



La 20<sup>ème</sup> édition du Salon du couteau d'art, Coutellia, se tiendra les samedi 22 et dimanche 23 mai 2010, dans la salle polyvalente Jo Cognet, ZI du Breuil à Thiers (63). Le salon sera ouvert au public, sans interruption, de 9 heures à 18 heures le samedi et de 10 heures à 18 heures le dimanche.

## 20 ans déjà

En 1989, 7 jeunes dynamiques thiernois de la Jeune Chambre Economique sont à la recherche d'une idée, d'une action, pour promouvoir la ville de Thiers. C'est un autre thiernois, Jean-Pierre Treille -*comme par hasard coutelier de son état*-, qui va la leur suggérer.

Abonné à des revues USA de couteaux, il y a découvert que de petits salons de coutellerie d'art, «knife show», se tenaient dans le hall des hôtels.

Les G.I.'s des années 60 en sont à l'origine. Ils avaient pris l'habitude de personnaliser -*customiser*- leurs couteaux de combat, durant leur préparation militaire, avant de partir au Viêt-Nam, Ils avaient ainsi créé un micromarché du couteau customisé et les «knife-show».

Cette mode arrive en Europe dans les années 80, en Allemagne et en Suisse, où se tient, à Berne, le premier «knife show» européen.

Le temps que leur projet soit validé en Assemblée Générale, nos 7 jeunes thiernois de la Jeune Chambre Economique sont prêts pour organiser le leur. Mais ils tiennent à ce que cette action soit pérenne et poursuivie par une autre structure. Après 2 salons organisés par la Jeune Chambre Economique, la CCI de Thiers prendra le relais en 1993.

Dés sa première édition, le salon thiernois est un succès avec 30 exposants -*et ce en partie grâce à Henri Viallon qui a fourni la liste des couteliers d'art en France et à l'étranger*-.

La 20<sup>ème</sup> édition, les samedi 22 et dimanche 23 mai 2010, accueillera, pour sa part, plus de 130 exposants de 13 nationalités (*Afrique du Sud, Allemagne, Argentine, Belgique, Danemark, France, Italie, Japon, Pays Bas, République Tchèque, Suède, Suisse, USA*). Ils sont couteliers d'art réalisant des pièces uniques, couteliers fabriquant des couteaux de qualité en petites séries, ou pour quelques-uns, fournisseurs de matériels et matériaux spécifiques de la coutellerie.

## Rendez vous dans 20 ans !

Depuis 20 ans et leur premier «knife-show», chaque année, 3 couteliers se sont donné rendez-vous à Thiers pour Coutellia. Leur motivation : convivialité et belle clientèle.

**Wolf Borger** est allemand. Il vit à Graben-Neudorf, près de Karlsruhe en Baden-Wuerttemberg, près de la frontière franco-allemande. Il avait découvert Thiers au retour de vacances en famille dans le Limousin et c'est avec enthousiasme qu'il répond présent en 1991. Il sera immédiatement conquis par l'accueil et la convivialité de l'organisation. Et, ce qui ne gâche rien, il y fait de bonnes affaires !

Si, en 2010, il n'expose plus de couteaux à Thiers, il continue néanmoins à présenter sur son stand machines, outils, lames, gardes, bois, cornes et os des plus exotiques et originaux pour réaliser un couteau. Il expose aussi de l'outillage pour travailler le cuir et de multiples accessoires pour étuis et ceintures.

**Franck Pitelet** était venu au 1<sup>er</sup> Salon en voisin. Il avait installé son atelier à Thiers en 1988. Pour lui «*ce salon précurseur était le moyen de se faire connaître, à moindre frais*». Franck, en 20 ans, a réalisé de nombreuses pièces uniques, du couteau custom brut de forge à celui à la finition nécessitant une plus grande technicité. Possible héritage de son grand-père, fabricant de manches de couverts à salade, il aime sculpter les manches de ses couteaux qu'ils soient en bois, corne, ivoire ou, plus rare, en «oosik». Pour un client, il a ainsi orné de figures du Kama Sutra le manche de plusieurs couteaux. Il espère être encore présent dans 20 ans à Coutellia pour fêter avec ses amis couteliers ses 69 ans, chiffre porte bonheur paraît-il !

**Charles Bennica**, s'il habite un petit village de l'Hérault niché au bord des Cévennes, n'en n'expose pas moins aux Etats-Unis où se situe une bonne partie de sa clientèle. Lorsque les membres de la jeune chambre de Thiers le démarchèrent, il fut convaincu par leur enthousiasme et leur dynamisme. Il garde le souvenir des premières années où les gens se bousculaient pour voir les tables et de l'étonnement des «anciens» couteliers thiernois devant ses couteaux customs «*mais qui devinrent très vite des amateurs éclairés*» ajoute-t-il aussitôt. Charles a créé une ligne de couteaux très épurée, cherchant à donner au couteau pliant l'allure noble de son couteau droit. Dans ce but, il a innové en créant une ouverture par bouton au talon. C'est un perfectionniste de l'assemblage et de la finition. Son ancien métier de mécanicien de précision le pousse à reculer toujours plus loin les tolérances de fabrication de ses couteaux. Charles aime venir à Thiers «*pour y retrouver cette convivialité si particulière, les copains et les échanges entre couteliers*». Il y retrouve aussi une clientèle qui s'est éduquée, au fil des années, et qui est devenu très exigeante. Et il conclue en rapplétant sa devise : «*ajustage, polissage et fierté*».

Communiqué  
de presse  
30 mars  
2010

## Tarifs :

- **Journée :**  
10 €/personne  
(Gratuit pour les enfants de - de 15 ans)
- **Weekend :**  
15 €/personne.
- **Groupe**  
(à partir de 10 personnes)  
5 €/pers./jour

Contacts  
presse :

M-Luce Bozom  
06 15 15 63 20  
Michel Jouinot  
06 80 22 39 50

[www.thiers.cci.fr](http://www.thiers.cci.fr)