

ANNIVERSAIRE

Quand Le Thiers® se fait objet d'art

Ce week-end, tous les couteliers d'art thiernois ou presque seront présents au rendez-vous de Coutellia. L'occasion pour certains de présenter des modèles Le Thiers® uniques.

« Quand je fais un salon, j'aime bien avoir un Thiers® sur ma table car il est le symbole de la ville et il constitue une base d'explication pour présenter la démarche collective ». À l'image de Raphaël Durand, nombreux sont les couteliers d'art thiernois qui, depuis vingt ans pour certains, déclinent Le Thiers® à leur manière. « Quand on le présente sur des salons, il fonctionne bien et commence à être connu donc c'est important d'en avoir un », confirme Franck Pitelet qui, comme la majorité de ses collègues du bassin, présentera au moins un Thiers® ce week-end sur sa table de Coutellia.

« La haute couture du couteau »

« C'est le couteau que je travaille le plus. Et lorsque je fais un concours, c'est toujours celui que je mets à l'honneur », explique pour sa part David Pon-



« Le Thiers® se prête bien à de nombreuses interprétations », souligne David Ponson. Le coutelier vient de réaliser une série de douze couteaux pour fêter les 20 ans du modèle.

son, plusieurs fois lauréat de prix à Coutellia.

Particulièrement attaché à ce modèle, il a même décidé de présenter ce week-end les premiers modèles d'une série limitée de douze couteaux Le Thiers®, créée à l'occasion de ses 20 ans. Des couteaux numérotés, avec un manche en ivoire, une lame en damas carbone étonnante réalisée par

Alain Dumoussat, et une gravure « Le Thiers® 20 ans », sur le ressort. « C'est un beau produit, qu'on peut interpréter de nombreuses manières donc j'avais envie de marquer le coup », précise le coutelier désormais installé rue du Bourg.

Un enthousiasme partagé par la majorité des couteliers thiernois. Philippe Voissière le voit ainsi

« comme une fierté de chez nous ». Spécialisé dans le couteau à pompe, il explique que « Le Thiers® est idéal pour le ciselage et le guillochage car le ressort laisse pas mal de place à la gravure ». Henri Viallon, lui, le juge « dur à faire car sa ligne sinusoïdale oblige à faire des lames courtes ».

Précurseur avec quelques autres il y a 20 ans,

Robert Beillonnet fait régulièrement des Thiers®. « Plus ça va, plus on nous en demande », note le « Gros », qui avoue prendre plaisir à le travailler. « Il est agréable à faire du fait de ses lignes pures et fluides », explique celui qui se souvient avoir présenté trois Thiers® lorsqu'il a passé le concours du meilleur ouvrier de France (MOF) en coutellerie d'art en 1997.

Une appropriation qui fait le bonheur du président de la confrérie du Couté de Tié - « C'est une fierté de voir que les couteliers d'art interprètent Le Thiers® et le magnifient », note Dominique Chambriard- et dépasse les frontières du bassin thiernois.

Depuis quelques années, il n'est pas rare en effet de voir des professionnels étrangers s'inspirer des lignes du Thiers®. Le Sud-Africain Des Horn, l'Américain Joe Kessler ou l'Allemand Wolf Borger font partie de ceux-ci. Les couteliers d'art ne sont pas contraints par la Jurande à fabriquer leur couteau sur le bassin. « Il faut tout de même qu'il y ait une demande auprès de la con-

frérie », rappelle Dominique Chambriard.

Mais cette fabrication extérieure ne les autorise pas à inscrire sur la lame « Le Thiers® par », symbole d'une fabrication 100 % locale. « C'est la haute-couture du couteau donc la signature de l'auteur se suffit à elle-même », tempère le coutelier.

De la haute-couture qui, comme dans le domaine de la mode, peut se transposer en prêt-à-porter. Il n'est pas rare en effet que des prototypes réalisés par Robert Beillonnet, Henri Viallon, Franck Pitelet ou d'autres aient servi de base pour des couteaux de série. « C'est grâce à ces couteliers d'art qu'à ses débuts Le Thiers® a pu se réaliser en tant que prototype rapidement », insiste Dominique Chambriard.

MAXIME ESCOT

RAPPEL. À l'occasion des 20 ans du couteau Le Thiers®, *La Gazette* a déjà publié deux dossiers revenant sur la genèse du couteau (édition du 3 avril) et sur son poids économique dans l'industrie coutelière thiernoise (le 24 avril).

