

Coutellia

Festival international du **couteau d'art** et de **tradition**

28^{ème}
EDITION

EXPOSITION DE LA
1^{ère} Collection
Mondiale
de Coutellerie

19&20
mai 2018
THIERS

CAPITALE MONDIALE
DE LA COUTELLERIE


Ville de Thiers


Thiers Dore
et de l'Artisanat
L'INTERCO


Excalibur


Chambres de Métiers
et de l'Artisanat
Puy-de-Dôme

UN ÉVÉNEMENT ORGANISÉ PAR

 **CCI PUY-DE-DÔME**



Thiers	3
Thiers capitale	4
Les animations	6
Village Coutelier	8
Couteliers d'art / France	10
Couteliers d'art / autres pays	32
Couteaux anciens et de collection	40
Fournisseurs	42
Organismes et revues	46
Plans du salon	47
Horaires navettes	50
Partenaires	51



Thiers

*Grâce à Thiers,
l'Auvergne s'exporte
à l'international.*

Véritable économie nationale et locale, Thiers est aussi l'incarnation parfaite du "Made in France". La capitale de la fabrication coutelière compte 80 fabricants qui génèrent 1 620 emplois. Bien qu'enracinées localement, ces TPE/PME vivent à l'heure d'une économie mondialisée. Suite à la fin de l'ère industrielle en France, Thiers a pris un virage positif : **95% des couteliers ont une activité sur le plan international.**

Les ventes n'échappent pas à la règle, un professionnel sur deux exporte dans les pays de l'Union Européenne; viennent ensuite, à part égale (14% des exportations), l'Amérique (principalement vers les Etats-Unis et le Canada) et l'Asie (en grande majorité vers la Chine).

Les exportations de coutellerie, outillage, quincaillerie et ouvrages divers en métaux de l'Auvergne se sont élevées à 153,4 millions d'euros (dont 124,5 en provenance du Puy-de-Dôme, soit 81%). L'Auvergne représente 2% des exportations françaises de ces produits.

80 fabricants
1 620 emplois

Les ventes de l'industrie coutelière du bassin de Thiers s'effectuent en direction des détaillants et des grossistes (industriels : 31%, détaillants : 25%, grossistes : 20%, particuliers : 12%). Naturellement, le premier marché leur permettant d'écouler leur production demeure celui des arts de la table.

Si le savoir-faire des couteliers est marqué par la tradition, ils n'en sont pas moins dynamiques. Ils n'hésitent pas à renouveler leur offre et, surtout, ils s'inscrivent dans l'innovation en déposant des brevets. Soucieux de faire connaître leur art et d'écouler leur production, près de 2 entreprises sur 3 participent à des salons, quasiment tous en France (3/4 en qualité d'exposants).



Thiers, Capitale historique et économique

THIERS est la capitale historique et économique de la coutellerie française depuis près de 800 ans. Déjà en l'an 1220, on identifiait à THIERS une quarantaine d'ateliers de coutellerie, ce qui laisse imaginer que l'implantation de l'activité coutelière date du début du XIII^e siècle.

Au cours de son histoire, la coutellerie thiernoise a vécu des dates et des périodes très importantes, en particulier ses jurandes :

« Chartes corporatives qui permettaient de réglementer la profession par l'élaboration d'une trentaine d'articles, définissant le territoire, l'identification des couteliers (table des marques), la morale professionnelle, la qualité de la fabrication ».

- La 1^{re} Jurande date de 1582, établie par lettre de patente du roi Henri III (*photo en bas de page*).

- La 2^e Jurande date de 1614, établie par lettre de patente du roi Louis XIII.

- La 3^e Jurande date de 1743 sous Louis XV, elle agrandit la zone géographique de production à une douzaine de communes périphériques de la montagne thiernoise.

- THIERS devient un bassin de production de coutellerie.

Le XIX^e siècle voit l'explosion de l'élaboration de la créativité et de la commercialisation de la coutellerie thiernoise. L'optimisation des coûts de fabrication, par la spécialisation de certaines entreprises dans diverses opérations et rangs de production (forge, découpage des métaux, trempe, émouture, polissage, façonnage de manches...) permettent le véritable chainage de la production coutelière, où tous les sous-éléments ouvragés du couteau terminent leur périple dans une entreprise fabricante qui assemble les diverses pièces du couteau, finit sa création, pour ensuite le commercialiser.

Ce process de fabrication, échafaudé à THIERS, est toute la différence entre une ville coutelière, où l'on trouve une ou quelques entreprises fabricantes de couteaux, et un **bassin coutelier, où se superpose ce maillage d'entreprises, fabricantes et sous-traitantes.**

C'est aussi au 19^e siècle que les couteliers se couplent avec ce que l'on appelle les marchands, sorte d'entreprises de vente, proches de nos grossistes d'aujourd'hui. Ils mettent en concurrence les couteliers afin de tirer les prix en leur faveur,

développent énormément la commercialisation d'une grande partie de la production coutelière thiernoise et, par l'intermédiaire de leurs réseaux, organisés et performants, ils diffusent abondamment la coutellerie thiernoise en France, ainsi que dans le monde entier.

Dans la première moitié du 20^e siècle, la coutellerie thiernoise emploie plus de 16 000 personnes, à travers 300 à 400 entreprises fabricantes de : couteaux fermants, couteaux pour la chasse, couteaux pour la table ou le ménage, couteaux à découper pour les professionnels (métiers de bouche, agriculteurs, électriciens, vétérinaires, vigneron), **couteaux publicitaires, articles dits détournés** (pelles à tarte, éplucheurs), **ciseaux, coupe-volailles, sécateurs, lames spécifiques pour appareils ménager...** Se sont rajoutées de nombreuses entreprises approvisionneuses pour la coutellerie, ou assurant la maintenance ou la modernisation de la production.

On parle alors de **filière coutelière thiernoise** dans laquelle se trouvent des entreprises de :

- construction de machines et outils, spécifiques à la coutellerie

- maintenance ou mécanisation et automatisation pour l'outil de production

- fabrication de petits matériels et produits servant aux diverses opérations d'élaboration du couteau "polissoirs, pates à polir, rivets, visserie..."

- des manufactures d'emballages, propres à la coutellerie "cartons, boîtes pour couteaux, écrins, étuis, présentoirs, emballages thermoformés..."

- des dépôts ventes de matières premières : acier, bois, corne, matière plastique... et autres fournitures.

Après 1945, certaines entreprises de la filière coutelière thiernoise opèrent une mutation technologique importante, elles se servent de leur savoir-faire, ainsi que de leur équipement en machines-outils pour s'orienter vers des activités :

- de forges, de découpage des métaux, ou d'injection plastique, pour : l'automobile, l'armement, l'aéronautique, l'accastillage, la pièce industrielle, la chaussure plastique, le petit matériel de bureau, les pièces d'équipement pour l'électrique, l'électronique, ou l'agricole.

- de construction mécanique, de maintenance et de mécanique d'usinage pour la production de machines pour l'agroalimentaire, la production de produits de consommation, la reprise mécanique de pièces industrielles.

A la fin du XX^e et au début du XXI^e siècle, la coutellerie thiernoise et ses industries connexes subissent, comme la majeure partie de l'occident, la mondialisation et son lot de fermetures d'entreprises et de licenciements de personnels. Les manufactures de couteaux, industrie de main-d'œuvre s'il en est, ne sont pas épargnées.

On compte aujourd'hui sur le bassin thiernois : **80 unités de productions et environ 30 de sous-traitance. Les couteliers thiernois, après cette crise industrielle majeure, ont redressés la tête pour pérenniser ce qui caractérise leurs racines sentimentales, culturelles et économiques : LE COUTEAU.**

La ville de THIERS et la profession coutelière, auront su, pour se développer et se promouvoir, **créer :**

- **un musée de la coutellerie**

- **un salon "COUTELLIA", plus important salon, exclusivement dédié au couteau, en France, voire au monde**

- **une formation coutelière CFA**, débouchant sur un diplôme

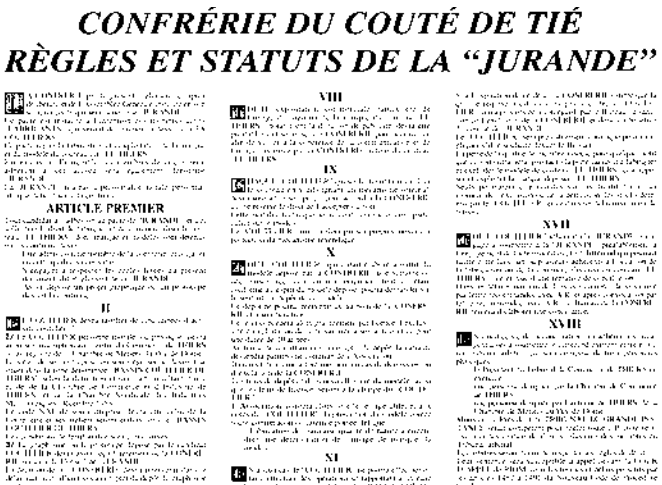
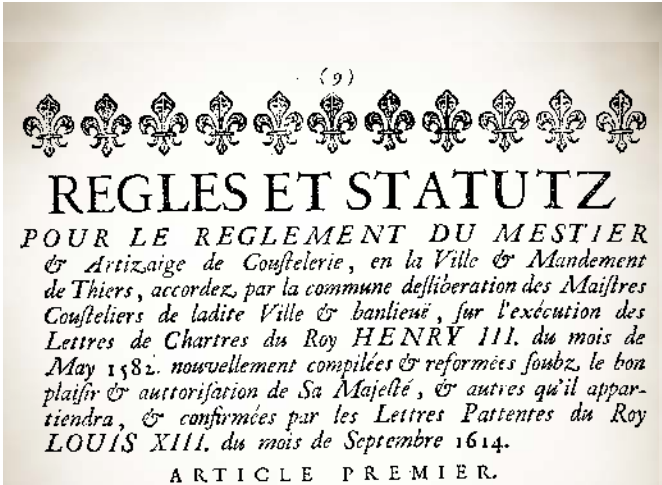
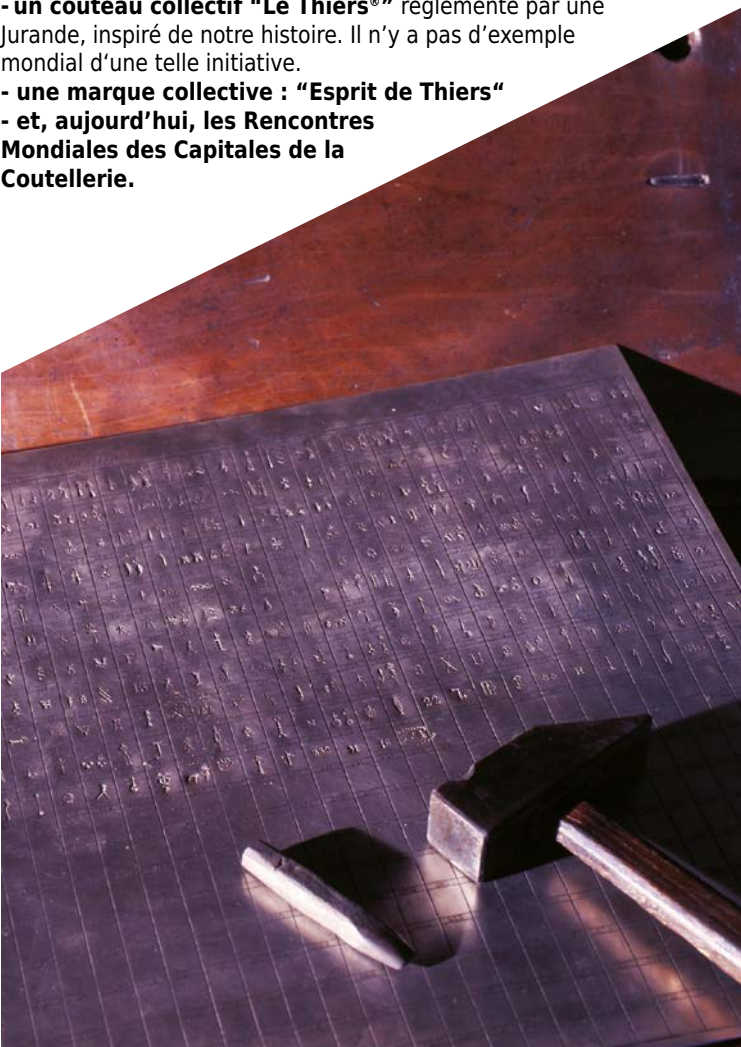
- **un couteau collectif "Le Thiers®"** réglementé par une

Jurande, inspiré de notre histoire. Il n'y a pas d'exemple mondial d'une telle initiative.

- **une marque collective : "Esprit de Thiers"**

- **et, aujourd'hui, les Rencontres**

Mondiales des Capitales de la Coutellerie.



Les animations

Avec une multitude d'animations et de temps forts qui viendront jalonner les 2 jours du festival, Coutellia offre de nombreuses opportunités de se divertir et d'enrichir sa culture coutelière, au coeur du Village Coutelier. L'occasion pour tous, petits et grands, passionnés ou néophytes, de découvrir de nombreux métiers, savoir-faire ou tours de mains associés de près ou de loin à l'industrie coutelière thiernoise.



DÉMONSTRATIONS DE FORGE
L'animation phare de Coutellia ! Orchestrées par la Confrérie du Couteau Le Thiers® avec l'aide des forgerons catalans, les démonstrations de forge se déroulent en extérieur tout au long du week-end. Au rythme des coups de marteau sur l'enclume, les festivaliers découvriront les gestes techniques qui se cachent derrière une belle lame ainsi que le savoir-faire du forgeron. Tel un fil rouge, une oeuvre prendra forme sous les yeux du public et se révélera le dimanche en fin de journée.

ATELIER MONTAGE DE COUTEAUX
Toujours sous la houlette de la Confrérie, les festivaliers pourront assembler eux-mêmes leur propre couteau Le Thiers® ! Equipés d'un tablier de protection et guidés par un animateur ils réaliseront



une pièce unique en un tour de main. De quoi percer tous les secrets de fabrication de ce couteau fermant emblématique.

DÉMONSTRATION DE FABRICATION DU TIRE-BOUCHON

Tout comme Thiers est la capitale française du couteau, Saint-Rémy sur Durolle (à 10 mn de Thiers) est la capitale historique de la mèche de tire-bouchon. C'est donc l'opportunité rêvée pour la Confrérie des compagnons du tire-bouchon de valoriser cette production à travers des démonstrations de fabrication et des initiations au « tortillage ».

AFFÛTAGE ET VULGARISATION DES MÉTAUX

Sur un espace dédié, la Fédération Française de la Coutellerie proposera des conférences animées par des couteliers et des industriels du bassin thiernois. Parmi les thématiques abordées : présentations des différents types d'acier, d'alliages ou métaux utilisés pour la fabrication des couteaux, l'usage et l'entretien des couteaux...

EXPOSITIONS

L'association Les Vieilles Lames sera présente sur Coutellia pour partager à travers une exposition l'histoire du couteau au fil des siècles, l'évolution de sa fabrication et les outils d'antan. Une belle remontée dans le temps pour une profession qui a su au fil des ans se moderniser pour ne pas cesser d'innover.

ESPACE BARBIERS

Armés de coupe-choux, l'association Les Rasophiles et ses maîtres barbiers raseront gratuitement les visiteurs tout au long du week-end. Ils en profiteront également pour présenter à travers échanges et expositions plus de 2 000 ans de savoir-faire et d'outils autour du rasoir.

EXPOSITION DE COUTEAUX ANCIENS

Avis aux amateurs des arts de la table et des belles lames, des pièces de collection seront visibles sous un chapiteau entièrement dédié

aux couteaux anciens. Daille du XVI^e siècle, couteaux plats, fermants des XVII^e et XVIII^e siècles ou encore couteaux de vénerie et de chasse, autant de pièces exceptionnelles à admirer tout au long du week-end.

CÔTÉ ENFANTS

Enfin, les plus petits ne seront pas en reste grâce à la présence de Knifenet, association d'apprentis couteliers thiernois qui proposera des animations dédiées. L'association profitera de Coutellia pour accueillir une délégation d'apprentis en provenance d'Albacete en Espagne, autre capitale mondiale de la coutellerie. Une formidable opportunité pour échanger et se transmettre des savoir-faire ancestraux.



PROGRAMME 2018 DES INTERVENTIONS DE LA FÉDÉRATION FRANÇAISE DE LA COUTELLERIE

SAMEDI 19 MAI

10h Les Aciers en Coutellerie / Traitement Thermique
Par Jean-Michel LUCAS (SUD) et par Valentin ROSSI (Aciéries de BONPERTUIS)

11h La Forge des Couteaux
Par Pascal JODAS (ARNO)

15h Aiguisage, Affûtage, Emouture
Par Laurent BEAL (Centre de Formation A.F.P.I.)

