



DOSSIER
DE PRESSE

7 - 8 AOÛT 2021

**25^e FÊTE
DU COUTEAU
NONTRON
EN PÉRIGORD**

**VENEZ PARTAGER LA PASSION DES COUTELIERS !
ATELIERS, DÉMONSTRATIONS, 100 COUTELIERS INTERNATIONAUX**

25 JUILLET

FESTIVAL « FORGES ET MÉTALLURGIE
EN HAUT PÉRIGORD » À ETOUARS

DU 2 AU 6 AOÛT

STAGES DE FORGE COUTELIÈRE, AFFÛTAGE,
SCRIMSHAW, ANIMATIONS ENFANTS

 **ENTRÉE : 5,00 € / PASS 2 JOURS : 7,00€ - INFORMATIONS : 05 53 56 25 50 / WWW.FETEDUCOUTEAU.FR**



Couteliers : T. Bernard Atelier Nèvé ; Coutellerie Le Périgord ; P.Sabaté ; S.Margot Le Valet musté ; Y. Regbier De la lame au pommou ; Coutellerie Nontronnaise ; Studio Monsieur ; M. Lemans ; N.Balutau



SOMMAIRE

- Page 3 et 4** Communiqué de presse
- Page 5 et 6** Une Fête du Couteau agrandie
et enrichie d'un troisième plateau
- Page 7 à 13** Toujours plus de démonstrations
-Du minerais de fer au couteau jusqu'à l'art de manier cet outil-
- Page 14 à 20** Focus sur des couteliers renommés et de nouveaux talents
- Page 21** Deux prix décernés lors de la Fête du Couteau
- Page 22** **Transmission d'un savoir-faire millénaire :**
les stages et les ateliers pour enfants, familles et adultes
(CF. pour plus de détails le Communiqué de presse spécial Stages de la Fête du Couteau 2021)
- Page 23 et 24** Un territoire en fête
- Page 25** Informations pratiques



La Fête du Couteau à Nontron 7 et 8 août 2021

Le rendez-vous estival
des amateurs de coutellerie

La 25^e édition de la Fête du Couteau aura lieu à Nontron les **7 et 8 août 2021**.

Nous sommes très heureux de vous retrouver et de pouvoir vous accueillir cette année avec :

- une Fête du Couteau agrandie et enrichie d'une troisième terrasse,
- de nombreux nouveaux couteliers,
- toujours plus de démonstrations,
- de nouvelles propositions de stages et d'ateliers pour enfants, familles et adultes.

Depuis plus de 25 ans, tous les étés, le berceau du plus ancien couteau pliant de France célèbre les multiples facettes de l'art millénaire de la coutellerie. A Nontron, au cœur du Périgord Vert, **une centaine de couteliers**, artisans, créateurs et revendeurs venus du monde entier se retrouvent ainsi pour partager leur passion avec le public.

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

Vous pourrez **acquérir des couteaux d'exception** mais aussi et surtout découvrir l'art de la coutellerie à travers de **nombreuses animations** tout le long du week-end : ateliers de montage de couteau avec la Confrérie du Couteau *LE THIERS®*, démonstrations de gravure et de forge, installation d'un bas fourneau, conférence...

Le samedi 7 et le dimanche 8 août, **c'est toute la ville qui s'anamera** avec un marché de producteurs de pays et un concert.

La semaine précédant l'évènement, du 2 au 6 août, nous proposons une série de stages : forge, métallurgie, initiation aux techniques d'affûtage, scrimshaw.

Des ateliers enfants et familles seront aussi proposés : montage d'un couteau de Nontron et fabrication d'un porte couteau émaillé.

Lors du salon de la Fête du Couteau, le plus vieil outil de l'homme donne rendez-vous au public pour découvrir les réalisations de véritables artistes de l'acier.

