

la Passion des **Couteaux**

Depuis 1988

ESSAIS :

- SPYDERCO C135 PERRIN PPT
- POINT GUARD COLD STEEL

EXPOSITION :

- COLLECTION HORST BRUNNER

MARQUES :

- BLADE SHOW : COLLECTIONS
AUTOMNE - HIVER
- BUCK : GAMME ECOLITE

SALONS :

- ESPOLAMA DE LOCARNO
- COUTELLIA 2010
- SICAC : QUI VIENDRA ?

TERRAIN :

- MORA OF SWEDEN

PORTRAIT :

- MATHIEU CALLEJON

VOYAGES

- COUTELLERIE DE TAIWAN
- LA SARDAIGNE ET
SES COUTEAUX

HISTOIRE :

- LAGUIOLE

MÉTALLURGIE :

- LA TREMPE SÉLECTIVE



SUPPLÉMENT 4 PAGES
ESSAIS BUCK,
COLDSTEEL,
SPYDERCO



COUTELLIA À THIERS :

20ÈME ÉDITION par François-Xavier Salle
Photos Flavien Parent/Sépiea et FXS/LPDC



Les lauréats du Concours : Koji Hara (Japon), Charles Bennica et Jean-Pierre Veysseyre, encadrés par quelques membres du jury et par Jean-Pierre Treille, Président de Coutellia, Thierry Déglon, Maire de Thiers et Bernard Schoumacher, Président de la CCI de Thiers. (Ph. Flavien Parent/Sépiea)

Une vingtième édition fort réussie, marquée par un concours de création d'un excellent niveau, par des démonstrations brillantes et inhabituelles, mettant en scène des couteliers venus d'horizons fort variés et surtout par un plateau coutelier de qualité et très diversifié.



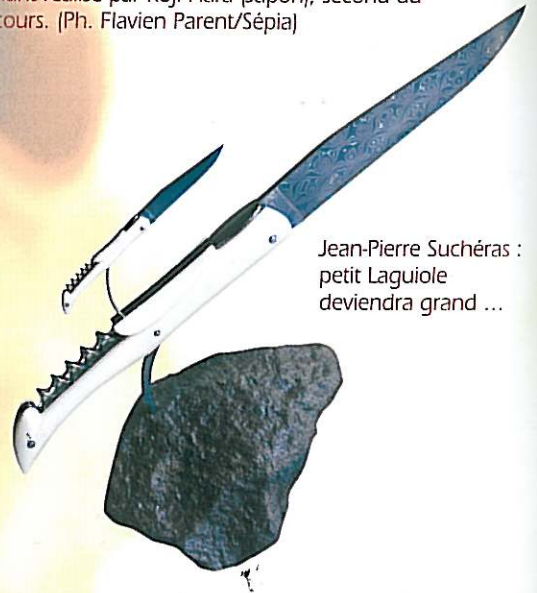
Fermant réalisé par Koji Hara (Japon), second du concours. (Ph. Flavien Parent/Sépiea)



Monsieur Toshiro Doke, vice-maire de Seki. (Ph. Flavien Parent/Sépiea)



Multipièce de Jean-Pierre Veysseyre, lauréat du concours. (Ph. Flavien Parent/Sépiea)



Jean-Pierre Suchéras : petit Laguiole deviendra grand ...

Le thème « Mon premier couteau » a donné lieu à des interprétations intéressantes bien que souvent hors sujet, le thème lui-même n'ayant pas toujours été bien compris. Certains participants ont cherché à recréer le premier couteau qu'ils avaient fabriqué, alors qu'il fallait comprendre : le premier couteau que vous avez reçu, acheté ou qui vous a fait rêver, enfant ...

Sur 26 couteaux présentés, 12 seulement furent retenus pour la délibération finale. Le jury, présidé par Gilles Richard, l'un des membres de la Jeune Chambre Economique de Thiers, créatrice de Coutellia, comptait cette année Monsieur Toshiro Doke, vice-maire de Seki (Japon), Monsieur Eric Boucourt, Sous-Prefet de Thiers, ainsi que des élus de la Chambre de Commerce, des collectionneurs et des membres de la presse spécialisée.