16h30 Couteaux Fermants
Par Aubry VERDIER (Coutellerie VERDIER) et Gilles STEINBERG (FONTENILLE PATAUD) ou R. BEILLONNET

DIMANCHE 20 MAI

10h Les Aciers en Coutellerie / Traitement Thermique
Par Jean-Michel LUCAS (SUD)

11h La Forge des Couteaux
Par Pascal JODAS (ARNO)

15h Aiguisage, Affûtage, Emouture
Par Laurent BEAL (Centre de Formation A.F.P.I.)

16h30 Couteaux Fermants
Par Aubry VERDIER (Coutellerie VERDIER) et Gilles STEINBERG (FONTENILLE PATAUD) ou R. BEILLONNET

Village coutelier

La coutellerie compte bon nombre d'associations défenseurs, haut et fort, les traditions et le savoir-faire coutelier. Découvrez quelques-unes des associations présentes lors du Festival Coutellia.



CONFRÉRIE DU COUTEAU LE THIERS®

La Confrérie du Couteau Le Thiers® réunit plus de 200 compagnons, professionnels ou non, unis par l'amour d'un métier et d'une région. Pendant deux jours, cette association proposera des animations « forge » et « montage de couteaux ».

KNIFENET

Knifenet est une association d'apprentis couteliers dont le but est de créer des liens entre apprentis de différentes régions du monde. Elle organise entre autres des événements culturels relatifs à la coutellerie.



ASSOCIATION LES GRENADIÈRES DU HAUT-FOREZ

Créée en 2012, notre association travaille sur la promotion du savoir-faire des grenadières, réalise des commandes et forme à la broderie au fil d'or. Nous participons également activement à la vie de la Maison des Grenadières, seul atelier-musée de la broderie au fil d'or en France basé sur la commune de Cervières (Loire).



« Mais que désigne le mot Grenadière ? Des femmes, brodeuses au fil d'or que l'on appelle « grenadières » du nom du motif emblématique de la grenade qui orne certains uniformes militaires. C'est le motif qu'elles répètent par centaines de milliers d'exemplaires au fil des saisons et des années. Elles sont basées sur le canton de Noirétable. Le métier arrive à la fin du 19^e siècle sur le canton pour faire travailler à domicile jusqu'à 1000 femmes simultanément. Dans cette région agricole, ce nouveau travail permet aux femmes d'améliorer les revenus de la famille par un travail à domicile dont l'avantage est de pouvoir s'exercer en complément d'une activité agricole. A temps plein l'hiver, à temps partiel aux beaux jours, elles travaillent sur les métiers tandis que les maris, de retour de la vallée de la Durolle, assemblent des couteaux de Thiers.

Notre histoire est liée à celle du pays thiernois et nous avons souhaités la remettre à la lumière. Alors qu'au siècle dernier ces métiers (la coutellerie et la broderie au fil d'or) étaient peu considérés, ils sont aujourd'hui un vrai défi ! Nous serons ravis de vous présenter le fruit de ce travail et pour régaler vos yeux, nos brodeuses travailleront devant vous. »

LES RASOPHILES

Les Rasophiles sont des collectionneurs, amateurs chercheurs de l'histoire du rasage et de ses fabricants. Cette année sera consacrée à la société Leresche, fabricant de rasoirs et de lames, son histoire et ses différentes fabrications.

Détail des animations :

- Exposition matériel Leresche.
- Dédicace du livre sur la société Leresche, par l'auteur, Roger PER-RAYON, membre de notre association.
- Rasage à l'ancienne au rasoir droit.

LES VIEILLES LAMES

Les vieilles lames animent leur conservatoire du savoir-faire coutelier en montagne thiernoise. Celui-ci honore la mémoire de ces lieux qui furent pendant deux siècles une vaste « usine » grâce à ses milliers d'ateliers disséminés dans les bourgs, les hameaux et ses paysans couteliers à domicile. Une présentation de nombreux outils et machines utilisés avant l'avènement de l'électricité sera faite. Vous pourrez visualiser des gestes et des processus de fabrication de couteaux.

Au programme également des démonstrations de montage, polissage-affûtage, possibilités d'atelier participatifs (montages simples).

Le thème retenu pour cette édition : l'émouleur (personnage emblématique de la coutellerie).

LA FÉDÉRATION FRANÇAISE DE LA COUTELLERIE

Créée en 1999, elle a pour ambition de fédérer le plus largement possible tous les bassins couteliers pour ainsi rassembler tous les acteurs de la coutellerie. Elle a pour missions également d'agir sur toutes les législations et les normes pour défendre les intérêts des fabricants couteliers auprès des institutions et du grand public.



France

**AGOSTINI Jean-François
STAZZONA DI BALAGNA****HALL 2 - F32**

Installé en Balagne, Jean-François vit pleinement sa passion du travail de la matière allié à la chaleur de la flamme. Membre du «Sindacatu di i Cultellaghj Corsi» et organisateur de «A fieru di u focu» à Costa, il n'hésite pas à transmettre son savoir-faire au travers de nombreuses démonstrations qu'il réalise dans les foires locales.

LD - Placette - 20226 Costa
P. 06 33 74 42 58
gfasco@orange.fr

France

AIRAULT Charlie**HALL 1 - B19**

Installé en Deux Sèvres depuis 2011 je réalise mes couteaux en soignant chaque étape du mécanisme à la finition. Cette année j'ai le plaisir de vous présenter mon nouveau modèle inspiré du terroir et des hommes d'où je suis, Le Gâtine.

250 rue de la Grollerie - Chalusson
79410 St Gelais
P. 06 26 40 08 11
charlie.airault@laposte.net
[facebook.com/coutelier.charlieairault](https://www.facebook.com/coutelier.charlieairault)

France

ALBARADO Eric**HALL 1 - C8**

Passionné par la coutellerie et la «beauté du geste», je conçois mes propres couteaux dans mon atelier. Mes créations portent mon goût des finitions soignées, des lignes élégantes et sont pensées en matériaux raffinés.

60 grande rue d'Ardus
82130 Lamothe-Capdeville
P. 06 73 38 42 34
alba.eric82@gmail.com
www.facebook.com/alba.eric82

France

ALBERT Eric**HALL 1 - C9**

Artisan coutelier-forgeron installé dans l'Allier, je réalise principalement des couteaux pliants, mais aussi des couteaux de chasse, dagues et haches à la demande. Pour mes lames, j'utilise des aciers carbone, des aciers inox et damas. Chaque couteau est une pièce unique, entièrement réalisée dans mon atelier.

7 Les Raynauds - 03600 Commentry
P. 06 88 14 60 55
eric.albert03@orange.fr
www.couteaux-ericalbert.com



France

ALVAREZ Romain **HALL 2 - F51**

Passionné depuis petit par la coutellerie, je me concentre actuellement sur les couteaux pliants et les mécaniques anciennes, en cherchant à les associer à la modernité.

6 route des Moulins - 63350 Culhat - P. 06 52 75 15 54 - alvarez.rom63@gmail.com

France

AUGÉ Frédéric**HALL 1 - B34**

Artiste exigeant, Frédéric Augé, coutelier des Pyrénées-Atlantiques, apporte un soin unique à la réalisation de ses pièces. Ses couteaux portent sa marque : fluidité du dessin et rigueur dans la finition.

5 rue Cujas - 64400 Oloron Ste Marie
P. 06 34 15 62 12
fredericauge1@hotmail.fr
www.couteaux.frederic-auge.com

France

BAILLON Julien**HALL 1 - C37**

Ce coutelier réalise des couteaux fermants et droits de A à Z en utilisant des techniques anciennes et modernes. Il porte une très grande attention à toutes ses pièces réalisées (choix des matériaux, des mécanismes et des émoutures) afin de satisfaire ses clients les plus exigeants.

3 rue des Chênes verts - ZAE Les Garrigues
34725 St Andre De Sangonis
P. 06 62 03 99 48
julien-baillon@orange.fr
www.julienbailloncoutelierart.com/

France

BALDENSPERGER David**HALL 1 - A12**

Au fil de vos pérégrinations dans le salon, passez donc faire une petite visite en Creuse, y découvrir «L'Aubusson» et le «Vassivière» (parmi d'autres pièces uniques) qui sont des modèles régionaux déposés, des couteaux atypiques pourvus de lames TRES efficaces !!

Planchat - 23460 St Pierre Bellevue
P. 06 85 75 86 96
david.baldens@free.fr
www.laubusson.fr

France

**BAUCHÉ Gérald
ARFEVRE****HALL 1 - C27**

Arfèvre forge des couteaux pliants et de table 100% métalliques dont certains sont émaillés à chaud.

Les Rivailles - 36270 Eguzon-Chantome
T. 02 54 47 63 90 - arfevre@orange.fr
www.arfevre.jimdo.com

France

BEILLONNET Robert**HALL 1 - B12**

Robert Beillonnet a décroché le titre de Meilleur Ouvrier de France par deux fois: en 1997 et en 2000. Coutelier désabusé car il ne peut toujours pas utiliser son stock d'ivoire acquis légalement. Il fabrique encore quelques couteaux malgré tout.

21 Chez Bonhomme - 63290 Puy Guillaume
T. 04 73 94 10 20
rb@robert-beillonnet.com
www.robert-beillonnet.com

France

BELZUNCE Maxime**HALL 1 - B20**

Artisan coutelier-forgeron installé à Istres dans les Bouches-du-Rhône. Confection de fixes et pliants.

13A chemin de la Pujeade - 13800 Istres
P. 06 01 37 32 57
maxime.belzunce@wanadoo.fr
deferetdebois.blogspot.fr

France

**BERNET Jean-Jacques
STAZZONA DI RUSTINU****HALL 2 - F34**

Jean-Jacques réside à Stazzone di Rustini. Depuis son atelier, situé aux abords du village de Bisinchi en Corse, il privilégie avant tout le contact avec le visiteur. Autodidacte, sa production est authentique et de qualité. Au travers des foires, salons et marchés, ce passionné du couteau corse raconte, explique et fait parfois la démonstration sur place de son savoir-faire artisanal.

Route du village - 20235 Bisinchi
P. 06 99 03 26 83 - bernetjj@gmail.com
www.stazzonadirustinu.com

France

**BIANCARELLI Xavier
COUTELLERIE «FIAMM'ANIMA»****HALL 2 - F35**

Artisan méturgiste ferron, coutelier d'art, Xavier Biancarelli a installé son atelier sous l'enseigne «Fiamm'anima» au cœur de Muratello sur la commune de Porto-Vecchio. Labellisé dans le cadre de la Charte des Couteliers au niveau «Fattu in Corsica - Excellence», sa production est constituée de pièces uniques : couteaux pliants de poche, stylets corses dans l'esprit traditionnel... Cet artisan décline toutes les étapes de la fabrication des couteaux et stylets, depuis le minéral jusqu'à la réalisation finale.

Renaïolo - Hameau de Muratello
20137 Porto Vecchio
P. 06 19 74 86 31
xavier-biancarelli@orange.fr
www.coutelleriebiancarelli-fiammanima.fr

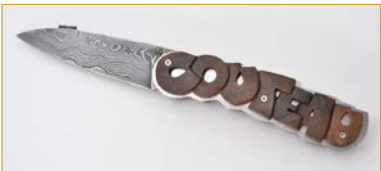
France

BIGNON Romain**HALL 1 - C18**

Coutelier installé en Haute-Loire, je réalise des couteaux entièrement à la main. Qu'ils soient fixes ou fermants, l'inspiration me vient souvent en musique : une idée, un dessin, du rock'n roll...et c'est parti ! Modèle présenté : Bib's Evo 2, Liner lock, Lame en RWL34, Platines 220, mitre en damas inox, plaquettes en fibre de carbone.

LD Angelard - 43210 Malvalette
P. 06 71 58 30 30
contact@romain-bignon.com
www.romain-bignon.com

France

BLANCHET KAPNIST Louis**HALL 1 - C5**

Après des études d'art et de design, j'ai travaillé dans le documentaire audiovisuel ce qui m'a permis de voyager. J'ai toujours exprimé ma créativité en peignant sur des toiles (après avoir testé les murs) et en sculptant. Il y a 7 ans j'ai été séduit par le côté fonctionnel et les contraintes techniques de l'outil coupant. Maintenant je suis artisan coutelier et fabrique entièrement toutes mes pièces uniques avec des lames en acier carbone forgées, en damas fait à l'atelier ou en inox pour des couteaux fixes ou pliants (friction, cran plat ou cran forcé).

3 Moulin de Murat - 36190 St Plantaire
P. 09 65 35 05 63
kapnist@gmail.com
www.couteauxdusol.com

France

**BOCCOZ Thierry
LES COUTEAUX DANS L'ÂME****HALL 1 - B14**

Fabrication 100% fait main en France. Je crée et forge l'ensemble de mes lames (acier carbone ou damas) sur commande ou sur stock. Les manches sont faits dans divers matériaux naturels (os, ivoire, bois d'arbre, cornes, etc...). Je fabrique aussi bien des pliants que des couteaux fixes. Mes clients sont souvent des chasseurs et des utilisateurs avertis.

38 rue du Vercors - 69200 Venissieux
P. 06 50 16 76 93
bowhunter13@hotmail.com
www.coutelier-forgeron.fr

France

BRENIERE David**HALL 1 - B24**

Forge et création de couteaux artisanaux. Damas forgés exclusivement à l'atelier. Couteaux simples ou multi-pièces.

1 rue du Tremblais - 70000 Montigny Les Vesoul
P. 06 75 87 25 71
davidbreniere@yahoo.fr
www.couteauxbreniere.e-monsite.com/

France

BRUNA Serge**HALL 1 - A13**

Passionné depuis toujours par les métiers d'art, j'ai commencé la fabrication de couteaux en tant que hobby, puis j'ai choisi de me perfectionner en suivant des formations auprès de couteliers professionnels de renom. Depuis 2009, je dessine et crée mes couteaux avec des matériaux nobles. Mes créations se caractérisent par la fluidité de leur ligne qui en fait ma marque de fabrique.

56 impasse des Mimosas - 34980 St Gely Du fesc
P. 06 25 39 87 21
serge.bruna@club-internet.fr
www.couteaux-bruna.com

France

CARIOU Benjamin**HALL 2 - F51**

Collectionneur et passionné de coutellerie depuis l'enfance, il m'aura fallu 35 ans pour me lancer et me former auprès d'artisans d'expérience. J'aime faire des couteaux classiques mais néanmoins modernes par les matières ou les mécanismes. Etant aussi cuisinier, j'ai plaisir à faire des outils efficaces et élégants.

3 rue de Kerjouanneau - 29300 Quimperle
P. 06 71 47 62 08
benjamin.cariou29@gmail.com
Facebook : benjamincarioucoutellerie

France

CANNES FAYET**HALL 2 - F69**

Depuis 1909, l'entreprise familiale Fayet® a su préserver toute son authenticité dans la fabrication de ses cannes avec un savoir-faire dans le respect de la tradition. L'entreprise centenaire fabrique ses cannes avec différents matériaux pour des cannes de marche, de collection, à système et cannes-épées...

Z.A de Bournat - route de Lezoux - 63190 Orléat
T. 04 73 73 20 40
amandine@cannes-fayet.com
www.cannes-fayet.com

France

CELLE Benjamin**HALL 2 - F36**

Atelier situé en Corse du Sud (région de Porto Vecchio). Production indentitaire de couteaux de berger Corse principalement, avec des formes et des lignes réinterprétées pour conjuguer tradition et modernité. Membre du syndicat des Couteliers Corse et adhérent à la charte de qualité du Couteau Corse.

LD - Pireddi - 20144 Ste Lucie de Porto Vecchio
P. 07 86 63 83 84
b.celle@hotmail.fr
Facebook : BenjaminCelleArtisanCoutelier

France

**CERBERA Daniel
L'ART DE FER****HALL 1 - A10**

Couteaux fixes, pliants damas... Créateur de couteaux aux noms de villages du sud de la France : Bédoulen, Cassiden, Aubagnais, Ciotaden...

Avenue de l'Armée d'Afrique
13830 Roquefort La Bedoule
P. 06 77 80 86 34
danielforge@wanadoo.fr

France

**CESTELEYN Gaëtan
COUTELLERIE DU VIEUX CHÊNE****HALL 1 - C26**

La Coutellerie du Vieux Chêne, un artisan du nord de la France, réalise des couteaux de plein air et tactiques, mais aussi des pièces sur mesure selon vos envies et vos besoins. Un grand nombre de matières disponibles, naturelles et synthétiques.

1 impasse Jean de la Fontaine
59193 Erquinghem-Lys
P. 06 81 14 64 04
lacoutellerieduvieuxchene@orange.fr
www.lacoutellerieduvieuxchene.fr

France

**CHARLES Yves
ATELIER PERCEVAL****HALL 2 - F74**

L'atelier Perceval fabrique et commercialise des couteaux de table, de cuisine, de chasse et de poche haut de gamme. Basé à Thiers, capitale historique de la coutellerie française, nos couteaux s'inscrivent dans le savoir-faire de cette tradition coutelière.

