DOSSIER DE PRESSE



3 & 4 Août 2024

FÊTE DU COUTEAU NONTRON

DÉCOUVREZ LA TRANSMISSION D'UN SAVOIR-FAIRE



SOMMAIRE

NONTRON EN PÉRIGORD VERT. UN TERRITOIRE DE MÉTIERS D'ART 3

DES COUTEAUX DANS LE NONTRONNAIS 4

LA FÊTE DU COUTEAU, 27 ANS 6

EXPOSITION-VENTE DE COUTELLERIE 8

- Des exposants soigneusement sélectionnés 8

DES CONCOURS POUR LE CHALLENGE 10

DÉCOUVRIR LA COUTELLERIE 11

- Des démonstrations 11
- Des masterclass 12

PARTAGE ET TRANSMISSION 13

- Des stages longs 13
- Des stages de découverte 14

UN TERRITOIRE EN FÊTE 15

INFORMATIONS PRATIQUES 16

NONTRON EN PÉRIGORD VERT

Un territoire de métiers d'art

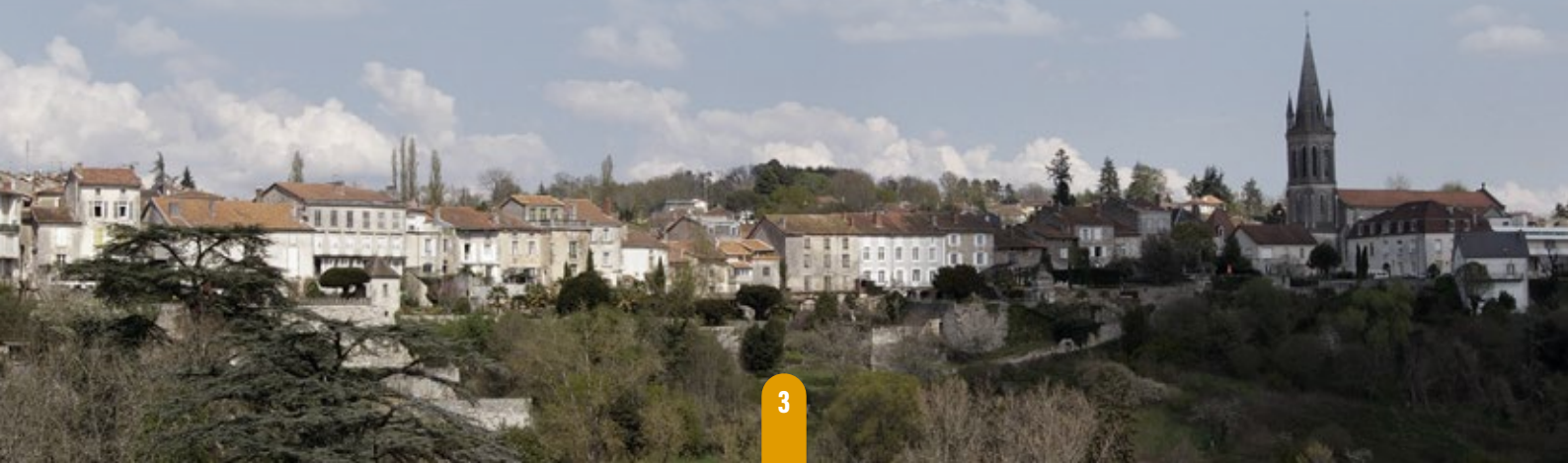
De tout temps, la ville de Nontron est à la fois rurale et industrielle. Ses filatures, ses tanneries, sa tradition coutelière ont fait, au fil des époques, la réputation de la ville. Aujourd'hui encore, elle est fière de ses grandes entreprises comme Hermès (produits de luxe : maroquinerie, cravates, arts de la table), CWD (sellerie qui équipe de grands champions) et deux coutelleries fabriquant le Nontron et le Périgord.
Située au cœur du Périgord vert, elle partage avec ce territoire l'accueil de nombreux professionnels des métiers d'art indépendants et la volonté de mettre en valeur leur travail.