Plus d'informations sur : www.feteducouteau.fr

25^{ème} édition de la Fête du Couteau à Nontron

Horaires d'ouverture du salon :

Samedi 7 août 2021 de 10h à 19h

Dimanche 8 août 2021 de 10h à 18h

Informations et réservations pour les stages de forge, métallurgie, affûtage, scrimshaw et ateliers enfants-familles du 2 au 6 août :

07 87 26 51 34

Retrouvez-nous sur :

 www.feteducouteau.fr

 [Fête du Couteau](https://www.facebook.com/feteducouteau)

 [feteducouteau_nontron](https://www.instagram.com/feteducouteau_nontron)

Contact presse :

Anaïs RATINEAUD - Fête du Couteau - Pôle Culture

Communauté de Communes du Périgord

Nontronnais

Château-Avenue du général Leclerc

24300 NONTRON

feteducouteau@gmail.com - 07.87.26.51.34

www.feteducouteau.fr



Une Fête du Couteau agrandie et enrichie d'un troisième plateau

Nous sommes très heureux que cette 25e édition puisse avoir lieu, de pouvoir accueillir à nouveau le public et de renouer avec les couteliers.

La Fête du Couteau fête ses 25 ans et c'est aussi sa 25e édition !



La Fête du Couteau s'agrandit avec un troisième plateau coutelier qui enrichit la proposition de stands faite aux visiteurs.

Nous accueillerons cette année davantage de stands de vente de matière première, d'outils et de machines nécessaires à la fabrication des couteaux (essences de bois, corne, matériaux divers, enclumes, marteaux, bandes abrasives etc.).

Les couteliers amateurs, les professionnels et les visiteurs curieux de connaître la manière dont sont conçus les couteaux y trouveront leur compte.

Aux côtés de l'entreprise MERCORNE (différentes essences de bois, bois stabilisé, cornes, bois de cerf, molaire de mammoth stabilisée, différents accessoires pour la fabrication de couteaux etc.) et de Lumin'essences de M. Pascal CHAMPETIER (essences de bois divers dont bois de garrigue issus d'une exploitation raisonnée et ciblée), seront présents cette année la société MICHEL VAILLANT (fours, backstands, bandes abrasives etc.) et de la société allemande Arctic Antiques GmbH de Mr GOURALNIK Serguey (molaires et défenses de mammoth, ivoire stabilisé).



@ Mercorne bois stabilisé

 www.mercorne.com

 Mercorne : matériaux coutellerie d'art



www.arcticantiques.com

© Arctic Antiques GmbH

Toujours plus de démonstrations

-Du minerais de fer au couteau jusqu'à l'art de manier cet outil-

Fabriquer un couteau est un processus long et délicat. Il faut au coutelier beaucoup de temps et de savoir-faire pour donner vie à l'objet imaginé. Le visiteur pourra découvrir le travail de la matière première nécessaire à la fabrication du couteau (fer) et aura l'occasion d'observer la fabrication d'un couteau avec toutes ses étapes, du façonnage à l'assemblage, grâce aux nombreuses démonstrations et ateliers présents sur le salon. Il pourra enfin découvrir comment profiter de manière optimale du tranchant de son couteau en toute sécurité.

Les 7 & 8 août, nous aurons le plaisir de retrouver sur notre salon :

Fabrication de fer en bas-fourneau

L'association **3F3M** renouvellera une démonstration de fabrication de fer en bas-fourneau.



@3F3M

Cette animation permettra aux visiteurs de comprendre comment on transformait autrefois le minerai pour en faire du métal. Cette activité était très importante en Périgord, puisqu'elle était à la base de l'activité métallurgique et coutelière. Basée à Etouars, tout près de Nontron, l'association pratique des expérimentations depuis des années pour retrouver les techniques anciennes d'obtention du fer. Un four impressionnant sera construit uniquement à l'aide d'argile et de briques !

L'extraction de la loupe de fer aura lieu le samedi 7 août entre 16 et 18h.

Conférence sur le thème : Métallurgie expérimentale à Etouars - Forge en Périgord Vert
Forge antique réduction du minerai de fer en bas fourneau et travail en aval) ; hauts fourneaux du 15^e au 19^e siècles.

Par Gilbert FAURIE, membre de 3F3M.

Samedi 7 août à 15h30.

Forges

Plusieurs artisans et forgerons animeront des démonstrations de forge : **Alessandro SIMONETTI**, **Christophe MIKENDORFER** et **Gérard ALMUZARA**, l'association **Savoir-Fer en Quercy** ainsi que la **Belgian Knife Society**, qui proposera également aux enfants une initiation à la forge.

