

HORIZON

Le salon du couteau d'art Coutellia a fermé ses portes dimanche 17 mai dernier sur un beau succès populaire. Pour sa 25^{ème} édition, la manifestation a reçu plus de 4.500 visiteurs sur le week-end.

Succès populaire pour Coutellia, de nouvelles ambitions pour 2016

Chaque année à la mi-mai, Thiers réaffirme sa vocation de capitale coutelière en regroupant 200 exposants, depuis les couteliers d'art jusqu'aux fournisseurs en passant par les couteliers locaux, la confrérie du Couté de Tié ou la Fédération française de la Coutellerie, réunis pour Coutellia. Il suffisait de parcourir les allées le samedi après-midi pour mesurer l'engouement du public. Il fallait jouer des coudes pour s'approcher des tables et admirer les pièces exposées. La diversité de provenance des couteliers - 20 nationalités représentées - et des couteaux d'exception attirent inmanquablement les passionnés, les collectionneurs de nombreux pays ou les simples curieux.

Des couteaux d'exception

Pour toujours cultiver l'excellence, Coutellia organise chaque année un concours de création coutelière d'un niveau très relevé et reconnu dans la profession. Une fois n'est pas coutume, mais deux artisans locaux ont été distingués: Raphaël Durand, venu en voisin depuis le Bout du Monde à su séduire le jury avec son couteau Mozak, alors que Stéphane Robin de Saint Rémy sur Durrolle s'est vu récompensé par le prix du public.

La haute couture de la coutellerie constitue le noyau dur du salon, mais il est aussi possible pour tout un chacun de s'initier aux gestes couteliers. La confrérie du Couté de Tié propose son traditionnel atelier de montage de couteaux. Guidés par un compagnon de la confrérie, les novices sont accompagnés pas à pas pour assembler et figurer leur couteau. Une animation toujours

COUTELLERIE

© F. LAFORGE



Raphaël Durand, jeune coutelier thiermois a décroché le premier prix du concours de création coutelière.

très prisée par les grands (couteau « Le Thiers »® fermant) et les petits (couteau tartineur).

De la convivialité

Comme tout festival qui se respecte, Coutellia se joue également en « off ». Le samedi après la fermeture au public, l'animation règne encore à l'arrière du village coutelier. Chaque année, la Confrérie du Couté de Tié invite d'autres couteliers à quelques joyeuses agapes. Deux jambons à la broche attendent les convives. Après le repas, un tour de chant très international s'improvise: catalans et thiermois lancent les premières chansons. Autrichiens, italiens, américains et même japonais emboîtent le pas pour faire découvrir leur répertoire. Joe Keeslar, le plus thiermois des couteliers américains, chapeau Stetson toujours

visé sur la tête, côtoie avec un plaisir évident le russe Vladimir Gerasimov. Même si la barrière de la langue est un obstacle, il suffit d'observer les sourires et les regards complices pour comprendre que tous goûtent avec plaisir ce moment de convivialité.

Des projets pour 2016

A peine clôturée l'édition 2015, les organisateurs posent déjà les bases de Coutellia 2016. Pour bien entamer le deuxième quart de siècle de la manifestation, des Rencontres Mondiales de la Coutellerie se tiendront en mai 2016 en prélude au salon. Quarante villes ou bassins couteliers seront invitées à se réunir à Thiers autour d'un programme de rencontres, débats et de visites. Cet événement qui n'existe nulle part ailleurs à cette échelle, aura pour

© F. LAFORGE



Les ferronniers d'art catalans sont des fidèles de Coutellia. Depuis 2007, ils sont aux côtés de la confrérie du Couté de Tié pour assurer les animations de forge.



Pierre Cognet (à gauche) très heureux de la fraternisation entre le russe Vladimir Gerasimov (en blanc) et Joe Keeslar, le coutelier américain honoré pour ses 25 participations à Coutellia.

© F. LAFORGE

A PROPOS DE...

La confrérie du Couté de Tié

Forte de 150 membres- professionnels et amateurs de couteaux- la Confrérie du Couté de Tié défend et promeut la coutellerie de qualité du bassin thiermois, notamment à travers le modèle de couteau « Le Thiers® » qu'elle a créé en 1994 et dont, elle est propriétaire du nom, de la marque et du logo. La fabrication et la diffusion du couteau sont encadrées par un cahier des charges exigeant en terme de qualité et de territoire de fabrication puisque la production est réalisée entièrement dans le bassin coutelier thiermois. « Notre objectif est de faire vivre et connaître la tradition coutelière thiermoise à travers les ateliers de

montage de couteaux qu'elle encadre, pour le grand public, en France et à l'étranger, contribuant ainsi au rayonnement de la ville de Thiers et de la profession coutelière » explique un représentant de la confrérie. C'est dans ce sens que la confrérie participe à diverses manifestations et propose aux curieux d'assister et de prendre part au montage d'un couteau. C'est d'ailleurs ce qui s'est passé à l'occasion des trois jours de festivités du Saint Nectaire en Majesté les 23, 24 et 25 mai derniers. L'animation proposée par la Confrérie du Couteau Le Thiers® a connu un succès incontestable.