Créé en 2000, le Pôle Expérimental des Métiers d'Art de Nontron et du Périgord-Limousin contribue au développement économique et culturel des métiers d'art à Nontron, en Périgord vert et sur le parc naturel régional Périgord-Limousin.

Afin de permettre la sensibilisation de tous les publics aux métiers d'art et de favoriser l'émulation et la créativité entre professionnels des métiers d'art du territoire, il organise des expositions, des conférences, des rencontres, des stages, etc., et est partenaire du salon de coutellerie « La Fête du Couteau».

Le Pôle soutient les artisans d'art par la commercialisation des créations à la Boutique des Métiers, la promotion des ateliers et activités, des formations, des résidences « design et métiers d'art», etc.

Les actions qu'il mène attestent de la qualité et du dynamisme du secteur des métiers d'art local. En outre, il construit des partenariats à l'échelle nationale et de la Nouvelle-Aquitaine, offre un regard et une ouverture sur les métiers d'art en France et crée des passerelles entre les divers univers de la création contemporaine.





DES COUTEAUX DANS LE NONTRONNAIS

L'émergence du fameux « couteau de Nontron».

Il semble que la fabrication de couteaux existe sur le territoire dès l'époque médiévale, mais c'est à partir du XVII[e] siècle que l'implantation de plusieurs fabriques de couteaux est attestée. La présence de matériaux de qualité en est certainement à l'origine, avec un acier haut de gamme produit dans le secteur et du bois en quantité. Mais impossible de savoir quand a été créé le couteau pliant que nous connaissons si bien, avec un manche en buis pyrogravé et un système de blocage à virole.

C'est dans le courant du XIX[e] siècle, favorisé par le développement du tourisme, que le fameux **couteau de Nontron** devient très populaire, grâce à son excellente qualité et à la créativité de ses concepteurs, qui le proposent aussi bien en miniature qu'en géant !



La Coutellerie Nontronnaise, dernière manufacture d'une longue lignée.

Bouleversée par la Grande Guerre, l'activité coutelière de Nontron rebat ses cartes au début des années 1920. Cabossés par les horreurs vécues et les douleurs physiques, les hommes qui le peuvent reprennent doucement leurs activités dans leurs entreprises de coutellerie respectives. Afin de rentabiliser la production et d'affronter un système économique qui évolue rapidement dans ces années folles, deux couteliers, Jean Petit et Louis Barry, issus des plus vieilles coutelleries de la ville, s'associent et fondent, en 1928, la SARL **Coutellerie Nontronnaise**. Ainsi, il ne subsiste plus qu'une seule coutellerie à Nontron.

L'excellence et la créativité ont fait la renommée du couteau et c'est exactement ce qu'a réussi à maintenir l'établissement tout au long de ces années et jusqu'à aujourd'hui.

Dirigée pendant près d'un demi-siècle par Gérard Chaperon, la manufacture de coutellerie a su conserver sa méthode de fabrication ancestrale tout en innovant et en diversifiant sa production.

En 1992, la Coutellerie Nontronnaise devient la propriété de **Forge de Laguiole**, sous la direction de Gérard Boissins, qui a toujours eu à cœur de sauvegarder la coutellerie régionale comme élément clef du développement des territoires ruraux. L'établissement fait peau neuve durant les années 1990 pour apparaître sous son nouveau jour en 2000 dans un atelier flambant neuf.





Renouveau et créativité.

Depuis quelques années, la Coutellerie Nontronnaise ne cesse d'innover, de créer de nouveaux modèles, avec l'aide de designers réputés et d'une équipe créative et performante. Elle accueille les visiteurs tout au long de l'année afin de découvrir les produits et les étapes de fabrication.

Puis, au début des années 2000, une nouvelle coutellerie apparaît sur le territoire sous la direction de François Devige, qui crée un couteau : le Périgord.