Zoom sur :

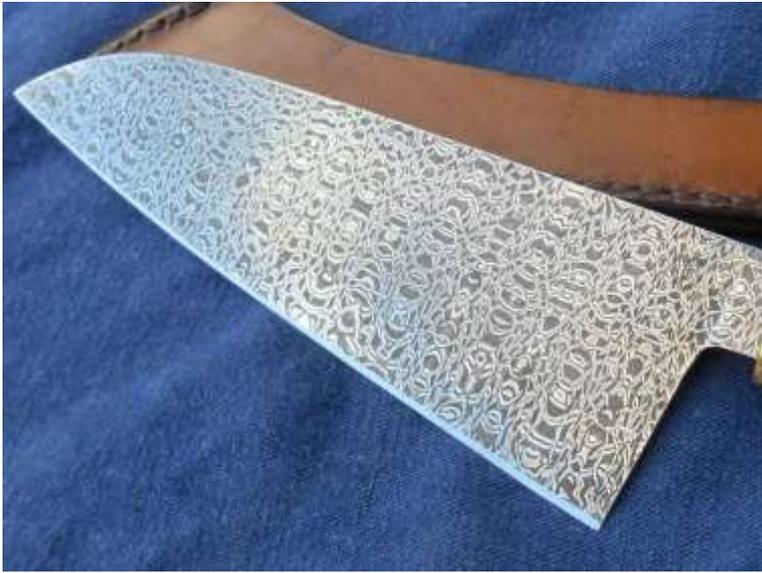
Alessandro SIMONETTI, coutelier d'art d'origine italienne, réalise d'époustouflants damas, aussi bien pour des couteaux pliants que des fixes. Il se tiendra à la disposition du public pour répondre à ses questions et expliquer son savoir-faire.

Le damas est un mode de raffinage du fer par martelages, pliages et étirements successifs. Il faut répéter ces opérations jusqu'à obtenir **quelques dizaines ou quelques centaines de couches**. Se crée ainsi un matériau composite alternant des couches plus ou moins homogènes, en général des combinaisons de fer, d'acier ou de nickel. Ces couches sont ensuite travaillées à l'acide. Les parties tendres et les parties dures ne réagissent pas de la même manière face à ce traitement et des lignes de gravures apparaissent à la surface de la lame. On obtient des motifs différents aux remarquables qualités esthétiques selon les pliages et étirements successifs pendant la forge. Chaque pièce est unique.



@mely photographie

 [A Simonetti Blades](#)



@mely photographie

Gérard ALMUZARA présentera au public une méthode de travail du métal japonaise, le Mokume Gane. Gérard, légende du skateboard est aussi un passionné de coutellerie. Curieux de nature, il aime expérimenter et découvrir de nouveaux savoir-faire et matériaux. Il saura partager ses découvertes avec le public.

Le Mokume-gane, parfois écrit mokume-game, est une méthode de travail du métal japonaise qui permet de produire un métal laminé dont les différentes couches sont visibles. Mokume-gane se traduit par « métal au grain de bois ». L'apparence finale du métal ressemble au veinage naturel du bois.

Cette technique a été créée tout d'abord pour forger des épées, elle est aujourd'hui principalement utilisée pour la bijouterie et l'orfèvrerie.



@ALMUZARA Gérard



ALMUZARA Gérard lors de la Fête du Couteau 2019 @Photo PEMA

Nouveauté 2021 :

Thomas GALLICE Thomas, Julien VERGNAUD, Hamelin BIOT réaliseront une démonstration de forge de couteaux et d'outils selon une technique vietnamienne.

Ces trois élèves de Vinh LeCao réaliseront un marteau et une pince de forge entièrement à la main, à plusieurs, sans assistance de marteau mécanique.

Ces forgerons indépendants ont à cœur de faire valoir cet enseignement inspiré de la forge Vietnamienne, et de transmettre à leur tour ces techniques qui leurs paraissent efficaces et pertinentes.



