

Événement

COUTELLERIE / Les 17 et 18 mai 2025, Thiers accueille la 34^e édition de Coutellia, le festival international du couteau d'art et de tradition. Capitale mondiale de la coutellerie, la ville rassemblera plus de 300 exposants venus de 23 pays pour deux jours de rencontres, de démonstrations et de célébration d'un savoir-faire ancestral tourné vers l'avenir.

Thiers accueille Coutellia 2025, les 17 et 18 mai



▲ La coutellerie, un savoir-faire ancestral, continue de s'ancrer dans la modernité grâce à des artisans qui se réinventent sans cesse.

Les 17 et 18 mai prochains, la ville de Thiers, lieu historique de la coutellerie française, devient une nouvelle fois l'épicentre mondial de la lame artisanale à l'occasion de Coutellia, le festival international du couteau d'art et de tradition. Pour sa 34^e édition, l'événement réunira plus de 300 exposants venus de 23 pays différents autour d'une volonté commune de transmission, d'innovation et de

passion. Symbole de la légitimité de la cité médiévale à accueillir un événement de cet ordre, chaque jour, pas moins de 350 000 couteaux sont fabriqués à Thiers, ce qui représente 80 % de la production française. Ce savoir-faire ancestral, qui remonte à plus de huit siècles, continue de s'ancrer dans la modernité grâce à des artisans qui se réinventent sans cesse. Lors de la précédente édition, plus de 7 000 visiteurs avaient arpenté

les rues de la ville, entre démonstrations, concours, stands et expositions.

Un rendez-vous d'envergure mondiale

Coutellia n'est pas un simple Salon d'exposition, c'est un véritable carrefour international des savoir-faire couteliers. De l'Afrique du Sud au Japon, en passant par le Canada, le Brésil ou le Pakistan, la diversité culturelle et technique des artisans présents lors de l'événement témoigne du rayonnement mondial de l'événement. Cette année, c'est l'Argentine qui sera mise à l'honneur, avec la présence d'une délégation de la ville de Tandil, 150 000 habitants et membre du réseau des capitales mondiales de la coutellerie initié à Thiers en 2016. Ce réseau international réunit 28 bassins couteliers dans le monde, dont Albacete (Espagne), Zlatoust (Russie) ou Seki (Japon). La présence de la délégation argentine sera une belle occasion de renforcer les échanges sur la formation et la transmission intergénérationnelle des savoir-faire de la coutellerie.

Un florilège d'animations

Coutellia 2025 se veut aussi intergénérationnel et accessible à tous. De nombreuses animations seront ainsi proposées aux visiteurs. Des ateliers d'initiation au montage de couteaux, destinés aux enfants comme aux adultes, permettront à chacun de repartir avec sa propre création. Des expositions se tiendront également sur des thèmes tels que les couteaux anciens, le matériel de rasage ou les couteaux utilisés chez les sapeur-pompiers. Au-delà d'un simple Salon professionnel, Coutellia s'impose comme un rendez-vous culturel, économique et humain, où la passion du couteau va rassembler des générations d'artisans, d'amateurs et de simples curieux venus du monde entier. Avec Coutellia, Thiers confirme son statut de capitale mondiale de la coutellerie. Pendant deux jours, la ville vivra au rythme du métal forgé, des rencontres internationales et de la transmission d'un patrimoine vivant, toujours tourné vers l'avenir. ■

Une filière vivante et en plein essor



▲ La ville de Thiers compte **137 entreprises artisanales** de coutellerie.

Thiers n'est pas la capitale mondiale de la coutellerie sans aucune raison. Aujourd'hui, le bassin thiernois compte 137 entreprises artisanales, 96 sous-traitants ou fournisseurs, et près de 800 emplois générés pour un chiffre d'affaires annuel de 150 millions d'euros. Enfin, les 20 000 modèles de couteaux différents fabriqués localement démontrent la diversité et l'excellence des artisans au sein de cette industrie. Le festival mettra également en lumière la formation coutelière. Le CFAI de Thiers a été fondé en 1992. Les promotions sont composées d'une vingtaine d'apprentis, accompagnés par plus de quarante entreprises locales. Depuis sa création, plus de 300 apprentis y ont été formés ; des salariés d'entreprise, des personnes en reconversion ou des demandeurs d'emploi. Le festival Coutellia dynamise l'industrie du couteau en France et permet de faire rayonner le savoir-faire du bassin thiernois à l'échelle mondiale. ■

ZOOM SUR /

Le Mondial du Damas : le concours spectaculaire de forge



▲ Lors de Coutellia, se tiendra la troisième édition du Mondial du Damas.

Parmi les temps forts de cette édition, le Mondial du Damas revient pour sa troisième édition. Cette compétition technique et artistique réunira huit équipes internationales de cinq pays différents (Allemagne, Brésil, France, Hollande, Italie), qui auront cinq heures pour réaliser les plus belles lames en acier Damas, un matériau noble issu d'un procédé ancestral de forge par superposition de métaux. Cette technique de forge, vieille de plusieurs siècles, est

aujourd'hui inscrite au Patrimoine culturel immatériel de la France. « Les 17 et 18 mai prochains, Coutellia va vibrer au rythme du Mondial du Damas. Quelle joie d'accueillir à Thiers cinq nationalités pour cette compétition hors norme ! Avec ce rendez-vous bisannuel, le Mondial du Damas s'inscrit comme un concours incontournable pour les forgerons des différents continents », a déclaré Jean-Pierre Treille, président du festival Coutellia. ■



▲ Des ateliers d'initiation au montage de couteaux, destinés aux enfants comme aux adultes, permettront à chacun de repartir avec sa propre création.