Aujourd'hui, ces deux grandes coutelleries, les boutiques de couteaux ainsi que les artisans couteliers installés sur le territoire témoignent du dynamisme de ce secteur d'activité et de cette région.





✶ Exposition - vente
✶ Partage et transmission
✶ Convivialité et festivités

LA FÊTE DU COUTEAU, 27 ANS

C'est dans ce contexte que, tous les étés depuis 27 ans, le berceau du plus ancien couteau pliant de France célèbre les multiples facettes de l'art millénaire de la coutellerie. À Nontron, au cœur du Périgord vert, **une centaine de couteliers**, artisans, créateurs et revendeurs venus du monde entier se retrouvent dans cette ambiance festive pour vendre leurs créations et partager leur passion avec le public.

La Fête du Couteau accueille des **couteliers renommés** et met également à l'honneur de **jeunes créateurs** talentueux.

Pendant deux jours, les visiteurs peuvent **acquérir des couteaux d'exception**, mais aussi et surtout découvrir l'art de la coutellerie à travers de **nombreuses animations** : des démonstrations de maniement de sabre (kata et coupe), des ateliers de montage de couteau avec la Confrérie du Couteau LE THIERS®, des démonstrations de découpe, de gravure, de forge, installation d'un bas-fourneau…

Durant toutes ces années, la Fête du Couteau est fière d'avoir accueilli, parfois lancé, les plus grands couteliers français. Certains y ont découvert leur vocation, d'autres y ont fait des rencontres décisives avec des confrères, quelques-uns y ont exposé pour la première fois.

C'est à chaque édition de grands moments pour les professionnels, les amateurs et les passionnés, mais aussi pour les personnes qui découvrent et n'imaginaient pas que le couteau puisse appartenir à un univers aussi créatif, varié et convivial.

La Fête du Couteau est l'un des plus anciens salons de coutellerie et le plus important en termes de visiteurs. L'édition 2023 a battu les records avec 7200 visiteurs sur les deux jours.







La 28e édition sous le signe de la transmission d'un savoir-faire.

Outre l'aspect commercial de ce rendez-vous, la Fête du Couteau est aussi un temps fort de partage des savoirs entre professionnels et visiteurs, et entre professionnels eux-mêmes.

Certes, l'ambiance conviviale contribue à de fructueux échanges, mais la Fête du Couteau a toujours proposé un programme très intéressant de stages et de démonstrations pour tous les publics.

En 2023, lors de la 27e édition, les élèves des CFA de coutellerie de Barbezieux ont fait leur première apparition dans ce grand salon, à l'occasion d'un concours.

Cette année, outre le concours pour les élèves du CFA et les démonstrations qui animent le week-end, un très riche programme de ***master class*** sera proposé.





EXPOSITION - VENTE DE COUTELLERIE

Une centaine d'artisans et créateurs couteliers, français et étrangers, sont sélectionnés pour vendre leurs créations, présenter leur travail et partager leurs savoir-faire et techniques au grand public.
Chaque édition de la Fête du Couteau est l'occasion de découvrir les réalisations exceptionnelles d'artisans talentueux et renommés ou de jeunes créateurs prometteurs.

Des exposants rigoureusement sélectionnés.

Un bon nombre des couteliers présents durant ces deux jours font partie **des grands noms de la coutellerie française**. Retrouvez notamment :



Stéphane Sagric

Présent sur les grands salons internationaux tels que le Blade Show à Atlanta (USA) depuis de nombreuses années, Stéphane Sagric crée des couteaux d'art uniques aux lignes affirmées et remarquablement réalisés.



Laurent Gaillard

Coutelier forgeron depuis plus de trente ans, Laurent Gaillard reste parmi les couteliers les plus talentueux et prisés. Ses couteaux sont très recherchés par les collectionneurs pour leur beauté simple, leur efficacité et leur niveau de finition.



Véronique Laurent

De nationalité belge, Véronique Laurent est, depuis plusieurs années, *Master Smith* au sein de la très prestigieuse guilde américaine « The American Bladesmith Society». Sa maîtrise de la forge, du damas et de la gravure lui permet de proposer de véritables œuvres d'art originales.



