

Le Jury était constitué de :

- Président du jury : M. Aurélien Vorger, Directeur du Syndicat interprofessionnel de l'A.O.P. Fourme d'Ambert
- M. Thierry Chelle, Chef de Cuisine-Restaurateur, Restaurant Les Copains à Ambert
- M. Laurent Béal, formateur en coutellerie, C.F.A.I. Auvergne
- M. Marc Chaumeix, Co-Gérant de l'Agence de Communication clermontoise « Qui Plus Est ».
- M. Robert Chabanne, Président de la commission Communication, Confrérie du couteau *LE THIERS®*

Etaient présents également, lors des délibérations (sans participation aux échanges) les co-organisateurs du Concours (pour la Confrérie) : les Compagnons Christian Lemasson et Bernard Vacher, membres de la commission communication.

Ont participé au concours les compagnons-fabricants ci-dessous :

COUTELLERIE « AU SABOT »
COUTELLERIE BJB
COUTELLERIE CHAMBRIARD
COUTELLERIE J.P. COUVERT
CLAUDE DOZORME Sarl
Sarl FORGES FOREZIENNES
LOCAU
THIERS-ISSARD
THERIAS ET L'ECONOME
ETS ANDRE VERDIER SA

La notation s'est faite selon les critères et coefficients suivants :

- Fonctionnalité (critère prépondérant) notation sur 20 (correspond à un coefficient 2)
- Esthétique notation sur 10 (correspond à un coefficient 1)
- Innovation notation sur 10 (correspond à un coefficient 1)

Les trois notes ont été ajoutées pour formuler un résultat sur 40

Lors des délibérations, la découpe du fromage s'est faite en utilisant le geste traditionnel de découpe de la Fourme d'Ambert : « l'aplate »

Le projet ayant remporté le Concours sera déclaré couteau officiel de l'AOP Fourme d'Ambert.