Le 19e salon international de la coutellerie d'art ***COUTELLIA*** *se tiendra à Thiers (63), les 16 et 17 mai 2009. Des couteliers d'art du monde entier participeront à cette exposition-vente de pièces de collection dont le point d'orgue sera un concours de création coutelière « Pierre Thérias » sur le thème* ***« Le couteau du quotidien ».***

Communiqué de presse
26 mars 2009

Coutellia
Salle polyvalente
Jo Cognet
ZI du Breuil
Thiers (63)

Horaires
Sam.16 mai 09
9h à 18h
Dim.17 mai 09
10h à 18h

Tarifs
Journée
10€/pers.
Week-end
15€/pers.
Groupe
5€/pers/jour

Animations
- Démonstrations de forges par les Compagnons du Couté de Tié et les Ferronniers d'Art Catalans
- Ateliers de montages de couteaux

Forger une lame de fer : un art ancestral

Si les premiers forgerons semblent avoir été les hittites, au 18e siècle avant JC, les indiens, avec le « wootz » *-fer enrichi en carbone-*, ont très certainement été les inventeurs de l'acier feuilleté. En Europe, l'acier a été obtenu vers 200 avant JC par sélection de fers enrichis. Avec l'apparition du corroyage *-martelage intense-*, les Celtes continentaux passeront alors maîtres dans l'art de la forge. Ils façonnent des socs d'araire qui leur permettent de labourer plus profondément qu'avec un soc en bois et d'avoir de meilleures récoltes. Cela induit une explosion démographique entrainant l'invasion complète de la Gaule. Ces paysans guerriers façonnent aussi des armes *-haches, épées, poignards, objets de guerre-*. Les forgerons de ces peuples celtes, tout comme les vikings qui personnalisent et nomment leurs épées, utilisent et maîtrisent des techniques proches de celle du Damas, avec la trempe sélective, pour donner plus de résistance et de tranchant à leurs lames. Perdues en Europe durant la période gallo-romaine, ces techniques seront redécouvertes au Moyen-Orient lors des croisades. C'est à cette époque que la coutellerie va s'installer à Thiers puis se développer au cours du XVIe siècle. Dès 1240, on trouve trace, en effet, d'une véritable activité marchande avec 40 couteliers qui sont répertoriés sur ce bassin thiernois.

Couteau : n.masculin, Synonyme : Thiers

Si tous les couteaux fabriqués à Thiers depuis le XVe siècle avaient été estampillés du nom de la ville, aujourd'hui on dirait un *Thiers* pour un couteau, comme on dit un *frigidaire* pour un réfrigérateur ! Dés le XVIe siècle, les négociants thiernois vont influer sur la production de couteaux «en miettes». Le travail se partage en effet entre différentes tâches, formant un véritable maillage de sous-traitants (30%) et d'industriels répartis sur différents sites. Par nécessité sur les bords de la Durolle *-rivière dévalant des plateaux du Forez-* : les martinaires, émouleurs, trempeurs, polisseurs ; dans la montagne : les forgerons, limeurs et monteurs ; et en ville : les façonneurs, cacheurs de corne, essuyeuses et plieuses. Ces négociants répondent à toutes les demandes, qu'elles soient flamandes, espagnoles ou lombardes. Ils vont donc créer des comptoirs en Europe et dans le monde entier. Cette dynamique commerciale va concentrer la coutellerie française dans le pays thiernois durant des siècles.
L'industrialisation du XIXe et l'électrification du XXe siècle vont amplifier le phénomène d'économie d'échelle et de travail au meilleur coût, en maintenant savoir-faire et qualité. Les couteliers thiernois ont pratiquement inventé le travail sous « marque distributeur » !! La corollaire, en répondant à la demande de fabrication de produits coupants, est qu'ils n'ont pas acquis une lisibilité propre ; lisibilité essentielle à notre époque.

Une identité retrouvée

La coutellerie française, et plus particulièrement thiernoise, a souhaité sur les dernières années revaloriser cette maîtrise et donner une identité à sa production.
C'est ainsi qu'est né le **Thiers**®, en 1994, au sein des Compagnons du Couté de Tié. Basé sur une jurande *-charte-*, il est fabriqué par une cinquantaine d'entreprises et décliné en plus de 400 modèles, à partir d'une ligne bien définie, avec obligation de signature par le fabricant. Ou encore la marque collective « Esprit de Thiers **»** qui regroupe de nombreux couteliers thiernois. Et, depuis près de 20 ans, la CCI de Thiers, très impliquée sur ce territoire, a eu la volonté de faire connaître ce bassin coutelier Thiernois au travers d'une de ses composantes : **La Coutellerie d'Art.**
COUTELLIA-Salon International de la Coutellerie d'Art regroupe pour cette 19e édition une centaine de couteliers du monde entier ayant une parfaite maestria de leur art. Des pièces de collection reflétant toute la culture de leur pays d'origine seront exposées ou réalisées par ces couteliers d'art d'Afrique du Sud, des Etats-Unis d'Amérique, de Suède, du Danemark, de République Tchèque, d'Italie, d'Allemagne,…… et bien évidement de toute la France.

Renseignements pratiques : CCI de Thiers - 04 73 51 66 50 - infocom@thiers.cci.fr

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