Pierre Reverdy

Coutelier forgeron depuis quarante ans, le maître d'art Pierre Reverdy fait partie des pionniers de la coutellerie d'art française. Ses recherches sur le damas l'ont conduit à créer sa propre technique pour proposer des motifs figuratifs sur ses lames, de telle sorte qu'ils racontent une histoire poétique. D'où le nom de sa création : le « damas poétique ».



Michel Grini

Coutelier alsacien depuis 2018, Michel Grini crée des couteaux de poche très élégants et parfaitement ajustés, pour gentlemen exigeants.



Alain Conesa

Installé depuis seulement 2018, ce jeune coutelier forgeron réalise des couteaux d'art avec un degré de perfectionnisme et de raffinement remarquable. Il fait désormais partie des grands couteliers français.

De grandes manufactures françaises

Telles que la **Coutellerie Cognet**, la **Coutellerie Nontronnaise**, **Goyon-Chazeau**, **Kai** ou **Saphores** permettront à tout un chacun de s'équiper en couteaux de qualité, pour la cuisine et pour la table.



Des jeunes talents

Seront aussi mis à l'honneur et pourront présenter leurs créations aux côtés des plus grands :



Noël Laios « Atelier Altaïr»

Noël est un coutelier très prometteur. Ses progrès sont remarquables de saison en saison. Après avoir passé son CAP coutellerie à Thiers avec une alternance dans la fameuse manufacture de coutellerie Cognet, il peaufine son savoir-faire dans diverses entreprises de coutellerie du bassin thiernois. L'expérience et la maîtrise des mécanismes de couteaux pliants lui permettent de s'installer à son compte et de proposer des pièces aux lignes impeccables et remarquablement bien faites.



Mathis Poujol

À 16 ans seulement, Mathis crée des couteaux déjà très aboutis et est promis à un avenir brillant.

« Je suis depuis peu à plein temps dans la coutellerie. Je réalise pour l'instant essentiellement du cran carré, où je prends plaisir à associer différentes finitions et textures pour obtenir de jolies associations de couleurs et de matériaux sur les 3 modèles que j'ai actuellement. La coutellerie est une vraie passion pour moi depuis que je suis petit.»

Des fournisseurs

La Fête du Couteau est aussi l'occasion pour les couteliers professionnels et amateurs de se procurer le matériel nécessaire à la confection de leurs créations.
Retrouvez notamment :

- **L'entreprise Mercone** avec tout ce qu'il faut pour créer des manches de couteau,
- **Michel Vaillant** avec son matériel de forge.

DES CONCOURS POUR LE CHALLENGE



Le prix Alexandre Salle

Le Prix Alexandre Salle est remis chaque année par le magazine partenaire de la Fête du Couteau, La Passion des Couteaux, et l'entreprise Mercorne, au meilleur jeune coutelier du salon. En 2023, c'est **Bastien Toubhans** qui a obtenu ce prix.



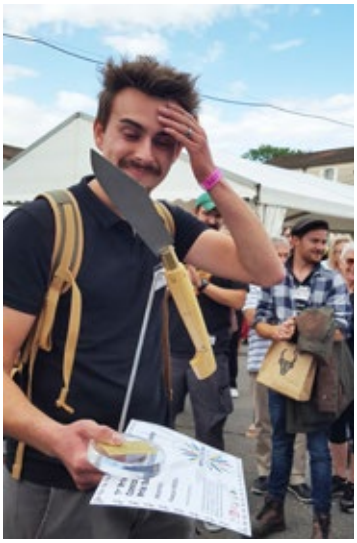
Le prix de création coutelière

Depuis sept ans, la Fête du Couteau, en partenariat avec le Pôle Expérimental des Métiers d'Art de Nontron et du Périgord-Limousin et le magazine La Passion des Couteaux, organise un concours de création coutelière. Le couteau lauréat est acheté par la Communauté de Communes du Périgord Nontronnais puis exposé parmi tous les autres au Pôle des Métiers d'Art.