20 avenue des Etats-Unis - 63300 Thiers
T. 04 73 80 19 19
atelier@couteau.com
www.couteau.com

France

CHARON Igor**HALL 1 - B29**

Réalisation de couteaux uniques à partir du célèbre couteau savoyard : l'Opinel®. Manches sculptés à partir d'assemblage de différents bois exotiques ou autres matériaux (résine acrylique, corne, mammoth...). Lames finement guillochées. Chaque couteau est sculpté à la main, la forme originale des manches alliant ergonomie et esthétique.

240 route du Lenfrey - 73500 Bramans
P. 06 07 95 29 71
igorcharon@gmail.com
www.couteaux-igorcharon.fr

France

CHEVALERIAS SARL**HALL 2 - F66**

La coutellerie Chevalerias est fondée depuis 1945. Reprise de père en fils depuis 3 générations et comprenant 7 salariés, elle est spécialisée dans le couteau de poche. La nouveauté de l'année est «Le Thiers® ouverture magique» 11,5cm, doté du mécanisme breveté par M. Jean Brunel, il fait suite au 9cm.

Le Mas - 63550 Palladuc
T. 04 73 51 43 43
contact@chevalerias.fr
www.chevalerias.fr

France

**CHOMILIER Alain et Joris
A.J CHOMILIER****HALL 1 - A26**

Alain et Joris créent exclusivement des pièces uniques dans les matériaux les plus nobles en tentant d'allier la technique à l'esthétique. Ils font partis de la Guilde Italienne de la coutellerie avec le titre suprême de "Maestro".

20 rue des Hauts de Chanturgue
63100 Clermont-Fd
T. 06 15 83 49 82
P. 06 27 54 40 97
alainchomilier@gmail.com

France

CLAUDE DOZORME SARL**HALL 2 - F21**

Fondée en 1902 par Blaise Dozorme, dit «le loup» (notre logo), la manufacture Dozorme sublime une coutellerie toujours plus audacieuse. Issues d'un savoir faire ancestral, modernisé et bousculé, toutes les étapes de fabrication (à l'exception de la trempe) sont réalisées dans l'usine situé à la Monnerie.

ZA de Racine - Quartier Fontane - BP 19
63650 La Monnerie Le Montel
T. 04 73 51 41 06
claudine@dozorme-claude.fr
www.dozorme-claude.fr

France

**CLAUDEL Jean-Charles
CLAUDEL CRÉATIONS****HALL 1 - C7**

Installé en Bourgogne du sud, Jean-Charles Claudel est un jeune coutelier forgeron spécialisé dans le rasage à l'ancienne. De la forge au tour à bois, il crée de A à Z des rasoirs, en acier homogène ou damassé, blaireaux, bols, et propose également des stages.

Le Bourg - 71520 Saint-Pierre-Le-Vieux
P. 06 80 30 16 90
jc@jc2c.fr
www.jc2c.fr

France

COLLIN Frédéric**HALL 1 - C36**

Passionné par la coutellerie depuis l'enfance, je n'ai cessé d'imaginer comment concevoir mes couteaux. J'utilise des aciers spécifiques, du bois et des matériaux modernes. Je prend plaisir à les façonner par enlèvement de matière, depuis leur état brut. Saisissez mes couteaux comme la main d'un poto.

8 cité Nouvelle - 34570 Pignan
P. 06 17 83 20 99
colldej@orange.fr
www.artisan-coutelier.com

France

COUDERC Nicolas**HALL 1 - A22**

Artisan coutelier professionnel depuis 2007. Après des études en arts appliqués et arts plastiques, j'ai suivi le CAP "Instruments Coupants et de Chirurgie" à Thiers entre 2005 et 2007. Fort de ma passion et mon CAP en poche, je me suis lancé à mon compte dès 2007 dans l'Aude. Je réalise des couteaux droits et fermants. J'aime me lancer des défis sur les mécanismes (crans d'arrêt à pompe, automatiques...) et sur la complexité des réalisations (multi-pièces). Je saurai répondre à toutes vos demandes.

La croix nègre - 19120 Lioudres
P. 06 08 56 74 68
nicolas.couderc@hotmail.fr
www.nicolas-couderc.com

France

DARTUS Nicolas**HALL 1 - A32**

Installé à côté de Troyes, dans l'Aube, je forge principalement des couteaux outdoor de taille moyenne. Je réalise également des couteaux pliants avec des matériaux allant du mammoth aux nouveaux matériaux synthétiques et sans oublier la traditionnelle nacre. Je réalise également damas et acier au creuset.

1 rue de Villemereuil - 10320 St Jean De Bonneval
P. 06 34 61 35 42 - feuetforge@gmail.com
www.coutelleriefeuetforge.fr

France

**DAUBY Sébastien
ATELIER DU CORBEAU****HALL 1 - C33**

Coutelier depuis 2011, je réalise essentiellement des couteaux droits inspirés de la culture viking, scandinave et germanique, en y ajoutant une touche bien personnelle. J'utilise des aciers carbone et réemploie l'acier d'anciens outils (limes, râpes, cisailles...) pour créer des pièces uniques avec des matériaux naturels (bois, cornes, bois de cerf et de renne...).

70 impasse des écoliers - 76230 Quincampoix
P. 06 75 03 77 18
atelierducorbeau@orange.fr
www.atelierducorbeau.com

France

DELANGHE Michel**HALL 1 - C39**

Coutelier forgeron - Couteaux «Le Petit Loup».

22 LD La Balière - 86260 Vicq sur Gartempe
P. 06 79 42 39 43
couteaux.micheldelanghe@gmail.com
www.couteauxmicheldelanghe.com

France

**CITADEL
ELUERE Isabelle****HALL 2 - F30**

Sabres et couteaux d'exception.

Roucollias - 24620 Peyzac Le Moustier
T. 05 53 50 69 29 - depdep@orange.fr
www.depdep.com



France

DESNOIX Thierry**HALL 1 - A25**

Thierry Desnoix, coutelier forgeron, a pour spécialité les couteaux forgés de chasse, piémontais, tire-bouchons forgés et damas. Il organise, à la forge, des stages d'initiation d'une semaine.

La Scierie - 18340 St Just
P. 06 30 28 27 68
thierry.desnoix@orange.fr
www.coutelier-forgeron-desnoix.com

France

**DIXNEUF Silvain
ATELIER D'ASSOCIATION****HALL 2 - F49**

Qu'il s'agisse de simples couteaux de table, de longues lames en damas complexe ou wootz en passant par les couteaux pliants, Silvain Dixneuf prend soin de sélectionner des matériaux nobles pour assurer la qualité, la fiabilité et la pérennité de ses produits. C'est avec plaisir qu'il vous accueillera à sa table.

58 route du Moulin - 73440 St Jean De Belleville
P. 07 70 36 54 03
silvaindixneuf@gmail.com
forgexix.over-blog-com

France

**DROUARD Jean-Yves
JY KNIVES****HALL 1 - A27**

Je fabrique principalement des couteaux fixes à base de lames forgées en carbone. Je réalise toutes les étapes de fabrication jusqu'à l'étui fini. Je travaille au gré de mes inspirations et sur commandes en y apportant ma touche personnelle depuis presque 5 ans.

24 rue de la République - 52130 Wassy
P. 06 50 69 36 99
jyknives@gmail.com

France

**DUMOULIN Alexandre
FORGE DE SANN****HALL 1 - B6**

Passionné par la forge depuis l'enfance. Je me suis rapproché de la coutellerie au gré des rencontres. Je crée principalement des pliants et quelques fixes.

26 avenue du Limousin - 23210 Marsac
P. 06 20 78 41 76
forgesdesann@gmail.com
www.facebook.com/laforgesdesann.dumoulin

France

**DURAND Raphaël
RAPHAEL DURAND CRÉATIONS****HALL 1 - C1**

Toujours et encore investi dans l'évolution de mes modèles, je travaille à créer des pièces qui tout en s'affirmant avant tout utilitaires, peuvent charmer l'utilisateur par un aspect raffiné et s'imposer en tant que compagnon privilégié du quotidien.

5 rue de l'Industrie - Le bout du monde
63300 Thiers
P. 06 20 54 05 17
rdcleboutdumonde@orange.fr
www.rafael-durand.com

France

ERNAGA Dominique**HALL 1 - B28**

Je vous invite à découvrir mes créations, des couteaux droits aux lignes épurées, des pliants fonctionnels, des tire-bouchons et d'autres objets d'art forgés par mes soins. Réalisée à la main, chaque pièce est unique.

216 rue Saint Bernard - 73500 Villarodin Bourget
P. 06 12 30 64 62
sandrem2015@gmail.com
www.bardane2001.wix.com/dom-ernaga

France

**FLEURY Tom
TOM FLEURY COUTELLERIE****HALL 2 - F19**

Innovateur de matières et artisan en coutellerie fine.

21 rue des cités - 63920 Peschadaires
P. 06 43 79 85 12
tomfleurycreation@gmail.com
www.tomfleury-coutellerie.com

France

GAILLARD Laurent**HALL 1 - A23**

Coutelier depuis 1993, je réalise des couteaux droits forgés et des couteaux pliants à cran forcé.

LD - Neyraval - 43270 Varennes St Honorat
P. 06 26 70 67 70
couteauxgaillard@gmail.com
www.couteauxgaillard.fr

France

**GALLICE Thomas
BAGATELLES FORGE****HALL 2 - F27**

Couteaux de cuisine forgés en sandwich. Bruts de forge.

21 rue du Cap - 94000 Creteil
P. 06 65 16 95 78
gallice.thomas@free.fr
www.facebook.com/bagatellesforge

France

**GAUTIER Geoffroy
LA MARQUE AU GAMMA****HALL 1 - C16**

Jeune coutelier thiernois, je me suis spécialisé dans la fabrication de pliants (piémontais) simples, rustiques et abordables. Ayant réalisé le couteau pour l'affiche, j'espère pouvoir présenter des versions de pré-série. Je fais aussi divers types de couteaux fixes.

51 avenue Voltaire - 63300 Thiers
P. 06 88 09 49 31
gammabrand@gmail.com
www.facebook.com/lamarqueaugamma

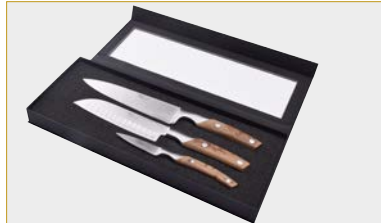
France

**GIRAUD Claude
COUTELLERIE D'ART CLAUDE
GIRAUD****HALL 1 - D5**

Nouvellement installé dans l'Allier, je crée toute une gamme de couteaux entièrement fabriqués à la main. Chaque pièce est unique et reflète ma passion pour l'art de la coutellerie. J'aime cette alliance du métal et du bois, des matières précieuses comme le mammouth, l'ivoire, le corail ou la nacre. Mon atout ? La finition de mes pièces, j'attache énormément d'importance aux ajustements des mécanismes.

LD - Bel Air - 03120 Droitirier
P. 06 76 73 49 72 - contact@coutauxgiraud.fr
www.couteauxgiraud.fr

France

GOYON CHAZEAU SARL**HALL 2 - F16**

La coutellerie GOYON-CHAZEAU, entreprise familiale qui cultive son savoir-faire artisanal à Thiers depuis 3 générations, crée et fabrique des couteaux et couverts de table Le Thiers® entièrement forgés, une collection Le Thiers® Cuisine 100% authentique et forgée, et des couteaux de poche autour d'une interprétation unique : Le Thiers® Pirou.

17 Lieu dit Chailas - 63650 La Monnerie Le Montel
T. 04 73 51 44 86 - contact@goyon-chazeau.fr
www.goyon-chazeau.com

France

GRANDJEAN Joel**HALL 1 - A31**

En visitant ma table, vous pourrez apprécier toutes mes fabrications. Couteaux pliants et droits fabriqués avec les meilleurs aciers, et tous les matériaux existants pour les manches, des plus anciens aux plus récents. Un grand soin apporté aux mécanismes et aux finitions qui font de mes couteaux des pièces uniques.

14 chemin des champs courbés - Houlces
88310 Comimont
T. 03 29 24 01 50
joel.grandjean@wanadoo.fr

France

**GRAVELINE Isabelle & Pascal
ATELIER GRAVELINE****HALL 1 - B11**

Création et réédition de couteaux fermants à mécanismes et ornements complexes. Répliques de couteaux luxueux des XVIII^{ème} et XIX^{ème} siècles, tels que Couteau d'Amis ou Couteau à Grimaces. Un des Meilleurs Ouvriers de France, membre des Grands Ateliers de France et Entreprise du Patrimoine Vivant.

38 rue de Kerbrézillic - 29350 Moëlan sur Mer
T. 02 98 39 73 33
atelier.graveline@wanadoo.fr
www.graveline-couteliers.com

France

GRINI Michel**HALL 2 F28**

Mes couteaux (pliants et fixes) sont destinés à un usage quotidien. Je vise des lignes fluides et épurées, que j'essaie de mettre en valeur par une grande attention portée aux matériaux que j'utilise.

7 rue des Lilas - 67112 Breuschwickersheim
T. 06 72 14 07 32
grinimichel@free.fr
couteauxgrini.bigcartel.com

France

GUILLOU Glenn**HALL 1 - C17**

Fabrication artisanale de couteaux pliants et de cuisine.

16 Place St Genès - 63300 Thiers
P. 06 68 00 98 93
glennguillou@gmail.com

France

HERRERO Mathieu**HALL 1 - B9**

Avec un goût prononcé pour la recherche des savoirs-faire anciens qui le font rêver, Mathieu Herrero s'attache à faire reconnaître la coutellerie traditionnelle anglaise et française. Travaillées exclusivement à la main, ses réalisations sont sobres avec des matériaux traditionnels et des lignes pures. Les couteaux sont des pièces minutieuses aux détails subtils.

Montamat - 15130 Cros de Ronesque
T. 04 71 62 48 29
herreromathieu@yahoo.fr
www.herrero.mathieu.free.fr

France

JFKKom & YESITIS**HALL 2 - F68**

Née d'un partenariat entre Yesitis, star up auvergnate et JFKKom, entreprise de communication et de commerce auvergnate, « la solution connectée pour un savoir-faire protégé ».

22 rue Camille Joubert - 63300 Thiers
T. 06 75 23 22 20
jfk.thiers@orange.fr
www.jfkkm.com

France

**KERGROHEN-MASSON Gabrielle
GABRIELLE G2L****HALL 1 - B10**

Pour sa deuxième participation à Coutellia, Gabrielle G2L vous présentera l'évolution de ses lignes et ses nouveautés coutelières. Nous avons hâte de vous retrouver !

198 bd la République - 92210 St Cloud
gabrielle2les@gmail.com
www.gabrielleg2l.com

France

**LACAZE Christophe
LE JOAILLIER DU COUTEAU****HALL 1 - E6**

Créations de couteaux d'exception, conception moderne et choix de la matière sur mesure, avec des matériaux rares, métaux précieux et gravure fine. Conçues pour être portées, utilisées toute une vie avant d'être transmises à la prochaine génération.

5 Place du quai 12190 Estaing
T. 06 32 14 28 32
atelier@joaillierducouteau.com
www.joaillierducouteau.com

France

LA FORGE DU PETIT SOULIER**HALL 1 - B27**

Mes couteaux sont essentiellement forgés en acier au carbone, damassé et également wootz. Pour moi le couteau doit être utile et beau. Pour cela j'aime utiliser diverses matières s'accordant avec les lames que je forge.

29 Promenade du progrès - 09700 St Quirc
P. 06 60 29 02 07
laforgedupetitsoulier@gmail.com
www.laforgedupetitsoulier.com

France

LAFORET Jean-Claude**HALL 2 - F61**

Dans le cadre ancestral de la maison de mes grands parents, nous nous consacrons à faire vivre une activité coutelière alliant le respect des traditions, les techniques et les matériaux modernes.

La Croix St Martin 63250 Arconsat
T. 04 73 94 22 77
jean-claude.laforet@orange.fr
www.laforet-couteliers.com

France

**LAPOSTAT Arthur
LA FORGE DU SERPENT****HALL 2 - F23**

Je suis un jeune forgeron coutelier spécialisé dans la fabrication de couteaux pour les cuisinistes professionnels. Uniquement des pièces uniques !

741 Cours de la Résistance - 84500 Bollène
P. 06 76 96 74 98
arthur.lapostat@gmail.com
www.laforceduserpent.com

France

**LAVIALLE Rémi
LAME DE FEU****HALL 1 - C38**

Lavialle Rémi, coutelier forgeron professionnel depuis 2010, conçoit et réalise tous ses modèles avec la plus grande rigueur. Les couteaux pliants type Cran Forcé et Liner Lock sont ses mécanismes de prédilection.

Lotissement artisanal le Puy Est - 24600 Riberac
T. 05 53 90 93 33
remi.lavialle@orange.fr
www.lamedefeu.fr

France
Coutellerie LE CAMARGUAIS



HALL 2 - F57

Entreprise familiale et artisanale depuis 1993. Fabrication des couteaux Le camarguais, l'Olivette, Le Manadier et Le Gardian. Gros et détail à Bezouce dans le Gard entre Nîmes et le Pont du Gard.