@GALLICE Thomas, VERGNAUD Julien, BIOT Hamelin

Thomas GALLICE :

 www.bagatellesforge.bigcartel.com

 [Thomas Gallice Coutelier](https://www.facebook.com/ThomasGalliceCoutelier)

 [thomas_gallice_coutelier](https://www.instagram.com/thomas_gallice_coutelier)

Julien VERGNAUD :



 [Julien Vergnaud](https://www.facebook.com/JulienVergnaud)

 [vergnaud.coutelier](https://www.instagram.com/vergnaud.coutelier)

Hamelin BIOT :



 [Hamelin Biot Forgeron Coutelier](https://www.facebook.com/HamelinBiotForgeronCoutelier)

 [hamelin_biot_forgeroncoutelier](https://www.instagram.com/hamelin_biot_forgeroncoutelier)

Démonstration de gravure

Une fois la lame terminée, il est temps de passer au manche du couteau. Mali IRIÉ-CROS montrera comment elle réalise de superbes décorations en utilisant la technique de la gravure sur métal.

Les visiteurs pourront aussi admirer des manches de couteaux décorés à l'aide d'autres procédés, comme le scrimshaw, une méthode ancestrale d'origine Inuit.

 www.mali-irie.e-monsite.com

 [Mali Irie-Cros](#)

 [maliiriecros](#)



@IRIE CROS Mali

Assemblage du couteau

Après la fabrication de la lame et du manche, le couteau doit être assemblé ! La **Confrérie du Couteau LE THIERS®** proposera au public de découvrir cette étape fondamentale, en faisant une démonstration de **montage de couteau et de marquage de lames**.

Les visiteurs pourront même s'essayer à l'exercice !

Cet atelier rencontre chaque année un franc succès et il faut s'inscrire à son arrivée sur place si l'on souhaite avoir le privilège de monter son propre couteau !

LE THIERS®
Confrérie du couteau LE THIERS®



@IClic Clac Nontron-Lionel

L'usage et l'art de la coupe !

Démonstration de coupe

Paulo SIMOES proposera aux visiteurs une démonstration de coupe ludique. Il rappellera les points importants de sécurité à ne pas oublier lorsque l'on souhaite se servir de son couteau tout en profitant de qualités de coupe optimales.

Il se tiendra à la disposition du public pour répondre aux questions.

« Paulo Simoes, installé depuis peu dans les Landes, tient sa passion d'un père maréchal ferrant ancien des forces spéciales portugaises. Au contact de la forge depuis l'enfance, il a commencé à se fabriquer ses propres couteaux dès l'adolescence. Il explique qu'un couteau forgé n'est pas synonyme de qualité, il vaut mieux un couteau non forgé bien fait qu'un couteau forgé mal fait. Pour lui, le couteau est avant tout un outil, l'esthétique est secondaire. »



@Paulo SIMOES



www.simoespaulo.com



[Paulo Simoes](https://www.facebook.com/Paulo.Simoes)



[simoespaulo](https://www.instagram.com/simoespaulo)

Démonstration de découpe

Sur le stand de la célèbre Coutellerie bordelaise Saphores, les visiteurs auront le plaisir, comme chaque année, d'observer et admirer une démonstration de découpe culinaire japonaise avec les couteaux japonais de la marque KAI.

La Coutellerie Saphores, fidèle de la Fête du couteau, est également connue pour son couteau « Le Bordelais » créé par Michel Saphores en 2001.



@Coutellerie Saphores

 www.saphores.com

Focus sur des couteliers... Renommés et nouveaux talents !



Près d'une centaine d'artisans et créateurs couteliers, français et étrangers, seront présents pour partager leurs savoir-faire, leurs techniques et présenter leur travail au grand public. Chaque édition de la **Fête du Couteau** est l'occasion de découvrir les réalisations exceptionnelles d'artisans talentueux et renommés mais aussi de découvrir le travail de jeunes créateurs. De plus, tous les ans, de nouveaux couteliers rejoignent l'événement, et parmi eux des artisans remarquables.

Des habitués du salon reconnus par leurs pairs :

Le salon accueillera :

Jean-Claude LAFORÊT

Couteliers en Auvergne

« Nous sommes couteliers depuis 27 ans dans la maison où le grand-père déjà montait des couteaux, à Arconsat, petit village au cœur de l'Auvergne et du parc naturel régional Livradois Forez.

En 15 ans, le nom Laforêt a su s'imposer dans le cercle de la coutellerie haut de gamme et a conquis les collectionneurs, grâce à des créations remarquées.