Cette année, le thème est :

Transmettre son art, c'est s'inscrire dans un cercle vertueux...

Le cercle est la forme parfaite que l'on retrouve dans la nature. Avez-vous déjà vu un arbre carré, une planète carrée... ? Tout est courbe et cercle dans la nature, les troncs, les feuilles, nos organes, les plantes, etc. Seuls certains minéraux présentent une structure géométrique angulaire. « Couteau aux courbes généreuses et harmonieuses, minimaliste et fonctionnel, couteau unique qui se transmet de génération en génération.»



Un concours de jeunes couteliers issus des CFA de Barbezieux et de Laguiole

Dans le cadre de la transmission des savoir-faire, thématique principale de la Fête du Couteau 2024, les CFA de Barbezieux et de Laguiole, deux grands centres de formation des couteliers, sont impliqués dans ce grand rassemblement à travers un concours.

Ce concours met au défi les jeunes étudiants volontaires des CFA de Barbezieux et de Laguiole de monter un couteau de Nontron, « à la façon» de la Coutellerie Nontronnaise, devant le public.

Ils seront contraints par le temps et le matériel imposé.

Le résultat du concours sera donné le dimanche 4 août à 17 h sur le plateau d'honneur et devant leurs pairs.

Ce concours de jeunes couteliers(ères) est organisé en partenariat avec la chambre de métiers et de l'artisanat de la Charente, la Coutellerie Nontronnaise et le journal Sud-Ouest qui décernera le prix.

Il aura lieu sur la place de la mairie en accès libre et gratuit.



DÉCOUVRIR LA COUTELLERIE

Fabriquer un couteau est un processus long et délicat. Il faut beaucoup de temps et de savoir-faire de la part du coutelier pour donner vie à l'objet imaginé. Le visiteur pourra découvrir l'élaboration d'un bloc d'acier, matière première nécessaire à la fabrication du couteau. Il aura aussi l'occasion d'observer toutes les étapes de la fabrication d'un couteau, du façonnage à l'assemblage, grâce aux multiples démonstrations et ateliers présents sur le salon.

Des démonstrations

Grâce aux contributions de l'association 3F-3M, La Confrérie du Couteau de Thiers, Savoir-faire en Quercy et des couteliers volontaires, le visiteur pourra découvrir :

- la réduction de minerai de fer dans un bas-fourneau pour produire de l'acier ;
- la forge d'une lame et l'élaboration de damas ;
- le montage d'un couteau ;
- l'affûtage d'une lame ;
- la découpe en cuisine.

Il pourra même **s'initier** au montage et à l'affûtage d'un couteau.





Des démonstrations de **maniement du sabre** seront proposées par **Mickaël Auger**, champion du monde et plusieurs fois titré au Japon dans ce domaine.

Un atelier de **lancer de couteau**, encadré par un club expérimenté, sera proposé aux visiteurs qui souhaitent s'initier à cet art ludique et exigeant à la fois.

En outre, en accès gratuit sur la place de la mairie, seront proposés :

- une démonstration de **forge médiévale** ;
- un atelier de **forge d'un couteau à partir d'acier recyclé.**

Des *master class*

Autour de la notion de transmission des savoir-faire mise en avant par la Fête du Couteau cette année, un programme de *master class* sera proposé.

Une *master class*, ou « classe de maître», est un partage d'expérience donné par l'expert d'une discipline. C'est un moment d'échange privilégié entre le détenteur d'un savoir-faire spécifique et son public. Sous forme de conférence, il présente alors ses connaissances théoriques et pratiques.

Plusieurs thématiques seront proposées :

Le damas, histoire et technique. Par **Daniel Vally**

Le damas est l'assemblage de plusieurs types d'acier produisant un motif sur la lame. D'origine très ancienne, puisque les forgerons gaulois l'employaient déjà sur leurs épées, il a été remis au goût du jour par des couteliers allemands, américains, suivis par les couteliers du monde entier à partir des années 1970-80. Depuis, il ne cesse de fasciner couteliers et amateurs de couteaux.

