

COUTELLERIE ■ Remise des prix du concours de dessin organisé à Coutellia

LE THIERS® revu par les jeunes

Les gagnants du concours de dessin organisé à Coutellia dans le cadre des 20 ans du THIERS® ont découvert samedi le couteau qu'ils avaient imaginé. Entre émotion et fierté.

Maud Turcan

maud.turcan@centrefrance.com

Ils l'avaient imaginé, les couteliers de la confrérie l'ont fait... Dans le cadre des 20 ans du couteau LE THIERS®, la confrérie avait lancé lors de Coutellia un concours de dessin pour permettre aux enfants d'imaginer leur propre version du THIERS®.

Sur les 21 participants, trois dessins ont été retenus par les couteliers, réalisés et remis à leur concepteur, samedi matin, lors de la Saint-Éloi-des-Gogues. Entre émotion et fierté, les trois jeunes garçons ont donc touché du doigt le fruit de leur imagination. « C'est vraiment super de pouvoir tenir dans la main ce qu'on a dessiné », s'est réjoui Lucas, un grand sourire aux lèvres. Venu de Chamalières pour l'occasion, le colégien est reparti avec son couteau, réalisé par Matéo



DU PROJET AU PRODUIT. Entre émotion et fierté, les trois jeunes garçons ont découvert le fruit de leur imagination. De gauche à droite : Pierre Cognet, Adrien, Nicolas Chazeau, Antoine, Dominique Chambriard, Lucas et Matéo Gallud.

Gallud, dont le manche reprend le profil de la chaîne des puy's vue des remparts de Thiers.

L'émotion était également palpable chez les couteliers qui ont participé à l'aventure comme Pierre Cognet, ravi de réaliser le projet d'Adrien qui s'est notamment inspiré du Douk-Douk (inventée par Gaston Cognet en 1929).

« À travers ce concours, nous voulions transmettre notre savoir-faire à cette jeune génération où se trouvent peut-être les couteliers de demain... », s'est enthousiasmé Dominique Chambriard, président de la confrérie du couteau LE THIERS®. Une remarque qui a forcément fait sourire Jean-Luc Ytournel, dont le fils Antoine faisait partie des lauréats. « Il me donne

des idées et m'aide déjà à l'atelier pour du perçage ou du guillochage », confiait le coutelier de La Monnerie. Dans les mains d'Antoine, le magnifique couteau réalisé par Nicolas Chazeau est de bon augure : lame damassée, manche en résine bleutée incrusté d'une pièce de nacre, platines travaillées... la relève semble assurée. ■