hambriard qui a réalisé
n THIERS® à "aplater"
fourme.

e bilan 2015

Nous avons participé à 18
nifestations dans l'Hexa-
ne. Plusieurs équipes se
éplacent pour animer les
eliers de montage (800
outeaux de poche montés
rs des salons).

le projet de réunir une vingtaine de capitales de la coutellerie lors du prochain Coutellia aboutira. Ce sera l'occasion de démontrer aux élus de la nouvelle grande région Auvergne-Rhône-Alpes que Thiers, préoccupée par la réhabilitation de ses quartiers anciens, est une ville dynamique qui mérite son titre de capitale française de la coutellerie.

Ancien apprenti chez Chambriard, Théo Buisson (entre Laurent Béal, formateur au CFAI et le forgeron Jean-Luc Soubeyras) a remporté le prix "Avenir métiers d'art" de l'INMA (Institut national des métiers d'art) pour son couteau à dépecer la fourrure inspiré de la conquête de l'Ouest.

Fils de David Ponson, Florian (avec le foulard jaune) entouré de ses 5 parrains dont Jean-Pierre Treille, fondateur de la confrérie en 1994. À droite, tous les nouveaux compagnons se sont mis à la même table pour partager un bol de soupe de choux.

Roddier Roddier produit les fournitures et Rossignol se charge des manches. En septembre 2015, une délégation de la Confrérie s'est déplacée à Zlatoust en Russie. Nous espérons que

Et la contrefaçon ?

C'est un souci. Si LE THIERS® est produit en dehors de la région, c'est un faux. La vigilance constante des membres de la Confrérie s'exerce à tous les niveaux : repérage dans les commerces et sur Internet. Nous avons relevé des articles illustrant l'existence de contrefaçons internationales commercialisées sur le marché français dont les photos ont été transmises à la cellule CELTIC du Service des douanes du Havre pour les traquer. Des procédures sont en cours.

Jean-Pierre Raynaud

(1) Le Conseil de jurande est un collectif de contrôle (à l'image des anciennes jurandes des maîtres-couteliers) qui est garant de la bonne pratique et de l'honnêteté professionnelle des compagnons fabricants. Il vérifie la conformité technique, territoriale et qualitative du couteau. Il s'assure de la traçabilité de toutes les étapes de production, depuis la transformation des matières premières jusqu'au produit fini. Lui seul autorise la mise en fabrication de chaque nouvelle déclinaison du couteau LE THIERS® présentée par les compagnons fabricants adhérents de la Confrérie.

LA CONFRÉRIE DU COUTÉ DE TIÉ

Marc Blettery fait partie des membres fondateurs de la Confrérie

« LE THIERS® prend des parts de marché », estime Marc Blettery, nouveau Grand Maître de la Confrérie du Couteau LE THIERS® (Dénomination juridique : Couté de Tié). Patron d'une petite entreprise créée par son père en 1948 à Arconsat, spécialisée dans le couteau de table et membre fondateur de la confrérie avec Jean-Pierre Treille, Marc Blettery a succédé à Dominique Chambriard à la fonction de Grand Maître de la confrérie.
***Confrérie du Couté de Tié** - 1, rue Durolle - BP 02 - 63301 THIERS Cedex - **Tél. :** 04 73 80 39 43 - **Fax :** 04.73.53.91.17*