

Coutellia



www.coutellia.fr



17 & 18
MAI 2025
THIERS

CAPITALE MONDIALE
DE LA COUTELLERIE

Un événement organisé par



nos partenaires :



Contact : T. +33 4 73 43 43 40 - evenements@puy-de-dome.cci.fr

Service communication CCI Puy-de-Dôme - 2024 - Couteau : LE THIERS® par Alexis THUILA - © Crédits photos : Freepix - Serge BULLO

Coutellia

RECONNU COMME LE PLUS IMPORTANT FESTIVAL DÉDIÉ AUX COUTEAUX DANS LE MONDE.

IL RÉUNIT UNE FOIS PAR AN NÉOPHYTES, FINS CONNAISSEURS ET PROFESSIONNELS DE LA LAME, EN QUÊTE DE DÉCOUVERTE DE TENDANCES, TECHNIQUES ET SPÉCIFICITÉS COUTELIÈRES INTERNATIONALES. TOUS GUIDÉS PAR LA PASSION ET LE GOÛT DU PARTAGE DE LEUR SAVOIR-FAIRE COUTELIER, VIEUX DE 8 SIÈCLES.



RECOGNIZED AS THE MOST IMPORTANT FESTIVAL DEDICATED TO KNIVES IN THE WORLD.

IT BRINGS TOGETHER ONCE A YEAR NEOPHYTES, CONNOISSEURS AND PROFESSIONALS OF THE BLADE, IN SEARCH OF DISCOVERY OF TRENDS, TECHNIQUES AND SPECIFICITIES INTERNATIONAL KNIVES. ALL GUIDED BY THE PASSION AND THE TASTE OF SHARING THEIR EXPERTISE CUTLERY, 8 CENTURIES OLD.

4,500 m² of exhibition space!
200 Art knife manufacturers not only from France but also from South Africa, Italia, Canada, USA, Denmark, Germany, Sweden, The Netherlands, Belgium, Czech Republic, Japan, Russia...
+ 40 suppliers of raw materials and equipment from cutlery industry.

4 500 m² d'exposition !

200 couteliers d'art et couteliers-fabricants + de 20 pays différents (de l'Australie à la Suède via le Japon et la Russie)
+ de 40 fournisseurs de matières premières et d'équipements du secteur coutelier.



ESPACES EXPOSITION

La ville de Thiers met à disposition un espace de **près de 2 hectares pour accueillir** la manifestation.

Hall principal (2 400 m²) **pour les couteliers d'art, les couteliers-fabricants et les fournisseurs.**

Chapiteau (100 m²) **pour les couteaux anciens** toujours au cœur du Village Coutelier.

AMÉNAGEMENT, FOURNITURES ET SERVICES MIS À DISPOSITION

- **Mobilier:** 1 table 1,20m x 0,80m - recouverte d'une nappe + 2 chaises ou espace nu en ml pour les fournisseurs.
- **Nettoyage journalier.**
- **Décoration et éclairage général.**
- **2 bracelets et 2 badges exposant**
- **2 plateaux-repas par exposant** (le samedi et le dimanche à midi).
- **Un bon-repas par exposant de 21 € à valoir** dans les restaurants participants le samedi ou dimanche soir
- **5 cartes d'invitation gratuites.**
- **Table supplémentaire possible** pour tout exposant
- **Parking réservé pour les exposants** permettant de garer les véhicules à l'intérieur du site et à proximité immédiate du hall principal.

NOUVEAUTÉ FOURNISSEUR !

Un nouvel **espace de démonstration** est proposé aux exposants fournisseurs afin de présenter **leurs machines et outils en fonctionnement** auprès du public composé de professionnels et amateurs du secteur de la coutellerie.

EXHIBITION AREAS

The city of Thiers provides a space of **nearly 2 hectares to host the event.**

Principal Hall (2 400 m²) **for Art Knife & Industrial Knife manufacturers and suppliers.**

Hall (100 m²) **for antique knives** always in the Village Coutelier.

SERVICES PROVIDED

- **Furniture :** 1 table 1.20m x 0.80m - tablecloth + 2 chairs or naked space in linear meters for suppliers.
- **Daily cleaning.**
- **Installation and general lighting.**
- **2 exhibitor straps and 2 exhibitor badges**
- **Tray meals : 2 per exhibitor** (saturday and sunday at lunch time)
- **One meal reduction ticket per exhibitor worth € 21** to be used in participating restaurants for Saturday or Sunday evening.
- **5 free entrance tickets.**
- **Additional table possible** for all exhibitors.
- **Parking reserved for exhibitors** to park cars inside the site and behind the principal hall.