PROGRAMME

170 couteliers de 24 pays attendus ce week-end à Thiers

Pour sa 24^e édition, le salon du couteau d'art et de tradition devrait battre des records puisque 170 couteliers sont attendus salle Jo-Cognet pour un week-end qui s'annonce animé.

Tandis qu'ils n'étaient « que » 120 il y a quatre ans, le nombre de couteliers d'art présents à Coutellia ne cesse désormais d'augmenter. Samedi et dimanche, ils seront plus de 170, originaires de 24 pays du monde, dans les allées de la salle Jo-Cognet, renforçant l'envergure internationale de ce rendez-vous.

Face à une telle affluence, la CCI du Puy-de-Dôme, organisatrice de l'événement, a décidé d'agrandir l'espace d'exposition. La salle Jo-Cognet et le chapiteau attenants seront donc entièrement dédiés aux couteliers d'art, fabricants et fournisseurs.

Le programme des animations

Une évolution qui ne se fera pas au détriment du reste du salon puisque 2.000 m² supplémentaires ont été aménagés pour accueillir les nombreuses animations qui rythme-



L'an dernier, 4.000 visiteurs ont défilé dans les allées du salon thiernois.

ront ce week-end.

Concours de création coutelière. Pour la troisième année consécutive, le concours de création coutelière sera ouvert à tous les couteliers sans thématique précise. Une formule qui marche puisqu'entre 30 et 40 professionnels devraient présenter leur pièce au jury, co-présidé cette année par deux chefs étoilés : Serge Vieira de Chaude-Aigues et Philippe Mille de Reims.

Concours de dessins d'enfants. Les enfants ne seront

pas oubliés puisqu'un atelier dessin leur sera proposé. À l'occasion des

20 ans du Thiers®, les jeunes dessinateurs en herbe seront invités à dessiner,

Les couteaux anciens à Coutellia

Créé en 2005 par Jean-Paul Gouttefangeas et son épouse, « car il n'y avait aucune manifestation spécifiquement dédiée », le salon des couteaux anciens, qui se tenait jusqu'à l'an dernier au château de la Chassaigne, sera cette année rapatrié sur le site de Coutellia. « Nous ne souhaitons pas que cela s'arrête mais nous avons envie de lever le pied donc c'est une bonne solution », se réjouit le fondateur à l'aube de cette dixième édition. Une dizaine de collectionneurs et de professionnels sera réunie ce week-end sous un chapiteau situé à proximité de la salle Jo-Cognet.

sur place, leur propre couteau. La confrérie du Couté de Tié, à l'origine de cette animation, choisira ensuite un ou plusieurs modèles qui seront fabriqués par des couteliers thiernois.

Esprit de Thiers. En partenariat avec les Toques d'Auvergne du Puy-de-Dôme, Esprit de Thiers proposera un grand buffet. L'occasion pour l'association de présenter ses projets ainsi que le plus grand couteau du monde, inscrit au livre des records.

Atelier montage de couteau. Coutellia ne serait bien évidemment pas Coutellia sans son atelier de montage de couteau, très prisé du public du salon. Fidèle au rendez-vous, la confrérie du Couté de Tié proposera aux particuliers de monter leur propre couteau Le Thiers® (ou tartiné pour les enfants). Nouveauté cette année, l'atelier sera installé sur les terrains de l'ancien camping, à proximité de l'atelier de forge.

Atelier de forge. Également fidèles au rendez-vous, les forgerons seront présents en nombre lors de cette 24^e édition. Aux côtés des forgerons catalans et thiernois, l'Anglais Mark

Constable sera aussi de la partie, tout comme les Aveyronnais de l'association K 12. Le fil rouge de cette année sera la réalisation du logo du Thiers®, avec son poinçon, à grande échelle, et en damas.

Expositions pour les 20 ans du Thiers®. Le musée de la coutellerie et l'Usine du May, qui abritent tous les deux une exposition fêtant les 20 ans du Thiers®, seront bien évidemment ouverts tout le week-end. Des nocturnes sont prévues, avec au programme de nombreuses animations, organisées dans le cadre de la nuit des musées (*lire aussi page 9*).

À noter que l'entrée au salon Coutellia donne droit à la visite gratuite des deux musées durant les deux jours du salon.

MAXIME ESCOT

INFOS. Salon Coutellia, salle Jo-Cognet. Samedi 17, de 9 heures à 18 heures, et dimanche 18 mai, de 10 heures à 18 heures. Tarifs : 10 € la journée, 15 € pour les deux jours, gratuit pour les -15 ans. À noter que l'entrée donne droit à la visite gratuite du musée de la coutellerie et de l'Usine du May.