)

3 apprentis distingués

Le Rotary Club de Thiers a également remis les prix des Métiers à 3 apprentis. L'occasion de saluer le travail de la prochaine génération qui se forme au CFA de Thiers tout en exerçant au sein d'entreprises du bassin thiernois.

Résultat 2024

1^{er} ex-aequo : Maxime Bertrand, coutellerie Le Fidèle

1^{er} ex-aequo : Baptiste Gurino, coutellerie Goyon-Chazeau

3^e : Mattéo Hass, Atelier 1515

EN ROUTE POUR 2025

L'édition 2025 se déroulera les 17 et 18 mai 2025 avec le retour du Mondial du Damas. Cette 3^e édition du Mondial du Damas s'annonce déjà spectaculaire avec des pré-inscriptions d'équipes brésilienne, italiennes, belges, australienne, pakistanaise et françaises !

Vitrine du savoir-faire coutelier, COUTELLIA est 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 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 du Crédit Agricole Centre France.

CONTACT PRESSE

Agence Qui Plus Est : 04 73 74 62 35

Tifenn David : 07 55 59 65 65 - tifenn.david@quiplusest.com