NEW FOR SUPPLIERS!

A new **demonstration area** is offered for exhibitor suppliers of Coutellia to showcase their **machines and tools in operation.**

ANIMATIONS

La convivialité du Village coutelier sera conservée !

Comme chaque année, le Village Coutelier accueillera de nombreuses animations et ateliers découvertes tels que les démonstrations de forge, la fabrication de tire-bouchons, le montage des couteaux ou encore l'affûtage pour ne citer qu'eux. Le CFAI d'Auvergne sera également présent pour promouvoir la formation des jeunes aux métiers de la coutellerie.



CONCOURS DU COUTEAU D'ART

Libre interprétation d'un couteau de votre création

Le candidat devra présenter dans la fiche descriptive l'ensemble des réalisations et indiquer la personne étant en charge de chaque réalisation. Si toutefois, il a fait appel à des partenaires ou sous-traitants pour la réalisation de son couteau.

4 bonnes raisons de participer au concours !

1- Coutellia permet à **tous les couteliers d'art exposant au festival de participer au concours** en proposant un couteau de leur création sans thème imposé.

2-Trois prix : le prix Coutellia (1 500 € + un trophée) et **le prix d'originalité** (900 €) seront remis par le jury composé de spécialistes et amoureux du couteau.

3- Un prix « Coup de coeur du public » (1 table offerte à la prochaine édition) sera décerné par le public du festival.

4- Le gagnant du **prix Coutellia intégrera le jury pour l'année suivante** et ne pourra reconcourir que l'année N+2.

ARTISANAL KNIFE COMPETITION

Create a knife of your choosing.

Candidate should indicate in the form all the achievements and indicate the person in charge of each it. Only if he asked to partners or suppliers for the creation of his knife.

4 reasons to participate to the competition !

1- Coutellia allows **all those exhibiting artisanal knives to participate** in the competition with a free thematic guideline's knife.

2- Three Prizes : Coutellia's Award (€1,500 and a trophy), **the prize for the most original** (€900) will be judged by a jury made up of experts and knife lovers.

3- Public's prize (will receive a free table at the next Coutellia) will be decided by the public at Coutellia.

4- The winner of the Coutellia Award becomes part of the jury for the following year and therefore cannot participate until the year after they serve on the jury.

WORKSHOPS

The Village with its associations and the hall of Antiques knives will keep its shape in a raised space on the new place. As every year, the « Village Coutelier » will host many activities and workshops such as forging demonstration, cork screw making demonstration, blade assembling or grinding & distressing metal... The Industry Training's Center will be present to promote training to young people for cutlery's jobs.

MONDIAL DU DAMAS !

Cette édition accueillera de nouveau le Mondial du Damas, concours de forge sur damas par équipe !

Le comité de pilotage propose à nouveau aux forgerons de participer à une **compétition internationale sur l'acier damascus** les 17 et 18 mai 2025.

Composez votre équipe de 2 à 3 personnes et rivalisez contre des **équipes internationales** pour la réalisation d'une **lame damascus** dans un temps imparti.

Pour plus d'information sur la compétition, rendez-vous sur le site internet www.coutellia.fr dans la rubrique « Exposants - Mondial Du Damas ».

Palmarès 2023 :

Avec leurs motifs rappelant les ondes sur le tranchant de la lame et la peau de serpent sur le haut, c'est l'équipe Claryx Forge composée de Rosen Terziyski, Mario Bozhilov et Nikolay Nikolov qui a remporté la 2^e édition du Mondial du Damas 2023. La réalisation de leur lame a été finalisée 40 minutes avant la fin du temps imparti.

1^{er} > CLARYX FORGE (Bulgarie)

2^e > LES TRAINARDS (France, Thiers)

3^e > CŒUR DE FORGE (Haute-Garonne)

DAMASCUS WORLD CUP!

This edition will once again the Damascus World Cup, a competition around the art of forging and damask steel!

The organization's team proposes again to blacksmiths to participate to **an international competition of damascus** on 17 and 18 May 2025.

Compose your team of 2 or 3 people and compete **international teams** to create a **damascus blade** in a time limit.

For more information on the competition, visit the website www.coutellia.fr under the 'Exhibitors - Damascus World Championship' section.

Awards 2023:

Featuring patterns reminiscent of waves on the blade edge and snake skin on top, Claryx Forge, composed of Rosen Terziyski, Mario Bozhilov, and Nikolay Nikolov, emerged victorious in the 2nd edition of the 2023 Damascus World Cup. They completed their blade just 40 minutes before the time limit.