Daniel Vally a travaillé avec les plus grands couteliers allemands, dont Manfred Sachse, à la renaissance du damas et à sa promotion. L'énorme travail de recherche qu'il a effectué en fait de lui un des grands maîtres français du damas.



Le « damas poétique». Par **Pierre Reverdy**

Faisant partie des couteliers qui ont révélé le damas en France dans les années 1980, Pierre Reverdy a voulu aller plus loin et créer sa propre histoire, sa propre poésie, avec cette technique d'assemblage d'aciers. Il crée alors des univers qu'il raconte non pas avec des mots, mais avec des motifs mis en œuvre suivant la technique du damas.

L'histoire du couteau. Tranche de vie d'un coutelier voyageur. Par **Bernard Lepinaux**

Passionné de voyages et de couteaux depuis son plus jeune âge, Bernard Lepinaux a parcouru le monde et a collecté des couteaux allant du plus quotidien au plus exceptionnel. Il s'est ainsi forgé une collection et une connaissance de l'histoire du couteau à travers le monde qu'il souhaite transmettre aujourd'hui.



Histoire du katana. Par **Mickaël Auger**

Expert en maniement du sabre et plusieurs fois primé au Japon pour ses exploits, Mickaël Auger connaît parfaitement l'histoire du fameux katana, arme de taille (par le tranchant) et d'estoc (par la pointe) des samouraïs japonais que l'on utilise à deux mains. La fascination qu'exerce ce sabre depuis de nombreuses années mérite que l'on s'y attarde et la collection dont dispose notre spécialiste nous permettent de vous proposer ce temps fort.

Accès gratuit pour ceux qui se sont acquittés de l'entrée au salon. Emplacement : mairie de Nontron.



PARTAGE ET TRANSMISSION

Quoi de mieux pour apprendre un savoir-faire que de mettre la main à la pâte ? La **Fête du Couteau** propose pour cela un cycle de stages et d'ateliers qui commence deux semaines avant et se poursuit pendant l'évènement.

Trois stages longs pour approfondir vos connaissances

STAGES DE MÉTALLURGIE ARTISANALE

Ces stages ont pour but de permettre aux artisans ou aux amateurs de découvrir la production d'acier visant la création d'outils coupants. Il s'agit de découvrir une vulgarisation de la production d'acier et de montrer l'étendue et la complexité du matériau.

Maîtres de stage : **Michel Lemans**, **Gerald Almazura**, **Jean-Louis Regel**, **Régis Aranda**.

Module 1 : **du 22 au 26 juillet**. A Etouars. En partenariat avec l'association 3F-3M

Module 2 : **du 29 juillet au 2 août**.



STAGE DE FORGE COUTELIERE

du 29 juillet au 2 août.

Maîtres de stage : **Louis Blanchet-Kapnist** et **Michel Lemans**.

Ce stage permet de découvrir toutes les étapes de la création d'un couteau forgé à travers la réalisation de son propre projet.



STAGE DE *SCRIMSHAW*

du lundi 29 juillet 2024 à 9 h au vendredi 2 août 2024 à 17 h.

Maître de stage : **Sonia Lust**.

Le stage se décompose en modules de minimum 2 jours, soit : 2, 3, 4 ou 5 jours. Le *scrimshaw* est un procédé de gravure par points, semblable au tatouage, sur un matériau tendre tel que l'ivoire de mammouth, l'os, certains bois, la corne ou des matériaux synthétiques. Il demande de la concentration. C'est un travail minutieux et lent, raison pour laquelle un minimum de deux jours est requis.



Des stages de découverte courts pour toute la famille

STAGE D'AFFÛTAGE

Initiation aux techniques d'affûtage.
Le mercredi 2 août 2023 de 14 h à 16 h.
Maître de stage : **Paillier-Affutpro 24**, Saint-Astier.