RD 86 route d'Avignon 30320 Bezouce
T. 09 65 20 48 40
T. 04 66 75 28 21
contact@lecouteaucamarguais.fr
www.lecouteaucamarguais.com

France
LEMONNIER Philippe



HALL 1 - B35

Coutelier depuis 2002, compagnon du Couteau Le Thiers®, vous trouverez à sa table une large gamme de sa production habituelle, inox ou damas.

LD - Le Marret 63630 St Germain L'Herm
T. 04 73 72 03 78
P. 06 29 17 47 33
ph-lemonnier@orange.fr
www.phl-atelier7.fr

France
LESPECT David



HALL 1 - C35

Coutelier depuis 2007, je réalise principalement des couteaux pliants liner et frame-lock. Les lames sont en acier forgé pour les lames carbone et réalisées en stock removal pour les inox. J'aime aussi réaliser des couteaux fixes semi-intégraux.

3 ruelle du point du jour
26160 St Gervais sur Roubion
P. 06 23 03 04 60
david@davidlespect.com
www.davidlespect.com

France
**LEVEQUE Jean-Baptiste
JBL COUTEAUX**



HALL 1 - A24

Entre tradition et modernité.

2 Place du Général de Gaulle - 22940 Plaintel
P. 06 68 70 24 13
jeanbaptiste.leveque@gmail.com
www.jbl-couteaux.jimdo.com

France
**LIIRI Fabrice
CISELLERIE D'ART**



HALL 1 - C13

Je réalise des ciseaux finement ouvragés et ciselés. C'est une passion et non un métier. Je fabrique ces ciseaux à partir d'une plaque inox et ce entièrement à la main, ce qui nécessite de très nombreuses heures de travail. Cette passion m'a amené à passer le concours d'un des Meilleurs ouvriers de France que j'ai obtenu en 2007 après neuf années d'effort.

69 route nationale - 52800 Foulain
P. 06 63 31 32 57
jacqueline.liiri@hotmail.fr

France
LOCAU SAS



HALL 2 - F22

Fondée il y a 40 ans, la société LOCAU® est en France synonyme de ciseaux et de sérateurs. La société fabrique aussi des couteaux pliants, des couteaux de table et bientôt des couteaux de cuisine... Le Thiers®, Le Laguiole, Le Pradel, L'alpin, Le London etc ...

ZI Racine - BP 31 - 63650 La Monnerie Le Montel
T. 04 73 51 78 28
direct@locau.com
www.locau.com

France
IRIE-CROS Mali



HALL 1 - E1

Née au Japon, je vis en France. Membre primée de la N.B.T.H.K. de Tokyo, je grave sur sabre japonais (Toshinbori) et autres lames. Je propose des Tantos et des Higonokamis gravés de motifs d'inspiration japonaise.

9 rue de l'Hôtel de Ville - 81000 Albi
T. 05 63 38 46 63
mali-irie@orange.fr
www.mali-irie.e-monsite.com

France
**MANGONI Agnès
ANTRETOISÉ SCOP**



HALL 2 - F62

Nous sommes cinq pour représenter une coutellerie sous le format SCOP. Romain commercial, Thibaut chargé de communication, Agnès gestionnaire et Laïos et Gaël deux couteliers. Nous proposons des couteaux pliants, de table, de cuisine et de chasse, moyen et haut de gamme.

22 rue Fontgiève - 63000 Clermont-Fd
P. 06 76 36 12 78
antretoise@gmail.com

France
MARCHAND Frédéric



HALL 2 - F29

Coutelier depuis 2009, je prend plaisir à forger la plupart de mes couteaux dans de vieux outils. Les essences de bois qui constituent les manches de mes fixes, pliants et hachettes ont une histoire... Erable ondé destiné à la lutherie, noyer de crosses de fusils ou chêne d'anciens tonneaux. Ainsi chacune de mes réalisations, avant même d'avoir trouvé un acquéreur, est déjà empreinte d'une histoire.

Les Noes - 35220 Chateaubourg
P. 06 45 85 12 63
frederic.marchand16@wanadoo.fr
www.couteauxdefredm.fr

France
**MARGOT Stéphane
LE VALET MUSTE**



HALL 1 - C34

Du dessin à la finition, toutes les étapes sont réalisées par mes soins dans mon atelier, du choix des aciers qui composeront le damas, au choix des matériaux pour le manche. J'apporte un soin particulier dans la réalisation de pièces uniques et 100% artisanales.

10 rue des Romarins - 34150 Gignac
P. 06 08 43 34 09
contact@levaletmuste.com
www.levaletmuste.com

France
MARIA Julien



HALL 1 - C10

Installé depuis 2009, je fabrique essentiellement des couteaux pliants. J'aime les couteaux simples et utilitaires avec des lignes sobres fabriqués dans des matériaux fiables et de qualité.

68 chemin de Bel Azur - 06700 St Laurent du Var
P. 06 82 81 20 62
mariajulien06@yahoo.fr
www.couteliermaria.com

France
**MARLOT Daniel
LES COUTEAUX TOTO**



HALL 1 - B8

Je crée des couteaux pliants, des couteaux de cuisine ainsi que des couverts de table et de service. Chaque pièce est unique, forgée et assemblée par mes soins. Des lignes épurées, des courbes tendues, un subtil mélange entre le brut et le poli.

Chemin de Valoussière - Le Mas de l'Euze
30130 Carsan
P. 06 03 71 97 96
dmarlot@yahoo.fr
www.lescouteaux toto.blogspot.com

France

MARTIN Jean-Pierre**HALL 1 - A28**

Je conçois, dessine et réalise des couteaux pliants aux lignes sobres et épurées, dotés de systèmes de verrouillage et déverrouillage spécifiques et personnels me permettant d'avoir un fonctionnement simple, fluide et efficace.

29 rue Pierre Saxy - 13200 Arles
P. 06 31 51 77 75
jean-pierre.martin0941@orange.fr
www.couteaux-jp-martin.com

France

**MASCHIO Frédéric
LA FORGE DE LA LOUVIERE****HALL 1 - B13**

Fabrication de couteaux pliants et fixes artisanaux.

225 chemin de la Louvière - Meuillat
01580 Matafalon-Granges
P. 06 38 89 39 00
frederic.maschio@orange.fr
www.couteaux-maschio.com

France

**MAUNOURY Hervé
LAMES DES BOIS****HALL 1 - A6**

Guide en montagne, ancien musher professionnel, c'est dans la nature et en Laponie que je puise mon inspiration. Une ronce de buis coupée en forêt, la forge du damas au marteau, le scrimshaw, le travail du cuir, la maîtrise de techniques primitives rendent chaque pièce unique.

Le Moulin de Plumet - 15320 Chaliers
T. 04 71 23 46 92
moulindeplumet@orange.fr
www.couteaux-herve-maunoury.com

France

MITTAY Benjamin**HALL 1 - C4**

Après 10 ans d'expérience dans la coutellerie, j'ai choisi d'axer mes créations sur des formes plus rectilignes et plus vives. Toujours dans un souci de simplicité et d'efficacité de l'outil, je me suis inspiré des fameux Higomogami et Tanto. Couteaux droits et pliants, travail d'acier feuilleté de ma production, se mélange aux matières rares et insolites. Vous trouverez également cette année sur ma table, mes interprétations modernes de mes fameux Violons, Bouldogues, et autres Issard...

53 route du Pont de la Chaux - 39300 Chatelneuf
T. 03 84 51 29 07
b.m.coutellerie@gmail.com
latelier39.blogspot.com

France

MOING Mickaël**HALL 1 - A4**

Couteaux forgés, acier et damas, pliants et fixes.

Pratclaux - 43580 St Privat D'Allier
P. 06 01 94 89 20
mickael.moing@orange.fr
www.couteaux-moing.com

France

**MONGIN Jacques
Coutellerie****HALL 1 - C12**

La nature offre la matière, la main de l'Homme en fait un chef-d'oeuvre.

48 route de Chaumont - 52340 Biesles
T. 03 25 31 94 45
mongin.jacques@wanadoo.fr

France

MONNET Pierre-Henri**HALL 1 - A21**

Je fabrique des couteaux de chasse, de randonnée, d'extérieur. Parfois inspirés de pièces historiques ils sont aussi souvent d'inspiration complètement libre. Dans tous les cas ce sont des couteaux destinés à être utilisés !

9 rue des grandes Coulanges
03500 Louchy-Montfand
monnet.ph@gmail.com
couteauxph.blog4ever.com

France

MORETTI Olivier**HALL 2 - F55**

Formé à l'Atelier du Lotus en Corse, je travaille en collaboration avec Franck Thomas depuis une dizaine d'années où je me suis spécialisé dans les couteaux fixes tels que les stylets.

Biancona - 20170 Levie
T. 04 95 74 05 13
was123456@hotmail.com

France

MOULAY Christophe**HALL 2 - F60**

Les couteaux Hilmar sont conçus et réalisés en Charente à partir de matériaux rares et précieux provenant du monde entier. Chaque modèle est unique et fabriqué de manière artisanale.

86 avenue Louis Laurent Fontafie
16270 Genouillac
P. 06 60 05 28 47
cmoulay@wanadoo.fr
www.christophe-moulay-armes.com

France

**MUROS LE ROUZIC Nicolas
NORSE ARTEFAKT****HALL 1 - C14**

Je considère le couteau comme une extension de la main, un outil de tous les jours, aussi ergonomique qu'esthétique.

13 rue Jules Ferry - 56650 Inzinzac-Lochrist
P. 06 27 52 53 39
norseartefakt@gmail.com
www.norse-artefakt.jimdo.com

France

**MUSEE DE LA COUTELLERIE
(LES ATELIERS)****HALL 1 - B30**

Forte de son histoire, la ville de Thiers possède un savoir-faire grandement maîtrisé dont le musée est un des nombreux représentants. Nos couteliers, dignes successeurs de ce glorieux passé, ont forgés leur passion pour ce noble art en mêlant tradition et modernité. Gravure, incrustation, guillochage, autant de techniques que notre atelier utilise pour vous offrir des couteaux d'art exceptionnels.

58 rue de la Coutellerie - 63300 Thiers
T. 04 73 80 58 86
musee-coutellerie@ville-thiers.fr
www.musee-coutellerie-thiers.com

France

**MUSSO Alexandre
COUTELLERIE DU FINOSELLO****HALL 1 - B7**

Maitre-armurier depuis 1982.

Domaine de la Sorba - 20090 Ajaccio
P. 06 03 20 23 30
alexandre.musso@wanadoo.fr
www.musso-couteaux.com

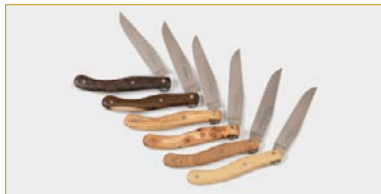
France

**MUZARD Eric
GENTLEMAN BARBIER****HALL 2 - F70**

Depuis 1990, notre Maison installée à Thiers, berceau de la coutellerie française, est spécialisée dans la fabrication d'articles et de cosmétiques de rasage traditionnel. Nous vous proposons à travers nos blaireaux et nos rasoirs, une sélection de cornes et de bois parmi les plus précieux au monde. Chaque pièce est fabriquée dans nos ateliers selon une méthode traditionnelle de plus de 15 étapes manuelles successives.

19 route de Ste Marguerite - 63300 Thiers
T. 04 73 51 39 80
muzard.eric@wanadoo.fr
www.gentleman-barbier.com

France

**PALLUY-CORVAISIER Laure
ACDP****HALL 2 - F50**

Après avoir créé Le St-Jacques® pour accompagner les pèlerins vers Compostelle, Laure Palluy-Corvasier s'est lancée dans la création d'un couteau de collection en hommage à la Première Guerre mondiale et ses soldats : Le Poilu®.

Berthail - 42220 St Sauveur en Rue
P. 06 51 44 39 44
contact@ac-dp.fr
www.le-st-jacques.fr
www.le-poilu.fr
www.couteaux.issard.fr

France

PARAVICINI Andrea**HALL 1 - C15**

Je réalise sur mesure tous types de couteaux, du couteau pliant en damas en passant par les offices de cuisine et les poignards. Vous trouverez également à ma table certaines réalisations spécifiques comme le Kiridashi japonais ou le Sgian Dubh écossais.

51 avenue Voltaire - 63300 Thiers
P. 07 84 38 62 84
andrea.paravicini@hotmail.fr
www.couteaux-andrea-paravicini.com

France

PAYNON David**HALL 1 - D8**

Etude et réalisation de couteaux d'art. Chaque couteau est réalisé entièrement à la main. Le travail d'assemblage et d'ajustement est fait avec le plus grand soin et chaque modèle est unique. Je forge mon propre damas et l'usinage des pièces de couteaux est entièrement réalisé à la fraiseuse. Les ressorts ainsi que les lames sont rectifiés à l'aide d'une rectifieuse mono précis. Les couteaux sont délivrés avec un certificat d'authenticité, je fabrique aussi deux couteaux néo-régionaux Le Morétain et Le Pontois.

1 bis rue Paul Bert - 89140 Pont Sur Yonne
P. 06 50 81 60 44
davidpaynon@gmail.com
www.coutellerie-moretaine.fr

France

**PENOT Christian
COUTEAUX PENOT****HALL 1 - B18**

Passionné par les couteaux depuis des lustres, il y a maintenant 20 ans que je me suis lancé dans la fabrication de mes damas. Cela m'a permis la réalisation à 100% de mes couteaux.

83 rue des Cailles - 91600 Savigny Sur Orge
P. 06 87 35 08 24
ch.penot@wanadoo.fr
www.couteauxpenot.free.fr

France

**PEREIRA Sébastien
LE THIernoIS****HALL 2 - F63**

Nous vous invitons à venir nous rencontrer, soit sur notre stand, soit dans nos ateliers, ou sur notre site internet. Sûrement les plus belles façons de vous montrer, de vous expliquer notre savoir-faire et notre passion pour ce beau métier, depuis bientôt 30 ans.

30 bis rue des Horts - 63300 Thiers
P. 06 15 39 83 50
lethiernois@coutellerie-lethiernois.com
www.coutellerie-lethiernois.com

France

**PERRIER Bertrand
A LA FORCE DU FEU****HALL 1 - A15**

Couteaux pliants et droits. Forge traditionnelle au charbon de bois.

43 bis rue Camille Carrié
82500 Beaumont de Lomagne
P. 06 79 32 51 07
alaforcedufeu@outlook.fr
www.forcedufeu.com

France

PICARD Grégory**HALL 1 - A5**

Fabrication artisanale, depuis 17 ans, de couteaux de tous types avec de beaux matériaux. Réalisations sur mesure possibles ainsi que des stages de coutellerie adaptés à chaque personne dans son atelier situé en Haute Loire.

LD Réouze - 43190 Tence
P. 06 29 25 06 18
gregorypicard.coutelier@gmail.com
www.gregory-picard-coutelier.com

France

**PIEDBOIS Gabin
LES FORGES D'HARALDR****HALL 1 - A30**

Coutelier situé au nord de la France, je réalise des pièces influencées par l'esthétique scandinave, moderne et médiévale. Ma production s'étend des couteaux pliants aux scramasaxes en passant par les fixes utilitaires et de cuisine. Tous sont réalisés de A à Z avec soin et attention dans mon atelier.

61 rue Pasteur - 62730 Marck
P. 06 50 49 21 00
piedbois.g@gmail.com
www.forges-haraldr.com

France

PIERARD Jean-Louis**HALL 2 - F25**

Basé sur le bassin d'Arcachon, Jean-Louis Piérard y fabrique ses couteaux tous uniques. Depuis plus de vingt ans ses couteaux à huitres font le plaisir des amateurs. Son pliant dissymétrique «le Béglais» surprend par son mécanisme original breveté. Le «Signat» complètera sa table cette année, couteau de table du bassin d'Arcachon.

13 rue Peyret Poque - 33260 La Teste de Bush
P. 06 08 32 70 50
creations@aiguiseur.fr
www.aiguiseur.fr

France

**PINCEMIN Erwan
COUTELLERIE LA ROCHE
DU FEU****HALL 1 - B32**

Formé à la Maison des Couteliers de Thiers de 1995 à 1997, mes couteaux portent des noms évoquant mon Finistère natal, mais ont aussi des influences thiernoises ou nogentaises en lien avec mes voyages couteliers. J'aime transformer les matières, ajuster, polir, lustrer, guillocher, incruster... pour donner naissance à un futur compagnon de tous les jours.

CMD² Création - BP21 - 10190 Estissac
P. 06 76 00 00 66
pincemin.erwan@gmail.com
www.facebook.com/LaRocheDuFeu

France

PITELET Franck**HALL 1 - C11**

Présentées sur la table lors du salon Coutellia, des pièces customs intégralement faites à la main dans mon atelier situé dans la Vallée des Usines, près de la Durolle. Créations ou répliques de couteaux anciens de poche, une pièce ou multi-pièces sans aucune découpe laser.