- Le premier prix a été décerné à Jean-Pierre Veysseyre qui, pour expliquer sa démarche, évoque les pensions et autres colonies de vacances qui ont rythmé son enfance : « Ma grand-mère m'offrait des canifs multi-pièces, il était inconcevable de n'avoir qu'une lame ! Quelques 50 ans plus tard, j'essaie de me remémorer ce premier couteau. Il était certainement plus simple mais c'est sûrement comme cela que je l'aurais souhaité. Toutes les lames sont en Damas, le tire bouchon est en acier pour raison de solidité. Le ressort et les platines sont en inox, gravés au burin. Les mitres en Damas mosaïque brasées à l'argent. Les côtes sont en croustade d'ivoire de mammouth. Oui, le temps passe. Et ce qui différencie l'homme de l'enfant, c'est le prix de ses jouets ! »

- Le deuxième prix a été attribué à Koji Hara, coutelier à Seki, bien connu de nos lecteurs et qui participait pour la première fois à Coutellia. Le couteau



Florian Baroud :
cran forcé à lame en
feuilleté et côtes en
micarta avec inserts.

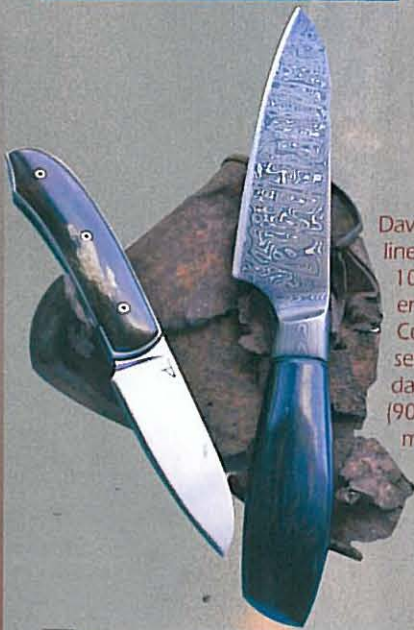


Jean-Michel Remaud :
« Esprit Tonneau », inspiré
des couteaux suédois du
même nom. Damas (P.
Strande) et corail rouge
stabilisé.

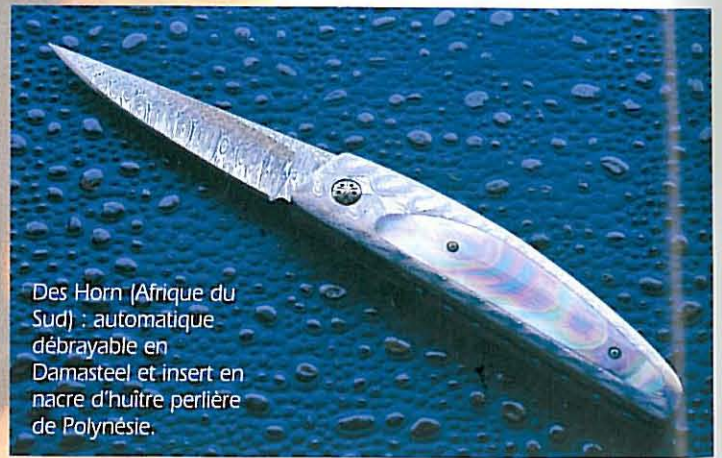


Philippe Soeuvre :
« Pointu » et « Rustique »,
aux lames en composite.
Manches en amourette et
corne blonde.

Alex Dubois :
Châtelleraut dont la ligne
a été reprise
sur un catalogue
nogentais du
19^{ème}. Lame et
ressort forgés, côtes
en os de baleine fossilisé et
ivoire de mammoth.



David Lespect : Fermant
linerlock à lame en
100C6 forgé, côtes
en alisier stabilisé.
Couteau de cuisine
semi-intégral, lame en
damas 300 couches
(90MCV8/15N20),
manche en grenadille.



Des Horn (Afrique du
Sud) : automatique
débrayable en
Damasteel et insert en
nacre d'huître perlière
de Polynésie.



Fabian Damanet et
son marteau japonais.
(Photo Lucas Lardinois)



Samuel Guichard : hocho en
90MCV8, ébène, nacre et palmier.