1st > CLARYX FORGE (Bulgaria)

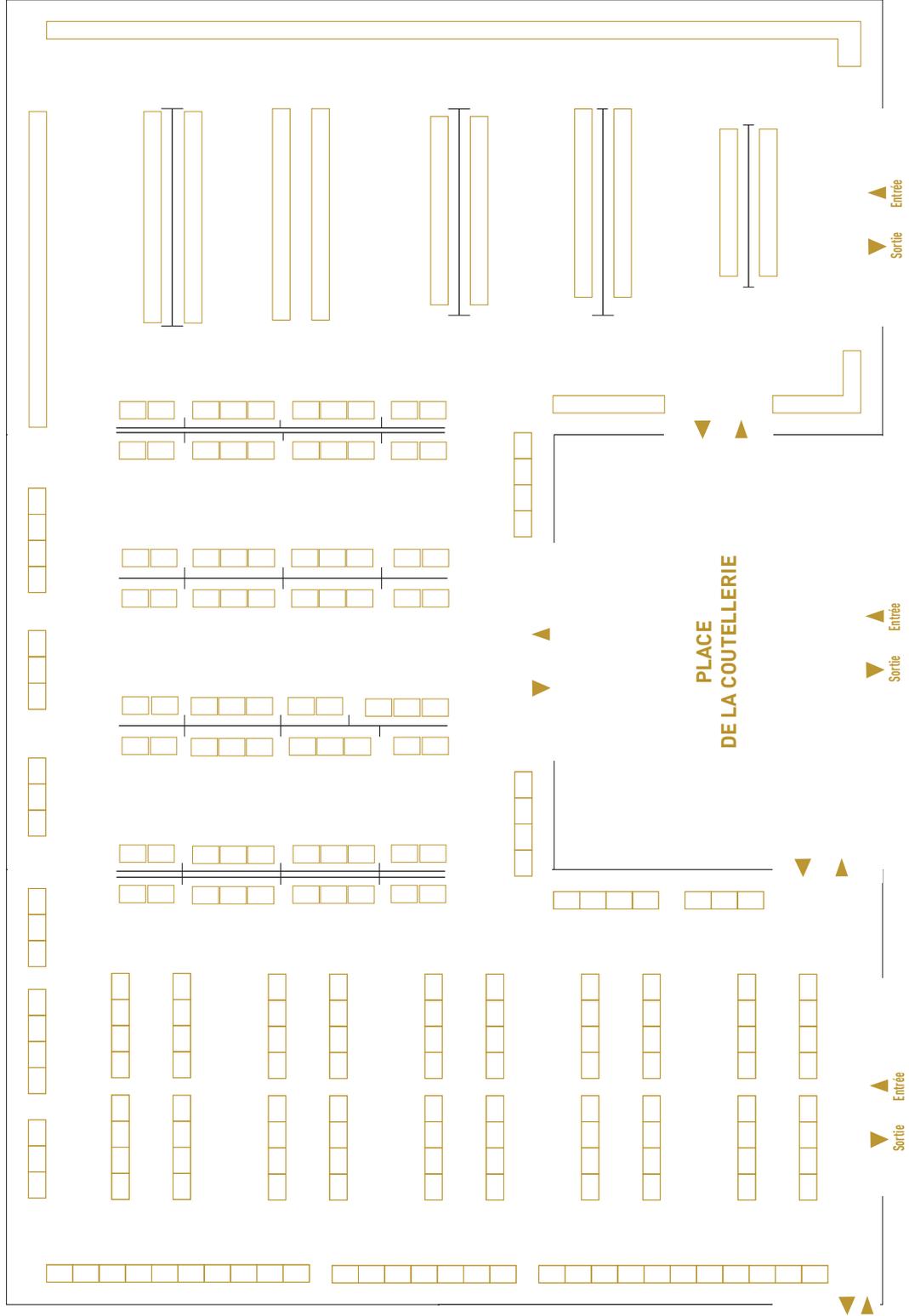
2nd > THE STRAGGLERS (France, Thiers)

3rd > FORGE HEART (Haute-Garonne)



Plan d'exposition

(Plan non contractuel)



HALL PRINCIPAL

COUTELIERS D'ART
ART KNIFE

COUTELIERS FABRICANTS
INDUSTRIAL KNIFE

FOURNISSEURS
SUPPLIERS

HALL
COUTEAUX ANCIENS
ANTIQUÉ KNIVES