4 impasse des tanneries - 63300 Thiers
T. 04 73 80 45 38
franck@franckcoutelier.com
www.coutellerie-pitelet.com

France

**PODDIG Virgil
FORGE VIRUCE****HALL 1 - B17**

Passionné par la forge depuis l'enfance, je mets mes 14 ans d'expérience à votre service pour réaliser des couteaux, armes, outils et bijoux. Je vous invite à venir découvrir mes créations chargées d'histoire, forgées en acier de coutellerie moderne (homogène et damas) ou dans des aciers artisanaux issus de la transformation directe du minerai de fer (acier de réduction et wootz).

50 rue de la Gare - 57420 Pommerieux
P. 06 22 00 16 29
forgeviruce@hotmail.fr
www.forgeviruce.com

France

POGGETTI Guy**HALL 1 - A11**

Passionné de coutellerie depuis toujours, je suis coutelier professionnel depuis 2008. J'ai la chance de pouvoir vivre de ma passion car c'est de nos jours un privilège...

11 chemin de St Laurent
84240 La Bastide des Jourdans
P. 06 12 04 46 48
guy.poggetti@wanadoo.fr
www.sparus.fr

France

**PONSON David
D. PONSON Coutelier d'Art****HALL 1 - C19**

Artisans couteliers d'art, couteliers de tradition, six générations en ligne directe de père en fils. Label EPV - AAF Exclusif. Ils réalisent des couteaux, pièces uniques et petites séries : couteaux régionaux dont Le Thiers®, nos créations déposées : Le Chignore®, Le Bitord®, Le Serge Vieira®, Le O®. Trophée National d'or 2015. Sauvegarde des Métiers-CGA.

1 rue du Bourg - 63300 Thiers
P. 06 21 73 84 22
contact@david-ponson.com
www.couteaux-ponson.com

France

RAMOS Fernando**HALL 2 - F67**

Depuis plus de 25 ans, Fernando Ramos, spécialisé dans le guillochage main, réalise plus d'une quarantaine de modèles pour quelques couteliers du bassin thiernois. Après plusieurs semaines de formation chez C. Avakian et H. Viallon, il crée ses premiers modèles : les Vic et Lili en décembre 2015. Il sort son Thiers® en pierre de Volvic, matière qu'il travaille depuis plus de 20 ans.

1 rue de la coutellerie
63550 St Remy sur Durolle
P. 06 58 85 52 65
coutellerief.amos@gmail.com

France

**RAYNAL Thierry
SCOP OZON****HALL 1 - A14**

Coutelier taillandier. Fabrication artisanale et traditionnelle à la forge de pièces ergonomiques, à l'épreuve du temps, faites pour travailler et dans lesquelles chaque matériau est à sa place. Couteaux, outils taillants. Fabrique aussi ses aciers de réduction. Reconstitutions historiques, épées, dagues et arbalètes.

2730 route d'Albias - 82800 Negrepelisse
P. 06 81 56 92 08
thierry.raynal82@gmail.com

France

**REGIBIER Yann
DE LA LAME AU POMMEAU****HALL 1 - A29**

Installé à côté de La Rochelle, les couteaux que je fabrique se démarquent par des lignes originales. Tous sont des pièces uniques agrémentées de matériaux rares et d'ornementations que je réalise moi-même. Gagnant du prix coup de cœur du public 2014.

37 rue de la Commanderie - 17220 Bourneuf
P. 06 31 05 50 31
delalameaupommeau@yahoo.fr
www.delalameaupommeau.blogspot.fr

France

RÉLOT Patrice**HALL 1 - B33**

Coutelier-forgeron, installé depuis 2011, je cherche à faire évoluer mes créations au fil des rencontres et des envies. Recherches créatives et savoir-faire sont des partis pris. Sandwichs, damas et composites maisons, fixes ou fermants, des ingrédients qui me plaisent. Rendez-vous à ma table pour les dernières nouveautés.

La Bourse 03330 Echassières
P. 06 64 92 73 69
forgeapat@live.fr
www.forgeapat.wix.com/forgeron-coutelier

France

**REMAUD Jean-Michel
COUTELIER JMR****HALL 1 - D9**

Installé en Charente Maritime, j'ai fait le choix de refaire entièrement à la main le couteau tonneau Suédois alors disparu depuis 1960. Je fabrique aussi l'Esprit tonneau qui est l'une de mes représentations la plus personnelle. Toujours avec de beaux matériaux et avec autant de passion.

75 rue Aliénor d'Aquitaine - 17350 Taillebourg
T. 05 46 91 75 41
jean-michel.remaud@sfr.fr

France

RICARD Philippe**HALL 1 - B31**

Amateur puis professionnel depuis près de 3 ans, je réalise tous mes couteaux de A à Z, ainsi que le damas que j'affectionne particulièrement. J'aime partager ma passion avec les couteliers, les amateurs mais aussi mes clients. A 61 ans je ne pense pas m'arrêter de si tôt.

6 allée de la Maladière - 21220 Chamboeuf
P. 06 87 54 60 19
philippe.ricard21@gmail.com

France

RICHARD Damien**HALL 1 - B5**

Damien Richard forgeron coutelier, fabrique des couteaux de tous types. Réalisations 100% artisanales au gré de ses inspirations et également des réalisations faites sur mesure, et un grand amoureux de la fabrication du Damas.

Les Pradelles - 63640 Charensat
P. 06 11 15 10 96
forgedescombrailles@gmail.com
Facebook : Forge des combrailles

France

ROBIN Nathalie**HALL 1 - A8**

Coutelière d'art et femme de Stéphane Robin, Maître Artisan de père en fils depuis 3 générations, mais aussi Lauréat du concours Coutellia 2015 (prix coup de cœur du public). La coutellerie s'est imposée à moi comme une passion, une institution.

LD Choux - 63250 Celles Sur Durolle
T. 04 73 80 21 18
srobin@sfr.fr
www.coutellerie-le-cellois.com

France

**ROGER ORFEVRE SARL
SOZEDDE Philippe****HALL 2 - F64**

Roger Orfevre fabrique toute une gamme de couteaux de table et de couteaux de poche, manche bois, plexi, inox ou paperstone ainsi que la guillotine à saucisson.

La Plaine - 63300 Escoutoux
T. 04 73 80 47 10
contacts@roger-orfevre.com
www.roger-orfevre.com

France
ROUSSELON DUMAS SABATIER**HALL 2 - F65**

La coutellerie Rousselon-Dumas est née à Thiers, capitale française du couteau. Riche d'un savoir-faire ancestral qui se transmet depuis cinq générations, elle est à même de vous faire découvrir le meilleur de la coutellerie contemporaine, et ce dans le respect des traditions.

La Croix Blanche - BP 82 - 63307 Thiers Cedex
T. 04 73 80 46 22
commercial-france@rousselon.fr
www.rousselon.fr

France
SABATÉ Pascale**HALL 1 - C6**

Les couteaux me fascinent depuis toujours et aujourd'hui j'en ai fait mon métier. Je travaille particulièrement les lignes, les ajustements de bois, les mélanges de matières, couleurs et volumes que je renouvelle sans cesse dans de nouvelles créations.

57 rue roca vella - 66740 Laroque des Alberes
P. 06 30 75 55 23
sa.pascale66@gmail.com
www.couteaux.pascale-sabaté.com

France
**SAEZ David
C.S.D.****HALL 1 - A9**

Je crée et réalise tous mes couteaux pliants ou fixes dans mon atelier à Lanester en Bretagne depuis 2015.

66 rue Jules Guesde - 56600 Lanester
P. 06 17 62 08 52
saezdavid@neuf.fr
www.coutelier-csd.fr

France
**SAGRIC Stéphane
SARL APSO****HALL 2 - F59**

Ancien joaillier. Il a débuté son premier salon du couteau à Strasbourg en février 2017. Passionné par le couteau et la création.

936 Rue Jean Trocard
33570 Les Artigues de Lussac
P. 06 80 46 60 35
pateauv@wanadoo.fr

France
**SCHWEICH Daniel
COUTEAUX SCHWEICH****HALL 1 - B23**

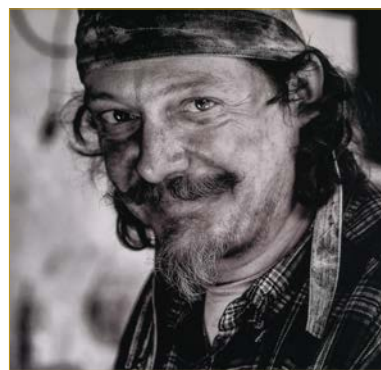
Mes créations sont marquées par le caractère des matériaux, la fluidité des lignes et la douceur des mécanismes. Prix du jury Coutellia 2015 et 2016.

23 rue Balaclava - 79000 Niort
daniel.schweich@club-internet.fr
www.couteaux-schweich.fr

France
**THOMAS Pierre-Yves
COUTELLERIE VIRTUS
ET HONOR****HALL 2 - F33**

Installé en plein cœur de l'Alta Rocca en Corse, mes couteaux sont réalisés entièrement à la main dans un effort constant de qualité et de respect des traditions. Les matériaux utilisés sont locaux et travaillés de façon artisanal.

Quartier Biancona - 20170 Levie
P. 06 09 38 75 29
thomas.py6@yahoo.com

France
**SIMONETTI Alessandro
ASIMONETTI BLADES****HALL 1 - B21**

Depuis 2007 je forge mes lames et mon damas pour mes couteaux pliants ou fixes. Que ce soit pour la cuisine ou les loisirs, ce sont toujours des pièces uniques. Je réalise également des commandes personnalisées. Mon couteau de base est le « Time » pliant à friction, fin et discret pour une utilisation quotidienne. J'attends votre visite dans mon nouvel atelier à Castellar (06), à la frontière italienne.

36 rue de la Côte - 06500 Menton
P. 06 25 45 78 86
asimonettiblades@sfr.fr
www.coutelier-simonetti.com

France
SOEUVRE Philippe**HALL 1 - D7**

Couteaux droits et pliants. Damas.

44 rue de l'Etang - 89630 Quarre Les Tombes
philippe.soeuvre@forge-du-morvan.com
www.forge-du-morvan.com

France
**SOUBEYRAS Jean-Luc
COULEURS DE FORGE****HALL 1 - D1**

Jean-Luc et son fils Guillen, forgent de l'épée au couteau de cuisine tout en recherchant toujours à transcender la matière par le feu. Damas d'exception, reproductions historiques et créations originales. Centre de formation de forgeron-coutelier «Couleurs de forge»

11 allée des Blachettes - 26700 Pierrelatte
T. 04 75 04 01 10
infos@couleursdeforge.fr
www.couleursdeforge.com

France
SOUCHON DUPRÉ Gérard**HALL 1 - D6**

Je conçois et réalise des couteaux fermants liner-lock entièrement à la main. Je forge mes propres damas, mosaïques et mokumés. Mécanismes de précision démontables et réglables. Matériaux nobles et précieux. Exclusivement pièces uniques.

82 avenue du 8 Mai 1945 - 42340 Veauche
P. 06 80 52 94 44
g.souchon.dupre@gmail.com

France
**SOUVILLE Franck
AUX FORGES D'ANTAN****HALL 1 - C2**

Les couteaux issus de l'atelier sont entièrement réalisés de façon artisanale et montés finement avec des matières nobles. Toutes les étapes font l'objet d'un travail soigné exigé par la qualité des matières utilisées et pour la pérennité de l'objet achevé.

1 rue de la grange Millet - 25111 Montgesoye
P. 06 30 68 04 78
info@francksouville.com
www.francksouville.com

France
**STEINBERG Gilles
FONTENILLE PATAUD****HALL 2 - F75**

Couteaux de tradition française. Fabrication artisanale soignée.

8 avenue Ernest Grange - 63300 Thiers
T. 04 73 80 18 34
gilles@fontenille-pataud.com
www.fontenille-pataud.com

France
STHICAL



HALL 2 - F14

Gilles Regnaud artisan coutelier, spécialiste de la fabrication de couteaux avec manche en pierre de lave de Volvic.

19 Place du groupe scolaire - 63250 Chabreloche
T. 04 73 94 25 93
sthical@akeonet.com
www.sthical-coutellerie.fr

France
SUCHERAS Jean-Pierre



HALL 1 - C32

2 titres de meilleurs Ouvriers de France. Je restaure, innove, réalise et participe à des projets industriels.

LD - Fouhet - 63190 St Jean d'Heurs
T. 04 73 73 95 22
sucheras@wanadoo.fr
www.sucheras-coutelier.fr

France
SURJOURS Maxime



HALL 2 - F53

Coutelier créateur d'art. Passionné depuis toujours par ce superbe objet, j'ai eu la chance de rencontrer des grands couteliers qui m'ont transmis leur savoir. Fort d'un passé dans l'ébénisterie d'art, je suis fier de pouvoir vous exposer mes créations.

30 rue Ferdinand Buisson
33140 Villenave d'Ornon
P. 06 80 48 19 75
maxs-couteaux@laposte.net
www.couteau-et-creation.over-blog.com

France
SUSINI Jean-Dominique I PALATINI



HALL 2 - F37

Stylets corses, pliants traditionnels et créations. Production exclusivement composée de pièces uniques. Travail entièrement fait main, sans gabarit ni sous-traitance. Elaboration d'acier corse (magnétite locale).

Hameau de «Guaitella» N°58
20200 Ville Di Pietrabugno
T. 04 95 32 36 32
jean-dominique.susini@orange.fr

France
**TEYMEN Mustafa
COUTELLERIE TEYMEN
FRERES SAS**



HALL 1 - D4

Coutellerie Artisanale Les Frères Teymen. Au cœur du bassin de la capitale mondiale de la coutellerie, 3 frères passionnés s'inspirent des 6 siècles d'artisanat pour donner naissance à leurs imaginations et vous propose de découvrir, à l'occasion du salon annuel Coutellia, leurs créations «chaque couteau est fait à la main, chaque couteau est unique et chaque couteau retranscrit la passion qui nous habite durant sa conception et ressentie par nos clients les plus passionnés...».

16 rue du 11 novembre
63650 La Monnerie le Montel
P. 07 52 25 14 76
coutellerie@freres-teymen.com
www.freres-teymen.com

France
**THOMAS Franck
COUTELLERIE DU LOTUS**

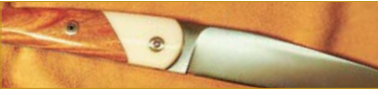


HALL 2 - F13

Il y a 30 ans, Franck Thomas fonde la Coutellerie du Lotus, en Corse, un endroit où lui et les artisans qu'il a formé conçoivent et réalisent des pièces d'art. Leurs préoccupations premières étant le respect des traditions et la production de qualité, deux éléments qui ont permis à la Coutellerie du Lotus de se forger une reconnaissance internationale.

Biancona - 20170 Levie
T. 04 95 74 05 13
P. 06 12 58 18 62
coutelleriedulotus@hotmail.com

France
**THOMAS Pierre
ATELIER ODAE**



HALL 2 - F26

Pierre THOMAS est un artisan coutelier originaire du Périgord noir et formé au CFAI de Thiers. L'atelier Odae est né en début d'année 2017 de sa volonté d'exprimer sa créativité, sa passion et ses valeurs au travers de ses propres réalisations. Il propose des modèles de couteaux pliants allant du piémontais jusqu'à des pièces d'exceptions (mécanismes complexes, matériaux précieux, décorations fines...) mais également des couteaux de table et de cuisine. Les maîtres mots de ses créations sont : qualité, élégance et précision.

16 rue Lasteyras - 63300 Thiers
P. 06 78 92 73 92
atelier.odae@gmail.com
Facebook : Atelier Odae
Instagram : atelier.odae

France
TIMBERG



HALL 2 - F58

Couteaux de montagne (marques et modèles déposés). Pierre-fusil (brevetée) en pierre naturelle.

Glapigny - BP1 - 74230 Thones
T. 04 50 02 05 89
P. 06 15 05 06 44
jcbibollet@gmail.com
www.timberg.fr

France
**VAUTRIN Adrien
ASTRAGALE**

HALL 1 - B4

6 rue de l'église - 52240 Longchamp

France
VERGNAUD Julien



HALL 2 - F27

Jeune artisan coutelier installé en Seine et Marne, je propose des couteaux fixes forgés ainsi que des pliants à verrouillage «liner-lock». Le travail du bronze vient compléter celui effectué sur l'acier et le bois.

61 Rue de Cheval - 91820 Boutigny Sur Essonne
P. 07 85 50 38 04 - vergnaud.coutelier@gmail.com
Facebook : Julien Vergnaud Coutelier

France
VEYSSEYRE Jean-Pierre



HALL 1 - B22

Spécialiste du damas, Jean-Pierre Veyssseyre interprète les couteaux anciens, sans intervenant gravure...

6 rue des Fichardies - 63300 Thiers
P. 06 72 70 71 06 - jeanpierreveysseyre@orange.fr
www.jp-veysseyre-couteauxdamas.com

France
**DANIELLE DE BUYER
WILDSTEER**



HALL 2 - F15

De nombreuses nouveautés voient le jour en 2017. Tant dans le domaine tactique avec des développements pour le Commando Hubert ou la baïonnette du programme Félin, que dans le domaine outdoor/survie avec un couteau spécialement conçu avec deux survivalistes. Pas moins de six nouveaux couteaux plus un outil de premier secours seront présentés à Coutellia 2018.