Parce que nous travaillons sur mesure, chaque couteau "Laforêt, couteliers" est unique. »



@Jean-Claude LAFORÊT

 www.laforet-couteliers.fr

 [LAFORET-COUTELIERS](https://www.facebook.com/LAFORET-COUTELIERS)

[Jean-Claude Laforet](https://www.instagram.com/laforet_couteliers)

 [laforet_couteliers](https://www.instagram.com/laforet_couteliers)

Jean-Pierre MARTIN,

« Amoureux de technique et de précision, **Jean-Pierre Martin**, mécanicien automobile puis forgeron autodidacte, est tout naturellement venu à la coutellerie par amour des belles choses...

Ses différents métiers l'ont amené à développer des capacités reconnues par ses pairs, à résoudre les problèmes techniques des plus délicats.

Au croisement de ses centres d'intérêts (nature, chasse, forge, mécanique,...) la création de couteaux a débuté avec des couteaux droits de type chasse et à dépecer et des pièces de type service à découper.

Puis il y a quelques années il passe à l'acte pour son premier pliant et se retrouve confronté à de nouvelles problématiques techniques.



www.couteaux-jp-martin.com



[Jean-Pierre Martin](#)



[jeanpierremartinknives](#)

@Jean-Pierre MARTIN

Nathalie ROBIN - Coutellerie Le Cellois,

« Mon mari Stéphane et moi-même avons élaboré une ligne de couteaux de poche issue d'une grande expérience de la coutellerie et d'une envie forte de proposer des produits robustes, travaillés à la main et originaux.

Les couteaux issus de notre Atelier sont uniques : chaque modèle est fabriqué avec des matériaux rigoureusement sélectionnés. [...] Nous réalisons nos Damas dans notre atelier. En achetant l'un de nos couteaux, vous êtes certains d'acheter du 100% fait main !

Mon mari Stéphane, issu d'une famille de couteliers sur trois générations, m'a transmis l'amour, la passion et toute son expertise du couteau d'art, acquis après 28 ans de métier. Il a obtenu en 2015 le 3ème prix du concours Coutellia (salon international du couteau d'art de Thiers). Perfectionniste et curieuse, j'ai élaboré une ligne de couteaux de poche nommé : Le Cellois.

Le Cellois fait référence à notre commune de Celles-sur-Durolle. L'Atelier Robin se trouve dans la montagne Thiernoise, à environ 15 kilomètres de Thiers, capitale mondiale de la coutellerie.

Il s'agit d'un couteau de poche haut de gamme imaginé dans un style plutôt ancien : une ligne élégante, un nouveau design, sa robustesse (lame et ressort de 4mm d'épaisseur), et ses vis faites sur mesure et personnalisées font référence à la croix des templiers.

L'écriture du logo rappelant l'époque celtique, se marie parfaitement avec notre choix de matériaux nobles, naturels et de qualité exceptionnelle : Bois, Os, Molaire, Damas, Nacre... »



@Nathalie ROBIN-Coutellerie Le Cellois



www.coutellerie-le-cellois.com



[Coutellerie Le Cellois](https://www.facebook.com/Coutellerie-Le-Cellois)



[coutellerie le cellois](https://www.instagram.com/coutellerie_le_cellois)

Nicolas COUDERC sera également présent pour exposer ses créations atypiques. Ce coutelier n'hésite pas à utiliser de nouveaux matériaux, comme des cartes-mères d'ordinateurs ou des crayons de couleur, pour les manches de ses couteaux au design très graphique. Il a obtenu le titre de Meilleur Ouvrier de France en 2018.



@Nicolas Couderc



www.nicolas-couderc.com



[Nicolas Couderc](https://www.facebook.com/NicolasCouderc)



[Nicolascoudercknives](https://www.instagram.com/Nicolascoudercknives)

Yann REGIBIER, coutelier qui, par sa recherche sur les matériaux employés et les ornements choisis, navigue entre objet utilitaire et objet d'art.



@Yann Regibier Couteau huppe



www.delalameaupommeau.blogspot.com/



[Couteaux de la lame au pommeau](https://www.facebook.com/Couteaux-de-la-lame-au-pommeau)



[regibier_knives](https://www.instagram.com/regibier_knives)

Véritable découvreur de talents, la Fête du couteau à Nontron est fière de présenter chaque année des couteliers à l'activité naissante et à l'avenir prometteur !