MONTE TON COUTEAU DE NONTRON

Petits et grands ont l'occasion cet été de monter eux-mêmes l'emblématique couteau à manche boule de la Coutellerie Nontronnaise !
Mardi 30 juillet 2024 ou jeudi 1er août 2024 de 9 h 30 à 12 h.
Maître de stage : **Benoît Batissou**, chef d'atelier à la Coutellerie Nontronnaise.

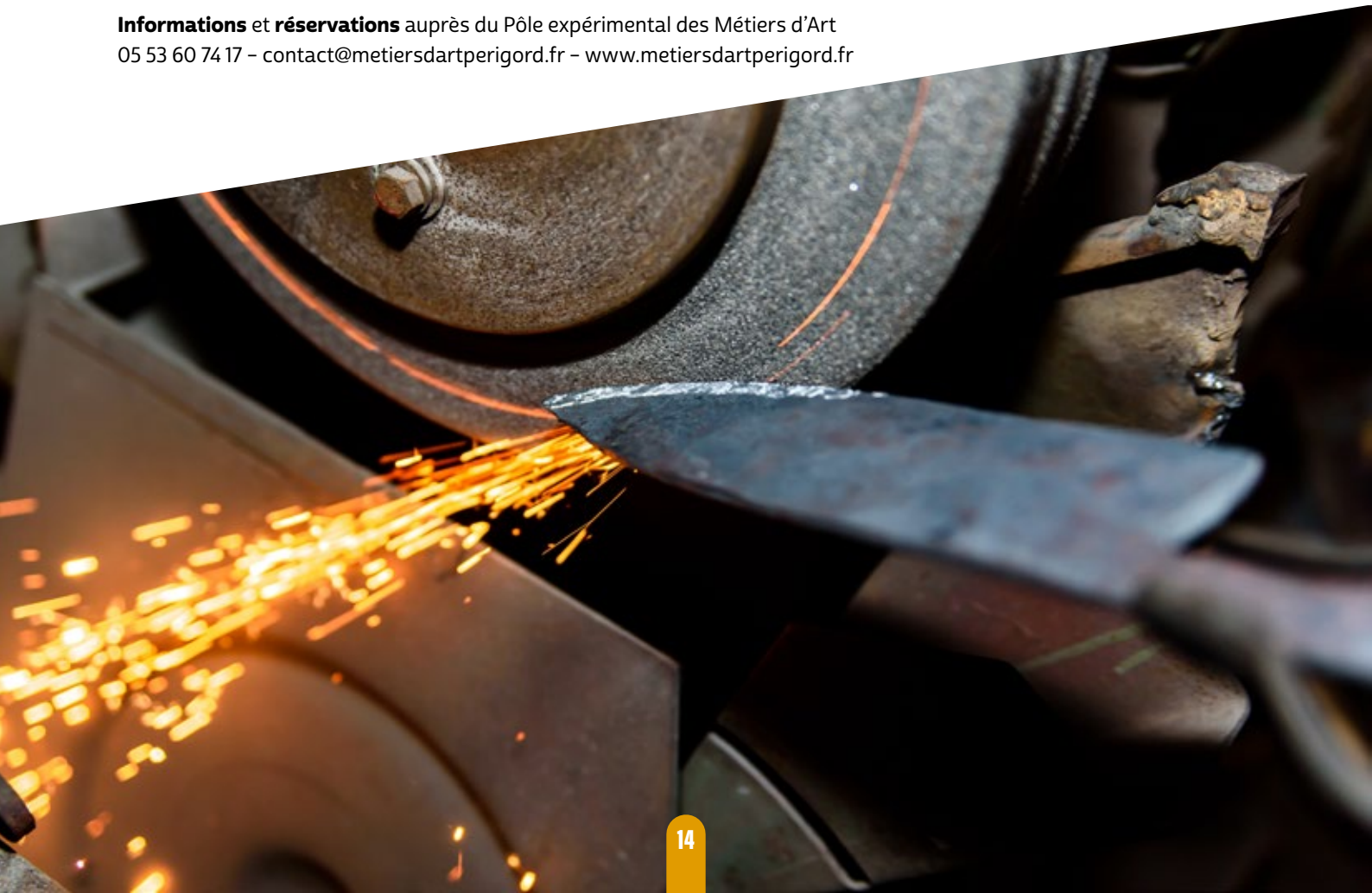


ATELIER CÉRAMIQUE : ARTS DE LA TABLE

Au cours de cet atelier, chaque participant créera un set de 6 porte-couteaux, une cuillère et son repose-cuillère en porcelaine colorée.
Jeudi 1er août, 10 h-12 h ou 14 h-16 h.
Maître de stage : **Patricia Masson** — **Albedo Collection**, céramiste.



Informations et **réservations** auprès du Pôle expérimental des Métiers d'Art
05 53 60 74 17 – contact@metiersdartperigord.fr – www.metiersdartperigord.fr





UN TERRITOIRE EN FÊTE

La Fête du Couteau en musique

La musique sera présente pendant les deux jours à la Fête du Couteau et permettra de découvrir de jeunes artistes très talentueux.

Sur le plateau coutelier n° 2, près de la buvette :

— Samedi midi : le groupe « **Dyonne and Blue duo pop soul** ».

— Dimanche midi : « **Elle et lui** », en guitare-voix. Facebook : Charley-K.

En déambulation, samedi après-midi, les talentueux « Elle et les Jean » joueront dans toute la ville et au cœur de la Fête du Couteau.

Avec son engagement humaniste, son sens de la dérision et son humour, ce trio voix-guitare-violon diffusera la bonne humeur dans toute la ville. www.bbkiss.free.fr ou Facebook : elle et les jean.

Un concert sera donné lors du repas coutelier, organisé avec le Club Sportif Nontronnais.

Un marché de producteurs et artisans d'art dans la ville