ZA Charles Chana - 42230 Roche la Molliere
T. 04 77 92 59 86 - contact@gwildsteer.com
www.wildsteer.com

Autres Pays COUTELIERS D'ART

Angleterre

ANNANDALE Pieter Knives



HALL 1 - B16

Handmade folding knives with highend materials.

8 Chandler Way - LE965W Broughton Astley
T. 44-774-572-1949
annandakar@aol.com
www.ratelknives.com

Australie

ARESTAN Paul



HALL 1 - B15

Coutelier franco-australien basé à Brisbane, ma production varie selon mon inspiration du moment avec cependant certaines constantes telles que la gravure à l'eau forte et l'utilisation de bois locaux pour la fabrication des manches.

15 Went Worth Avenue - QLD 4520 Mount Nebo
T. 04 12 689 573
pearestan@hotmail.com

Autriche

TWO 4 SHARP ART



HALL 1 - A18

Gamingerstrasse 21 - 03270 Scheibbs

Belgique

COLLA Jean-François



HALL 2 - F2

Situé dans l'est de la Belgique, à Charneux, JF COLLA réalise des couteaux custom aussi bien pour la chasse, cuisine, bushcraft... En damas ou en acier homogène, le tout peut être réalisé sur mesure. Utilisation de bois précieux stabilisés, matériaux synthétiques, fixes et pliants.

777 Fastre - 04654 Charneux
T. 32-475 933 693
jfcolla@jfcolla.com
jfcolla.com

Belgique

BOL-LUTZ Sonia

HALL 1 - D2

Avenue des amandiers 13 bte 3 - 1080 Bruxelles
T. 0032-2-736-62-00
bol-lustsonia@hotmail.com

Canada

BEAUCHAMP Gaëtan



HALL 1 - B25

Bien que reconnu pour le scrimshaw, le coutelier fabrique aussi des couteaux des plus variés, tel que couteaux de chasse, de pêche, de fantaisie, pliant à cran d'arrêt... Pour les manches il utilise des matériaux rares et précieux comme l'ivoire et la molaire de mammoth, os de dinosaure, nacre de perle, corne de buffle...

125 De la rivière - 93C096 Stoneham
T. 418-848-1914
knives@gbeauchamp.ca
www.gbeauchamp.ca

Canada

**DION Sylvain
ARTISAN-COUTELIER**



HALL 2 - F1

Coutelier depuis 19 ans, étant chasseur moi-même, mes réalisations vont du couteau d'extérieur (randonnée, pêche et de chasse) aux couteaux de cuisine (office, chef). Qu'ils soient en inox, en acier damasé ou forgé, je porte une attention particulière à chaque étape de leur fabrication. Je donne aussi de la formation aux intéressés.

GOX 1LO Shawinigan
T. 001 819-538-0856
dan_syl@hotmail.fr
www.couteauxsylvainindion.com

Danemark

STRANDE Poul



HALL 1 - D10-D11

Lames damassées ou laminées.

Soster Svenstrup Byvej.16 - 04130 Viby Sjaelland
T. (+)45 46 19 43 05
poulstrande@mail.dk
www.poulstrande.com

Etats-Unis

R.B. JOHNSON



HALL 1 - B26

Coutelier d'art depuis 1976, spécialiste des couteaux pliants liner-lock avec damas et manches en matériaux exotiques. Egalement fournisseur de pièces pour couteaux pliants.

Box 11 - 55370 Clearwater MN
T. 320-558-6128
rb@rbjohnsonknives.com
www.rbjohnsonknives.com

Bulgarie

**ANDREY STOYANOV ANDREEV
ANDREY STOYANOV-7**



HALL 2 - F44

Andrey Satoyanov Andreev was born in the town of Gabrovo. He is a hereditary master-cutler. He has been acquainted with the subtleties of the craft since he was 11 years old. In 1991 he became a member of the Folk Crafts Mastery Society after passing an exam. The hand made knives are distinguished by an artistic craftsmanship. The hilts are made from bone, horn, wood and some of the blades have not only the master brand but also hand made engraved drawings.

LA REKA 21 STR - 5300 Gabrovo
T. 359 889 370 729
andrey@cutler-bg.com
www.cutler-bg.com

Italie

BALISTRERI Vincenzo



HALL 1 - C29

Coutelier spécialisé dans les couteaux pliables avec toutes sortes de mécanismes comme des crans, des joints coulissants ou des doubles fermetures.

Via delle Aragoste 46 - 00054 Fiumicino
T. 0039-333-481-5596
vincenzo@vbcoltelli.com
www.vbcoltelli.com

Italie

COLTELLERIA STASIO «NINO»



HALL 1 - C24

Après avoir appris les bases du métier auprès d'Odorico Lucantoni qui fabrique le couteau des pêcheurs de l'Adriatique, aujourd'hui connu sous le nom de Anconetano, Giovanni Nista a affiné son savoir-faire en fabriquant plusieurs modèles, du classique roman au plus recherché sicilien, reproduisant fidèlement les originaux.

Corso Mazzini 43 - 63074 San Benedetto Del Tronto
T. 07 35 58 71 15 - panuccisbt@hotmail.it
www.ninonista.it

Italie

**STEFANO COMPOSTELLA &
C S.N.C.**

HALL 2 - F6

My name is Stefano Compostella, I started to create knives 10 years ago. I make different type of knife : for kitchen, folding knives with different style : lyner lock, back lock, hip joint and automatic, fixed blade.

Via Mazzini 20 - 26013 Crema
T. 0039-3938926990 - P. 03 73 25 77 51
s.compos@libero.it

Italie

DOLCIMASCOLO Paolo

HALL 1 - C28

La coutellerie Dolcimascolo est née à Rome en 1985 grâce à la passion du propriétaire, Paul Dolcimascolo, pour le monde des outils de coupe. Au fil des années, il créé son atelier de distribution officiel de marques les plus prestigieuses de la coutellerie. La vente directe est désormais prise en charge sur le site où sont transmises sa passion et sa connaissance de ses produits. Un savoir de plus en plus difficile à trouver sur le marché en ligne. Avec un excellent service après-vente, ce sera toujours un plaisir de prendre conseil auprès d'experts de l'industrie. A l'intérieur de la boutique, vous pouvez trouver un service d'affûtage professionnel effectué avec soin et précision.

Via Gallia 212 - 00183 Roma
T. 0039-06-70475737 - info@dolcimascolo.com
www.dolcimascolo.com

Italie
DONELLI Gianni



HALL 1 - C22

I am from Parma and I am mechanical engineer. I like mechanisms and their applications to knives. I travel a lot to see several exhibitions about knives and special materials for their construction. I like to test every kind of steel and damascus steel.

Via Garcia Lorca N°7 - 43126 Parma
T. 380-244-83-85
chiaradonelli@yahoo.it

Italie
FELTRESI Moreno



HALL 1 - C21

Je suis fabricant coutelier spécialisé dans l'acier damas. J'utilise la technique de la mosaïque. Je n'utilise pas la technique de la métallurgie des poudres, je forge uniquement.

Via Isonzo 122/a - 35143 Padova
tzvalech@alice.it
www.nemomascus.it

Italie
MANCA Paolo



HALL 2 - F7

Je fabrique des couteaux par passion. J'aime faire des couteaux typiquement sardes en respectant la tradition.

S.V. Montale N66 - 07100 Sassari
T. 0039-348-859-2728
palomaknives@gmail.com
www.palomaknives.it

Italie
MANZONI Maurizio



HALL 2 - F8

Maurizio «Manaresso» Manzoni est coutelier sur son temps libre. Ses couteaux sont fabriqués à la main et conçus pour la chasse, le bushcraft et les activités en plein air. Il se concentre principalement sur le choix de l'acier et son traitement, puisqu'il est fermement convaincu que ces deux éléments sont fondamentaux pour un bon outil.

Via San Salvatore 67 - 35127 Padova
T. 0039-370-320-03115
uri.manzoni@gmail.com

Italie
MORLACCHETTI Socrate



HALL 1 - C30

Maître de la Corporation Italienne des couteliers, fabriquant principalement le couteau sarde. En particulier, la construction de la poignée du couteau dans de la corne naturelle (rustique) et les meilleures lames en acier sur le marché.

Va Milano 1b - 09125 Cagliari
T. 32 86 25 65 71
morlacchettis@tiscali.it

Italie
PALA Giuseppe



HALL 1 - C23

Je fabrique des couteaux fixes et pliants depuis 1999. Je forge du damas. Je suis un maître de la guilde italienne des couteaux et je participe à des expositions à Thiers, Paris, Milan et d'autres également.

Via Silvio Pellico 10 - 24040 Ciserano
T. 338-270-87-96
g.pala@live.it

Japon
HARA Koji
KNIFU HOUSE HARA



HALL 1 - E2

Originaire du Japon, KOJI HARA est né en 1949 dans la ville d'Imary. Il est l'un des couteliers japonais les plus itinérants, assistant à des expositions dans tout son pays ainsi qu'aux États-Unis et en Europe. Il a reçu des prix pour ses pliants tels que «Best In Show» et «Most Innovative» dans plusieurs expositions internationales de couteaux.

292-2 Osugi - Gifu-Pref - 501-3922 Seki-City
T. 81-575-24-7569
info@knifehousehara.com
www.knifehousehara.com

Japon
KANSEI Matsuno



HALL 1 - E3

Etui frictionné, lame ATS 34, manche en fibre de carbone, longueur totale 152 mm, longueur de la lame 72 mm.

109-8 Kaminocho Nishikaiden - 501-1168 Gifu
T. 81-58-234-8643
kansei@m.email.ne.jp
www.ne.jp/asahi/kansei/knives/home.html

Japon
OHTA KNIVES
HIROAKI OHTA



HALL 1 - E4

Couteaux entièrement réalisés par mes soins.

Minamikugahara 2-1-23-303 OTA-KU
146-0084 Tokyo
T. 81-35-748-0771
ohtaknives@nifty.com
www.ohtaknives.world.coocan.jp

Lituanie
TRC Knives
ANDRIUS TRICIUS

HALL 2 - F3

TRC Knives was found by Andrius Tricius who started making knives in 2010 and now TRC is a growing manufacturing company with our brand name and quality being recognized worldwide. With a regular line TRC offers custom line knives with appealing looks and best materials available.

Vytauto st.6-6 - 20106 Uknerge
T. 00 86 30 24 229
info@trcknives.com
www.trcknives.com

Luxembourg
MORUZZI Marcello



HALL 1 - C31

Mécanicien-ajusteur de profession, maîtrise en serrurerie et forge, le travail du métal est ma passion. Initié et formé par Henri Viallon, je prend un grand plaisir dans la fabrication de couteaux, passant par les couteaux de chasse ou les reproductions de dagues historiques. Cette année, je vous invite à découvrir deux nouvelles collections, avec des lames en acier damas, dont la collection africaine avec des manches réalisés dans des défenses, cornes ou os d'animaux de ce continent.

42 A rue de Sélange - L-4965 Clemency
T. 00352 50 51 33
marcmoru@tango.lu
fb.me/coltellimoruzzi

Luxembourg
RFC SARL
FIORETTI Raoul



HALL 2 - F17-F18

Fabrication de couteaux de collection.

21 rue de la Forêt - L-3643 Kayl
T. 00352 56 62 09
rfc-coutellerie@vo.lu
www.knives-rfc.lu

Pakistan

TOP BLADES
SARFRAZ Muhammad



HALL 1 - A20

Nous sommes spécialisés dans la production de lames pour la chasse et les instruments vétérinaires. Nous sommes fiers de notre travail, mené sur trois générations, et ce depuis 1960. Mon grand-père Haji Allah Bukhsh et mon père Badar Munir sont spécialisés dans le travail de l'acier à la main dans les domaines de la chasse, vétérinaire et chirurgical. Notre production est basée dans la ville historique de Wazirabad au Pakistan, qui fait notre fierté.

Shehzad Street G. T Road - Allahabad
52000 Wazirabad
T. (+)92-333-6602425
topblades@hotmail.com
www.topbladesinternational.com

Pakistan

DANIO® KNIVES PAKISTAN

HALL 1 - A16

The real handmade knives, blades with Damascus steel, D2 440C etc. Bone and horn of different animals also selected wood and wood burls for handles. Our custom knife making skill is proven by hundreds of satisfied hunters and collector's feedback.

School Road Paktown Alahabad
52020 Wazirabad
T. 9230 09 62 50 53
unicut@hotmail.com
www.danioknives.com

Portugal

ESTEVAO J.C. LOURENCO



HALL 2 - F5

Coutelier artisan depuis 2006, je fabrique des couteaux fermants ainsi que des couteaux avec des lames en carbone forgé et en inox.

Rua Central N°86 Matoeira Vidais
2500-743 Caldas da Rainha
T. 91-0425225
artisanato.lourenco@hotmail.com
Facebook : estevao lourenco cutelaria artesanal

République Tchèque

KNIFEMAKER BRIXI
BRIXI Jaroslav



HALL 2 - F10

Zahradni 6 - 78985 Mohelnice
P. +420 608 819 742
j.bixi@worldonline.cz
www.knifemaker-bixi.cz

République Tchèque

JAKUZA-KNIVES
JARY Michal



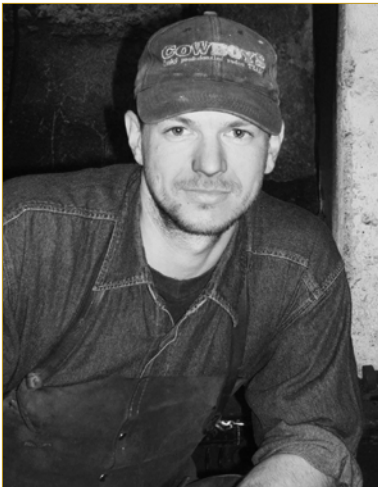
HALL 2 - F12

Blue Dragon roses - Linerlock, titanium gr5 mosaic damask, mat 1.Z7C7 + 1.2842, HRC 59 mammoth Ivory, open pin blue sapphire, leather case made of skirt leather.

Husovo Namesti 18 - 29471 Benatky Nad Jizerou
T. (+)420-608-126060
jarak@atlas.cz
www.jakuza-knives.cz

République Tchèque

PAVEL SEVECEK
SEVA KNIVES



HALL 2 - F9

Handmade folding damase knives with different types of mosaic.

Lhota u Konice 7 - 79846 Brodel U Konice
P. +420 603 545 333
seva.noze@seznam.cz
www.sevaknives.cz

République Tchèque

ZDENEK Janca



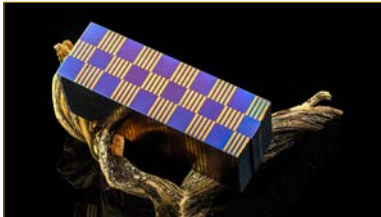
HALL 2 - F11

Couteaux faits main avec des matériaux naturels... «des couteaux avec une âme».

Cesky Chloumek 6 - 364 01 Utvina
T. 00-42- 060-433-1032
nojaknife@gmail.com
www.nojaknife.simplesite.com/

Russie

GERASIMOV Vladimir
COMPANY AUR



HALL 2 - F48

Company «A&R» produces tourist, hunting, throwing, cooking, children's, knife sets, as well as a number of related products and decorated knives. Nowadays, A&R knives are the famous Zlatoust brand and Russian knife production. We believe that creating a knife is the whole PHILOSOPHY. For us this means : an engineering approach to making a knife, a deep knowledge of the history of blade arms, materials science and technology, the study of russian and world experience, and of course, our own experiments with design and materials. All our knives have three important characteristics : functionality, ergonomics and quality.

Taganaiskay Str 204 - 456228 Zlatoust
T. (+)7 98 23 21 42 66
v-u-gerasimov@mail.ru
www.zladinox.ru / www.zlatoust-air.ru

Russie

BAYASKHALANOV Zhigzhit



HALL 2 - F46

Zhigzhit Bayaskhalanov is a master representative of traditional Buryat jewelry art, creating exclusive art knives in the author's style, as well as sculptures with deep meaning.

Naberezhnaya Obvodnogo Kanala 134
190020 St Petersburg
T. (+)7 91 18 35 76 97
info@zhigzhit.com
zhigzhit.com

Russie

CHEBURKOV Alexander



HALL 2 - F47

Alexander Cheburkov work shop makes folding knives with a fixed blade. All knives are handmade of the highest quality. We give a lifetime warrant on the knife !!

Nizhny Novgorod - 606100 Pavlovo
T. (+7) 83171 3-28-16
acheburkov@mail.ru
www.cheburkov.com

Russie

BOBKOV Dimitry
COLD FLAME KNIVES



HALL 2 - F38

ul.R.Zorge - 300004 Tula
T. (+7)905-114-66-10
coldflame2013@yandex.ru

Russie

BIRYUKOV Andrey
BIRYUKOV A.I.