Des habitués du salon, nouveaux talents :

Timothée BERNARD – Atelier Névé (prix Alexandre SALLE en 2019)

« Depuis novembre 2016, je vous propose plusieurs collections de couteaux pliants ainsi que des pièces uniques. Titulaire du CAP Coutellerie de Thiers, J'ai eu la chance d'être formé par Manu Laplace et vous garanti des produits de qualité réalisés avec passion et minutie.

Pourquoi le Névé ? Un névé est une accumulation de neige qui peut perdurer en dessous de la limite des neiges éternelles, et ce même pendant une partie de l'été. Elle peut être à l'origine d'un glacier.

J'ai créé le Névé en 2015 à l'occasion du concours de l'Institut National des métiers d'art à la fin de mon apprentissage. Je suis originaire des Hautes Alpes (05) et je voulais concevoir un couteau à la forme fluide et vive, à l'image des rivières alpines ...

La raison de ce choix est simple, l'eau sous toutes ses formes a toujours été mon terrain de jeu. En effet, je pêche à la mouche depuis très jeune et j'ai pratiqué le kayak à haut niveau (7 années membre de l'Equipe de France). » Thimothée BERNARD



www.couteaux-neve.com



[Atelier Névé](#)



[atelierneve](#)

Maxime SURJOUS

« Depuis tout jeune, mon père m'emmenait aux champignons avant même d'aller en classe. J'étais toujours accompagné d'un couteau. Au fur et à mesure que je grandissais, je voulais et j'essayais par tous les moyens de me bricoler un couteau mais en vain, jusqu'au jour où pendant des vacances d'été mes parents m'ont emmené à Thiers, fameuse capitale du couteau : une révélation pour moi !!!! Par chance, l'année suivante, dans mon cursus scolaire je devais faire l'éloge d'un métier d'antan. Pas une seule hésitation, je devais mettre en avant la coutellerie et son histoire. Ah oui j'allais oublier, j'étais à l'époque en DMA (diplôme des métiers d'arts) section ébénisterie.

De rencontres en rencontres, je suis tombé sur le fameux Jean Claude LAFORET qui m'a ouvert la porte de son atelier, de sa maison, et il a commencé mon enseignement à la coutellerie. J'ai aussi fait un stage de forge pour découvrir ce métier et apprendre les bases.

Après plusieurs années à faire des couteaux pour mes proches et mes amis, j'ai fait mes premiers pas au salon de Nontron en exposant sur la table de Jean-Claude. À mon compte depuis 2014 j'exerce ce métier avec passion. »



 www.surjouscoutelier.com

 [Maxime Surjous-coutelier](https://www.facebook.com/Maxime-Surjous-coutelier)

 [surjous_coutelier](https://www.instagram.com/surjous_coutelier)

Maxime ROSSIGNOL - La forge de Max

Ancien chaudronnier, installé en Creuse, Maxime se lance dans la coutellerie d'art en 2018. Il aime utiliser des matériaux nobles pour la réalisation de ses couteaux : bois rares, nacre, cuir stabilisé, ivoire de phacochère, et jusqu'à de la météorite.



Couteau Maxime ROSSIGNOL @ Photo PEMA



www.laforgedemax.wixsite.com



[La Forge de Max](#)



[laforgedemax](#)



Couteau Maxime ROSSIGNOL @ Photo PEMA

De nombreux nouveaux couteliers participants cette année :

De France :

Nous accueillerons pour la première fois sur le salon :

BERTET Nicolas - La Forge de la Rivière, **BOUCHERON Clément** (verrier et coutelier, élève de Jean-Pierre VEYSSEYRE), **MARGRITA David** - MBull Knives, **BOURBEAU Jean-Yves** - Les Couteaux Bourbeaux, **Les Couteliers de Fontainebleau** (Yann **NOMINÉ** et Renaud **DUMARCAY**), **ZIEGLER Yann** - Coutellerie Le Sablier (couteaux, restauration et fabrication de coupe-chou), **CALU Raphaël**, **LEBIGRE Fabrice** - Vulcanus, **MILLÉCAMPS Jean-Luc** - SAS Celtmen.