La Fête du Couteau organise dans le centre-ville de Nontron un marché de producteurs et d'artisans d'art, qui proposeront à la vente leurs dernières collections et échangeront avec le public.



Une ville en fête

Le vendredi 2 août et le samedi 3 août au soir, c'est toute la ville qui s'animera avec plusieurs concerts et des animations dans les bars et restaurants du centre-ville.

Le vendredi 2 août au soir, le public pourra profiter d'un concert pop-rock au bar le Bacchus, place Mérillon.

Le samedi 3 août à 20 h 30, la Fête du Couteau et le Club Sportif Nontronnais proposent une soirée concert et un repas convivial.

11e Festival Forges et Métallurgie à Étouars

Samedi 20 et dimanche 21 juillet 2024

En partenariat avec la Fête du Couteau, l'association 3F-3M organise le 11e Festival Forges et Métallurgie à Étouars, à dix kilomètres de Nontron. Le festival accueillera pour l'occasion les Gaulois d'Esse. Le public pourra découvrir des techniques anciennes, parfois millénaires, de fabrication du bronze, du fer en bas-fourneau, et de canons en fonte en haut-fourneau. Plus de 20 artisans créeront des objets à partir des métaux produits et exposeront leur travail.



INFORMATIONS PRATIQUES

Samedi 3 et dimanche 4 août 2024
Samedi : 10 h - 19 h et dimanche : 10 h - 18 h
Centre-ville, parking Anatole-France Nontron (24)

Contact :
Jean-François LAIDIN Chargé de mission Fête du Couteau
Téléphone : 06 26 36 64 55
Email : feteducouteau@gmail.com

Communauté de Communes du Périgord Nontronnais
48-50 rue Antonin-Debidour 24300 NONTRON

PASS 1 JOUR : 5 €
Gratuit pour les moins de 12 ans

Plus d'informations sur : www.feteducouteau.fr

Instagram : feteducouteau_nontron
Facebook : Fête du Couteau

Téléchargez les photos ici

Avec le soutien de nos partenaires :