HALL 2 - F39

Hunter Knife a laminate of ritrided steel VANCRON40 with a hardness of 64MRC. Blade surface polished and etched. The material of the handle stabilized walreet fuel. Blade 130 mmx27x3,8mm. Weight 300g.

72 Red Metallist Street - 606100 Pavlovo
T. (+)7 9601884090
bai74@bk.ru
www.inetkuznec.ru

Russie

**MARUSHIN Aleksandr
PE MARUSHIN**



HALL 2 - F41

Alexandre Marushin crée des couteaux et utilise de l'acier en poudre, acier industriel ou acier damas qu'il forge personnellement depuis 2001. Pour fabriquer des manches de ses couteaux il utilise du bois et matériaux nobles: bois stabilisé, corne de cerf, micarta, G-10. Chaque couteau est livré dans un étui en cuir dans son atelier. Création de couteaux individuels sur demande. Tous les couteaux sont garantis.

Nijegorodskiy reg., Oktyabarskaya street 6
606100 Pavlovo
T. (+7) 902 305 8070
damask52@mail.ru
www.damask-pavlovo.ru

Russie

MATVEEV Vlad



HALL 2 - F40

Forgeron.

Moskovsky mkr. 42/2 kv.135 - 241000 Bryansky
T. (+7) 9051015932
9051015932@mail.ru

Russie

**ULDANOV Denis
PE ULDANOV**



HALL 2 - F42

Notre coutellerie est spécialisée dans la création et la fabrication de couteaux de chasse et de cuisine. Nous proposons également des accessoires de décoration pour la coutellerie. Nous utilisons des aciers de poudre de haute qualité Bohler, Uddeholm, Crusible, Carpenter, Damastil, Erasteel pour produire les lames de nos couteaux. Nous utilisons les bois rares : iron wood, racine et loupe du noyer, macassar, palissandre, bouleau de Carélie stabilisé, ainsi que carbon, G10, fibre de rafir, elforyn et d'autres matériaux composés. Pour la fabrication de couteaux custom j'utilise la dent et la défense de mammoth stabilisés.

Nijegorodskiy reg., Garag line 1 - 606100 Pavlovo
T. (+7) 902 681 9499
knife-efes@mail.ru
www.knife-efes.ru

Russie

NAZAROV Forge



HALL 2 - F4

Nazarov Vladimir représente la troisième génération de forgerons (de père en fils). Son activité principale est la fabrication de couteaux, de haches et de couteaux pliants en acier damas et boulat forgés dans son atelier. Il offre la possibilité de produire des couteaux sur demande individuelle.

T. (+7) 7910 144 0001
nazarov-nn@yandex.ru
www.nazarklinok.eu

Suede

**LOFGRENKNIVES
LOFGREN Claes & Thomas**



HALL 1 - A17

Des couteaux d'art unique en leur genre, dans un style et des matériaux exclusifs. Les deux artisans conçoivent des lames dans différents aciers, dont du damas mosaïque. Acier forgé par des forgerons tels que Conny Persson, Johan Gustafsson, Matthias Styrefors, André Andersson, Christian Avakian, ou les frères Nylund. Les matériaux utilisés pour le manche peuvent être : du mammoth et de l'ivoire de morse, des dents de mammoth, des défenses de phacochère, des plaques de corne de boeuf musqué et d'autres fossiles ainsi que du bois dur, des matériaux en pierre etc.... Incrustation : occasionnellement de l'or et de l'argent, des pierres précieuses et semi-précieuses, ainsi que des sculptures. Etuïs : style nordique.

Tjadervagen 11 - 57534 Eksjö
T. 467 06 97 74 05
lofgrenknives@telia.com
www.lofgrenknives.com

Suede

**MESSERWERKSTATT
DOBNER Alfred**



HALL 1 - A19

Folding knives with special mechanics and lockingsystems.

Brandsangen - 67020 Glava-Gränsjön
T. 0046 76 1166 776
alfred.dobner@gmx.net
www.custom-knives.se

Suisse

GRAF Michael



HALL 1 - C20

Je fabrique des couteaux de poche et de cuisine. Les manches sont fait en bois de nacre, de corne d'Abalone et dent de mammoth.

SCHULHAUSGASSE 3 - 3110 Münsingen
T. 41 (0) 31721 76 36
info@messerschmiede-graf.ch
www.messerschmiede-graf.ch

Japon

MCUSTA KNIVES



HALL 1 - E5

5420_1 Shimouchi - Seki City
501-3217 GIFU
T.+81 575 22 0259
info@mcusta.jp
www.mcusta.jp

Couteaux ANCIENS ET COLLECTION

France
BRUNEL Jean



HALL 3 - G2

Collectionneur de couteaux anciens. Passionné de mécanismes de coutellerie.

28 chemin des Sépières - 63300 Thiers
T. 04 73 80 49 77
brunel-jean@orange.fr

France
COTTEN Gilles



HALL 3 - G3

Collection de couteaux anciens.

58 Quai J. Bourgoin - 91100 Corbeil Essonnes
P. 06 76 41 37 50
gilles.cotten@wanadoo.fr

France
FLABEAU Jean-Christophe
CURIOSITAS TECHNOLOGIES

HALL 3 - G9

Des techniques de laboratoire à la pointe de la technologie, au service du professionnel comme du particulier ! Restaurations, réparations complexes ou simples au service de l'objet d'Art, collection, archéologie, horlogerie. Customisation au désir du client avec tous types de matériaux, pierre précieuse, métaux rares...

46 rue Faubourg Vidalie - 63300 Thiers
P. 06 78 10 21 06
jcflabeau@wanadoo.fr
contact@curiositas-technologies.fr

France
FLORIOT VISTO SARL



HALL 3 - G8

Fabricant de ciseaux en tout genre (couture, broderie, industrie, coiffure etc...)

6 rue du Prieuré - 52260 Charmoilles
T. 03 25 84 70 53
floriotvisto@orange.fr

France
JAILLER Alain

HALL 3 - G4-G5

Exposition et vente de couteaux anciens et de collection.

Les Phants - 63250 Chabreloche
T. 04 73 94 28 97

France
MANUFACTURE COUTELLERIE COGNET

HALL 3 - G12

Maison fondée en 1835, les couteaux présentés ont été fabriqués entre 1876 et 1960. Toujours en activité, la manufacture de Coutellerie Cognet dirigée aujourd'hui par Pierre Cognet, continue à fabriquer et créer des couteaux dans la plus parfaite tradition de la Maison.

54 rue des Horts 63300 Thiers
T. 04 73 80 02 89
mccognet@cegetel.net



France
MONIN Pascal - MURASAME SAS **HALL 3 - G10**

Murasame est une société spécialisée dans la vente de sabres et épées de prestige. Nous fabriquons une large gamme de sabres japonais en acier mononuance, plié, damas et composite. Nos lames sont conçues pour le tameshigiri, le battodo ou le iaido.

1 chemin du bocage - 18500 Marmagne - T. 02 48 26 87 99 - contact@murasame.fr - www.murasame.fr

France
PERONNE Lucien



HALL 3 - G1

Couteaux anciens, couteaux de collection.

203 Place de la mairie - 76230 Quincampoix
P. 06 07 53 33 08
T. 02 32 80 14 33
lucien.peronne@orange.fr

France
THIERS-ISSARD SAS



HALL 3 - G6-G7

Fabrication ancestrale de rasoirs à main depuis 1884, couteaux professionnels SABATIER ELEPHANT. Création de couteaux fermant, de couteaux de métiers et de jardinier, couteaux de poche et cuisine. Rasoirs à main et accessoires de plus de 100 ans.

5 rue du pré de la pie - ZI de Felet - 63300 Thiers
T. 04 73 80 41 41
contact@thiers-issard.fr
www.thiers-issard.fr

FRANCE ET AUTRES PAYS FOURNISSEURS

France
ACTILAM
HALL 3 - G11

Concepteur / sous-traitant : avec son bureau d'étude, ses compétences en CAO et sa découpe laser, nous vous accompagnons dans vos projets de A à Z : couteaux fermant, cuisine, professionnel, art de la table. spécialiste des métiers de l'acier et du Bois (usinage, manche en bois). Fabricant de fournitures : couteaux régionaux, Laguiole, Le Thiers...

ZI Les Molles - Rue du 19 Mars 1962
63300 Thiers
T. 04 73 53 08 00 - contacts@actilam.fr
www.actilam.fr

France
ARKIMA
HALL 3 - H11

Arkima vous aide à mieux vendre vos produits sur internet grâce à ses présentations 3D et configurateurs de produits intégrables à n'importe quel site web.

5 rue St Dominique - CO Epicentre
63000 Clermont-Fd
P. 06 79 34 97 84
contact@arkima.io
www.arkima.io

France
AUZANCE Éric
SPAP SOUCILLE**HALL 3 - H2**

Produits abrasifs et de polissage. Roue de contact et accessoires.

ZI du Felet - 15 rue du pré de la pie
63300 Thiers
T. 04 73 80 67 45 - info@soucielle.eu
www.soucielle.eu

France
CASTANIER Pome
MERCORNE**HALL 3 - H4**

Matériaux pour manches de couteaux : cornes, bois, ivoires, os.... Fabricant français de bois stabilisés, d'inclusions sous résine sur mesure (plumes, mouches de pêche, tissus....) et autres matériaux composites. Depuis plus de 25 ans MERCORNE habille vos créations.

ZI - 48300 Langogne
T. 04 66 69 29 19 - pome@mercorne.fr
www.mercorne.fr

France
EUROTECHNI
HALL 3 - H3

Fournitures de coutellerie : aciers inoxydables, acier au carbone, métaux d'art, plaquettes, rivets, rosettes, huile de trempe.

ZA de Racine - 63650 La Monnerie Le Montel
T. 04 73 51 44 77 - contact@eurotechni.fr
www.eurotechni.com

France
GUILLAUMONT Stéphane
GENERALE DE DÉCOUPAGE**HALL 3 - H12**

Notre expertise s'exerce sur l'ensemble des opérations de coutellerie. Nous réalisons vos lames et mécanismes de couteaux de poche avec un parc de machines unique en France et en constante évolution. Notre collaboration active permet de mener à bien vos projets dans les meilleures conditions de qualité, de prix et de délai.

ZI chez Cotte - 63650 La Monnerie Le Montel
T. 04 73 51 83 83 - s.guillaumont@tb-groupe.fr
www.gdd.solutions

France
ID PARTNER
HALL 3 - H7

La forge à induction permet de chauffer tous les matériaux conducteurs efficacement, rapidement et à haute température. Applications : forge, débillardage, frappe de mouches, trempe de tranchants, fusion (fer, laiton, bronze...), refoulage... Bénéfices : rapidité, compact, économie d'énergie, chauffe localisée et à distance, confort (pas de production de chaleur inutile...)

20 rue Olympe de Gouges
38400 St Martin d'Heres
T. 04 76 45 28 31
cyril.brisebard@induction-partner.com
www.induction-partner.com

France
JOLIVET MECANIQUE**HALL 3 - H6**

Jolivet Mecanique fabrique des machines spécifiques pour la coutellerie et autre. Elles sont adaptées à la demande et sur mesure. Suivant les besoins spécifiques à chacun (bande à droite ou à gauche, moteur 220 ou 380 volts, avec ou sans variateur, hauteur, couleur). Nous fournissons les hobbystes et professionnels avec la même qualité et le même suivi que notre matériel.

Le Bourg - 63290 Noalhat
T. 04 73 53 67 96 - jolivet.mecanique@wanadoo.fr
www.jolivet-mecanique.com

France
KAUFFER Benoit
KAUFFER'S Wood Mechanic**HALL 3 - H17**

Fournitures en matières premières. Bois spéciaux-exotiques.

Les Raies Crochues - 27660 Bernouville
T. 02 32 55 06 10 - bois.kauffer@bbox.fr
www.kauffer.eu

France
LABERENNE Gérard
AFRICAN GALLERY SARL**HALL 3 - H23**

Fournisseur de matières premières pour couteliers : cornes, défenses de phacochères, tibia de girafe ect...

La Sabaterie - 81500 Belcastel
P. 06 65 39 68 22 - theafricangallery@gmail.com
www.african-gallery.net

France
MAX CAPDEBARTHES**HALL 2 - F71 à F73**

Fabricant maroquinier aveyronnais depuis 1987, labellisé EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant) depuis 2009. Spécialiste en fabrication d'étuis de couteaux depuis sa création. Nos étuis sont fabriqués dans du cuir issu de notre collaboration avec une tannerie française et ce depuis 1987.

Route de Rodez - 12800 Sauveterre de Rouergue
T. 05 65 47 06 64 - max.capdebarthes@wanadoo.fr
www.max-capdebarthes.fr

France
NOITON Laurence
LUMIN'ESSENCES**HALL 3 - H15**

L'activité est tournée vers la recherche et la cueillette de bois essentiellement méditerranéens. Ces essences typiques, de par leurs qualités, sont transformées, préparées à destination de la coutellerie et des métiers d'art.

95 chemin de la Ville
34270 St Mathieu de Treviers
P. 06 61 87 62 80 - lumin@free.fr
www.luminessences.com

France
PAUL Jean-Marc
WILD HERITAGE**HALL 3 - H24**

Bois pétrifié, lames damas, billet, accessoires et galuchat bois.

49 avenue Marcellin Berthelot - 69520 Grigny
P. 07 60 25 93 75 - sales@wild-heritage.com
www.wild-heritage.com

France
PEUVOT Michel
BOIS 52 - 3APL**Vente de bois au détail****HALL 3 - H22**

Bois 52-3apl propose une grande variété d'essences de bois aux couleurs naturelles ainsi que des bois eco-stabilisés sans odeur, une gamme de matériaux issus du commerce équitable, des matières animales ainsi que des aciers damas.

bois52-3apl@orange.fr
www.bois52-3apl.fr

France
PIRONNIE Gilles
FITFI

Fournitures spécialisées dans les métiers du bois

HALL 3 - H5

Depuis 2001, FITFI est fournisseur de bois précieux pour l'artisanat d'art. Nous disposons du plus grand nombre d'essence de bois massif stockée en France. Pour les couteliers nous fabriquons des ébauches de l'unité à la grande série et nous proposons de nombreuses autres matières : cornes de zébus, phacochères, girafe... Nous vendons aussi pour les couteliers amateurs, une gamme de lames, kits et accessoires.

8 rue Faraday - Zac de Montvrain
91540 Mennecy
T. 01 64 57 10 57
g.pironnie.ftfi@wanadoo.fr
www.ftfi.fr

France
RODDIER - RODDIER



HALL 3 - H21

«Le seul sous-traitant de pièces de coutellerie qui ne sera jamais votre concurrent». Spécialisée depuis 1909 dans le travail des métaux (acier, inox, aluminium, laiton, cuivre, bronze) Roddier-Roddier est une entreprise à taille humaine. Notre expérience de plus de cent ans nous permet d'être reconnue dans le monde de la sous traitance coutelière. Dotée de la technologie combinée du poinçonnage et de la découpe laser qui allie performance, flexibilité et qualité, nous pouvons vous fabriquer des kits coutellerie en petites et moyennes séries tout en laissant libre cours à votre créativité. N'hésitez pas à nous consulter... nous prendrons le temps d'étudier votre projet ensemble.

ZI Le Plot - 63550 St Remy-sur-Durolle
T. 04 73 94 01 66
contact@roddier-roddier.fr
www.roddier-roddier.fr

France
SIBEL SAS



HALL 3 - H1

SIBEL vous propose une large gamme de cuirs classiques, exotiques. Venez nous rencontrer !

ZI du Felet - Impasse des roseaux - 63300 Thiers
T. 04 73 51 28 22
contact@sibel.fr
www.sibel.fr

France
TENA BUTTY



HALL 3 - H16

Fort d'une réputation dans les métiers de la bijouterie et de l'horlogerie depuis 1940, TENA Butty, une société TBRP Group est spécialisée dans la fourniture technique des métiers d'art et plus particulièrement avec une gamme de produits uniques et adaptés aux métiers de la coutellerie.

116 chemin de Mialouze
26130 Montsegur sur Lauzon
T. 04 75 98 10 22
contact@tena-butty.com
www.tena-butty.com

France
**TROCMÉ Chantal
COTE CUIR 71**

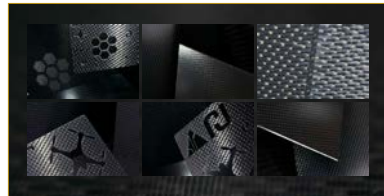


HALL 2 - F24

Créations et fabrications d'étuis couteaux en cuir.

8 rue le Chevet - 71260 Viré
P. 06 68 43 36 82
cotecuir71@yahoo.com
www.cotecuir71.com

France
U-CARBON



HALL 3 - H19

U-CARBON est une marque qui commercialise des plaques en fibres de carbone. Nous proposons de découper vos manches au jet d'eau pour des moyennes et grandes séries. Plusieurs types de fibres disponibles.

Parc d'activités entre Dore et Allier
1 allée des chênes - 63190 Lezoux
T. 06 15 23 22 32
contact@u-carbon.fr
www.u-carbon.fr

Allemagne
**GOURALNIK Sergey
ARTIC ANTIQUES**



HALL 3 - H18

Votre distributeur exclusif d'ivoire de mammoth de Sibérie.

Jungferweg 1YA - 65375 Oestrich-Winkel
T. (+49) 152 053 62266
info@mammothivorytrade.com
www.mammothivorytrade.com

Brésil
SANDER IRMAOS & CIA LTDA



HALL 3 - H9

Depuis 1925 SANDER IRMAOS a transformé la corne et l'os du bétail en produit les plus divers : revêtements, objets décoratifs, chausse-pieds, manches pour la coutellerie et d'autres. Avec une finition rustique ou polie, l'os et la corne sont transformés en éléments qui valorisent le produit final, en le rendant unique.

Rua Santo Agostinho 913 Sap Leopoldo - RS
T. 55 51 35 89 66 44
analucia@sander.com.br
www.sander.com.br

Espagne
MGS-BACKSTANDS



HALL 3 - H14

Backstands pour artisans couteliers. Ce combiné a été développé dans l'objectif de regrouper tous les process nécessaires pour la fabrication intégrale de couteaux fixes ou pliants : détournage, évidage, émouture, affûtage, polissage, ect.

C/Pe_a de Francia nº 2 y 4
28500 Arganda del Rey (Madrid)
T. 626 99 54 46
silvia@lasertpm.es
www.ljackvasmgs.com

Italie
ROCK BLADE



HALL 3 - H10

Les RBK 38 et RBK50 sont nos fours de traitement thermiques les plus populaires. Ils sont conçus spécifiquement pour les fabricants de couteaux, ils sont rapides et efficaces et ont une faible consommation électrique. Leur design assez profond et leur puissance en font un choix parfait, aussi bien pour les privés que pour les professionnels ayant des faibles volumes. Nos fours sont dotés d'un boîtier de contrôle facile à utiliser, d'une porte pivotante et d'une poignée isolée pour une utilisation confortable, en acier dur pour plus de solidité et comprenant un grand choix de couleurs.

Via Salvo d'Acquisto 95
74027 San Giorgio Jonico
T. 393463824045
rockbladesrl@gmail.com
www.rockblade.it

Russie
**GERASIMOV Vladimir
ZLADINOX**



HALL 3 - H13

V. Gerasimov made the emphasis on the development of technology for multi-layered stainless steel Damascus by type. In Europe, this material is called Zladinox (ZLAtoust + Damast + INOXidable). Composition ZLADINOX has no analogues in the world. V. Gerasimov is known not only as a developer of composite materials, but also the author of highly artistic products with the use of new materials and technologies. His products were the repeated winners of different exhibitions.

T. 79823214266 - v-u-gerasimov@mail.ru
www.zladinox.ru

République de San Marin
TITANGRINDER SRL



HALL 3 - H8

Titangrinder est une entreprise située en république de San Marin, qui conçoit et fabrique des équipements professionnels pour la coutellerie tels que : ponçuses à bandes, backstand, presses à forger le damas, fours de traitement thermique... Tous nos produits sont construits avec un soin méticuleux et faits pour durer. Né de la passion de deux associés, un coutelier et un mécanicien de précision. TITANGRINDER exporte ses produits partout dans le monde.

Piazza Tini N°18
47891 Dogana - Rep San Marino
T. 3 923 980 022
info@titangrinder.com
www.titangrinder.com

VILLE DE THIERS

Espace accueil

1 rue François Mitterrand
63300 Thiers
contact@ville-thiers.fr
www.ville-thiers.fr



Située dans un site naturel exceptionnel, Thiers, capitale de la coutellerie, est bâtie sur un éperon rocheux. La cité déroule ses façades colorées à flancs de montagne jusqu'à la ville moderne. Son cœur médiéval abrite des ruelles sinueuses et pentues où il fait bon flâner à la découverte du patrimoine historique, religieux et architectural. Son patrimoine industriel et artisanal, riche de plusieurs siècles, passionne les visiteurs. Dynamique et culturelle, la ville vous propose de nombreuses animations. Avec un point fort, la Pamparina, festival de musique de rues qui reçoit, chaque année en juillet, des dizaines de milliers de festivaliers.

OFFICE DE TOURISME

Espace accueil

Place du Pirou
63300 Thiers
T. 04 73 80 65 65 / F. 04 73 80 01 32
office.tourisme.thiers@wanadoo.fr
www.ville-thiers.fr



L'équipe de l'Office de Tourisme de Thiers Communauté se tient à votre disposition tout au long du salon pour vous informer sur l'offre touristique de Thiers et sa région : hébergements, restaurants, coutelleries, sites de visites, balades, animations... et organise gratuitement le samedi soir une balade nocturne de la Vallée des Usines (RDV à 20h30 devant l'Office), précédé d'une visite commentée de l'exposition Calamy, mobilier ancien et objets antiques, à partir de 19h à l'Hôtel du Pirou. *Inscription conseillée.*

MUSÉE DE LA COUTELLERIE

Espace accueil

58 rue de la Coutellerie
63300 Thiers
T. 04 73 80 58 86
musee-coutellerie@ville-thiers.fr



Couteaux de chasse, couteaux régionaux revisités, modèles exclusifs Musée.

FÉDÉRATION FRANÇAISE DE LA COUTELLERIE

Village coutelier

1 rue Conchette
63 300 Thiers
T. 04 73 53 91 78
contact@ffcoutellerie.org
www.ffcoutellerie.org



La coutellerie française, phare de la coutellerie européenne, pour la reconnaissance, le développement et la promotion de la coutellerie en France.

Editions de la Nouvelle France LA PASSION DES COUTEAUX

Hall 1 - A33 à A35

57 boulevard JD Blanqui - BP 71 - 06342 La Trinité
T. 04 93 54 20 33 - P. 06 07 74 92 96 - salle.fx@wanadoo.fr
www.lapassiondescouteaux.com



Au grand bonheur des professionnels ou amateurs, des collectionneurs, tous passionnés, François-Xavier parcourt la planète afin de rapporter des sujets intéressants sur les traditions coutelières, parfois les plus exotiques !

Editions Crepin-Leblond MAGAZINE EXCALIBUR

Hall 1 - A1 à A3

14 rue du Patronage Laïque - cs 52057 - 52902 Chaumont
T. 03 25 03 87 48 - lp@graphycom.com - www.crepin-leblond.fr



Excalibur, le numéro 1 des magazines de couteaux. Depuis plus de 20 ans, Excalibur s'est imposé comme le grand généraliste de la coutellerie artisanale et industrielle du monde entier.

PRESSES DE LA CITÉ

Hall 1 - B3

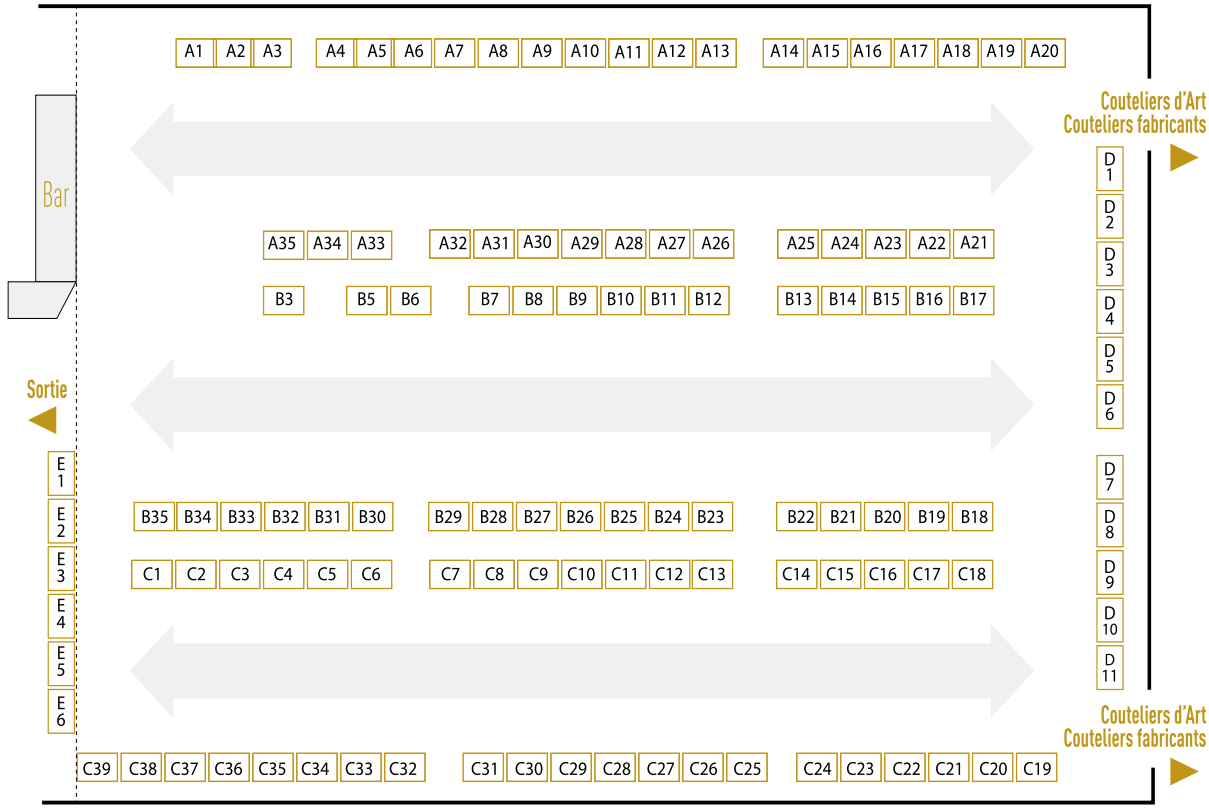
12 avenue d'Italie - 75013 Paris
T. 01 44 16 07 52 / F. 03 25 03 87 40
clarisse.enaudeau@placedeseditors.com
www.pressesdelacite.com



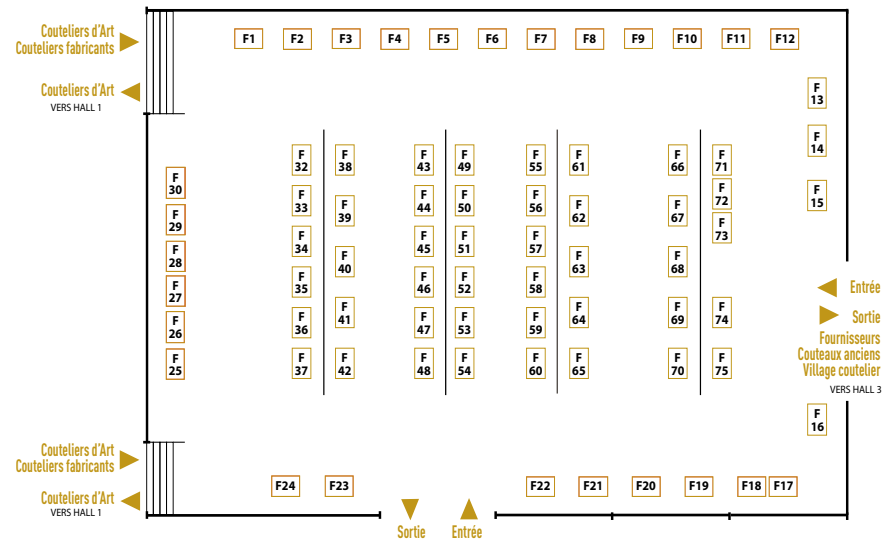
Plan Général



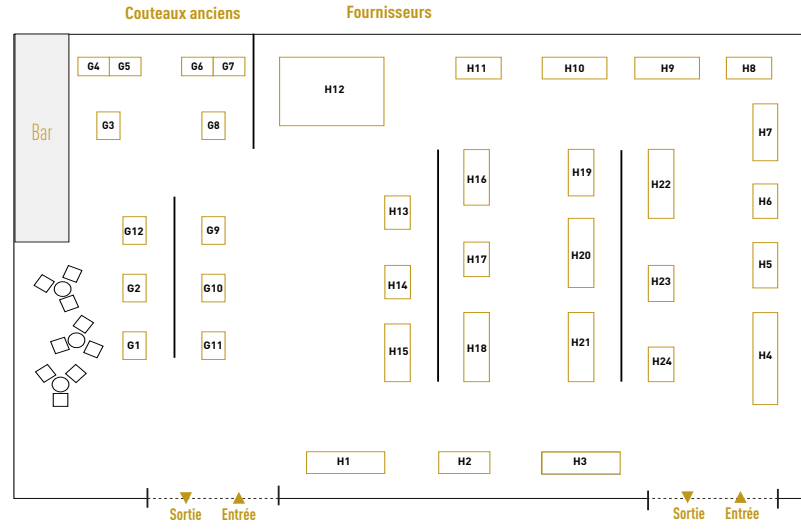
Plan Hall 1



Plan Hall 2



Plan Hall 3



NAVETTES GRATUITES

Samedi 19 mai 2018

ARRÊT	Navette 1			Navette 2		
	COUTELLIA	MUSEE	MAIRIE	COUTELLIA	MUSEE	MAIRIE
	10H00	10H07	10H12	10H15	10H22	10H27
	10H30	10H37	12H42	10H45	10H52	10H57
	11H00	11H07	11H12	11H15	11H22	11H27
	11H30	11H37	11H42	11H45	11H52	11H57
	12H00	12H07	12H12	12H15	12H22	12H27
	12H30	12H37	12H42	12H45	12H52	12H57
	14H00	14H07	14H12	14H15	14H22	14H27
	14H30	14H37	14H42	14H45	14H52	14H57
	15H00	15H07	15H12	15H15	15H22	15H27
	15H30	15H37	15H42	15H45	15H52	15H57
	16H00	16H07	16H12	16H15	16H22	16H27
	16H30	16H37	16H42	16H45	16H52	16H57
	17H00	17H07	17H12	17H15	17H22	17H27
	17H30	17H37	17H42	17H45	17H52	17H57
	18H00	18H07	18H12	18H15	18H22	18H27
	18H30	18H37	18H42	18H45	18H52	18H57
	19H00	19H07	19H12	19H15	19H22	19H27

Dimanche 20 mai 2018

ARRÊT	Navette 1			Navette 2		
	COUTELLIA	MUSEE	MAIRIE	COUTELLIA	MUSEE	MAIRIE
	11H00	11H07	11H12	11H15	11H22	11H27
	11H30	11H37	11H42	11H45	11H52	11H57
	12H00	12H07	12H12	12H15	12H22	12H27
	12H30	12H37	12H42	12H45	12H52	12H57
	13H00	13H07	13H12			
	14H30	14H37	14H42	14H15	14H22	14H27
	15H00	15H07	15H12	14H45	14H52	14H57
	15H30	15H37	15H42	15H15	15H22	15H27
	16H00	16H07	16H12	15H45	15H52	15H57
	16H30	16H37	16H42	16H15	16H22	16H27
	17H00	17H07	17H12	16H45	16H52	16H57
	17H30	17H37	17H42	17H15	17H22	17H27
	18H00	18H07	18H12	17H45	17H52	17H57
	18H30	18H37	18H42	18H15	18H22	18H27
	19H00	19H07	19H12	18H45	18H52	18H57
				19H15	19H22	19H27



organisateur de Coutellia, remercie tous ses partenaires qui,
grâce à leur soutien financier et matériel,
permettent au festival d'évoluer à chaque édition.



MAIRIE DE THIERS
Claude NOWOTNY - Maire
1, av. François-Mitterrand
63300 Thiers
T. 04 73 80 88 80
F. 04 73 80 88 81
www.ville-thiers.fr



CONFRÉRIE DU COUTEAU LE THIERS®
1, rue Duroille - BP 2
63301 Thiers cedex
T./F. 04 73 80 39 43
www.lethiers.fr



THIERS DORE ET MONTAGNE
Tony BERNARD - Président
20 Rue du docteur DUMAS
63300 Thiers
T./F. 04 73 53 24 71



**OFFICE DE TOURISME
DE THIERS**
Château du Pirou
63300 Thiers
T. 04 73 80 65 65
F. 04 73 80 01 32
www.thiers-tourisme.fr



ÉDITIONS CREPIN LEBLOND
Jean-Jacques PIETRARU
Rédacteur en chef
14, rue du Patronage Laïque - BP 2057
52902 Chaumont cedex 9
T. 03 25 03 87 48
F. 03 25 03 87 40
www.graphycom.com



**CHAMBRE DE MÉTIERS
ET DE L'ARTISANAT**
Immeuble Jean Paquet
17 boulevard Berthelot
63407 Chamalières cedex
T. 04 73 31 52 00
F. 04 73 31 52 01
www.cma-puydedome.fr

Coutellia

Festival international du **couteau d'art** et de **tradition**



Création par
Les Ateliers du Musée de la Coutellerie
Ville de Thiers

18 & 19 MAI 2019

*Réservez votre week-end
dès maintenant !*

www.coutellia.fr  

ORGANISATION **CCI PUY-DE-DÔME**
T. 04 73 51 66 50 - evenements@puy-de-dome.cci.fr