De l'étranger :

La Fête du Couteau accueille aussi de nouveaux exposants étrangers : **MATEEV Vladislav** -Vlad Mateev (RUSSIE), **DAVID Bruno** - Outsiders Knives (Nouvelle-Calédonie), **MARMOY Valérie** - Knives Tools (Belgique).

Nos deux **coutelleries locales** seront bien sûr présentes : la Coutellerie Nontronnaise et la Coutellerie Le Périgord et enfin, le public pourra retrouver des **couteliers fidèles à l'événement** comme **Gary HEADRICK**, **Christian CAMBOULIVES**, **Daniel VALLY** (scrimshaw), **Christian PENOT**, **Michel GRINI**, **Jean-Baptiste LEVEQUE** JBL Couteaux, **Emmanuel LAPLACE** - Atelier 1515, **Jérôme TRUCHARD** - Atelier fer de terre, **Lyonel LATASTE**, **BERTHOMME Sylvain**- Farol, **Frédéric MARCHAND**, **Joël GRANDJEAN** ou encore **Charles SCHMIDT** ; **Thierry CABANAC** ; **Frédéric COLLIN** et bien d'autres encore...et de l'étranger **Yuri GERASIMOV** (Russie), **Roberto OTTONELLO** (Italie), la **COLTELLERIA DI STASIO MADDALENA** (Italie).

Deux prix décernés à la Fête du Couteau



Le prix Alexandre Salle

Le Prix Alexandre Salle est remis chaque année par la *Passion des Couteaux* au meilleur jeune coutelier du salon. En 2019, c'est **Timothée BERNARD** – Atelier Névé qui a obtenu ce prix.

Le concours de création coutelière

Depuis quatre 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. Cette année le thème est « **Un fermant élégant, pour Madame ou pour Monsieur** ».

En 2019, Hervé MAUNOURY a obtenu le prix sur le thème « Inspiration nature ».



Couteau d'Hervé Maunoury, gagnant au concours de création coutelière 2019 sur le thème « inspiration nature »



Hervé MAUNOURY sur son stand lors de la Fête du Couteau 2019

La liste des participants au concours en 2021 :

ALBARADO Eric, BERTET Nicolas – La forge de la Rivière, BERTHOMME Sylvain – Farol, BOYRIE Philippe, La Coutellerie nontronnaise, MARCHAND Frédéric, MARGOT Stéphane – Le Valet musté, REGIBIER Yann – De la lame au pommeau, ROBIN Nathalie – Coutellerie Le Cellois, ZIEGLER Yann - Coutellerie Le Sablier.

Transmission d'un savoir-faire :

Les stages et les ateliers



Stage de forge coutelière Fête du Couteau 2020

Tous les détails de la programmation des stages et ateliers enfants - familles dans le communiqué de presse spécifique qui leur est dédié en fichier joint.

Stage de forge coutelière

Du 2 au 6 août - Place de la Mairie

Stage de métallurgie Module 2

Du 2 au 6 août - Place de la Mairie

Stage de scrimshaw

Du 4 au 6 août – Ateliers du PEMA 10 Avenue du général Leclerc 24300 NONTRON

Stage d'initiation aux techniques d'affûtage

Vendredi 6 août 14h à 17h – Place de la mairie

Ateliers enfants famille :

en partenariat avec le Pôle Expérimental des Métiers d'Art de Nontron et du Périgord Limousin

- Atelier « Monte ton couteau de Nontron »

Mardi 3 août 9h-12h - Ateliers du PEMA 10 Avenue du général Leclerc 24300 NONTRON

- Atelier « Porte-couteau émaillé » - Animé par Natacha BALUTEAU, émailleuse d'art

Mercredi 4 août 14h30 - 16h30 - Ateliers du PEMA 10 Avenue du général Leclerc 24300 NONTRON



Un territoire en fête



Enfin, n'oublions pas que lors de la Fête du Couteau, c'est une ville entière qui s'anime pendant deux jours. Enfants, adultes, estivants de passage ou habitués de l'événement, tous trouveront de quoi satisfaire leur curiosité.

Un marché de producteurs

Samedi 7 août 15h à 19h et dimanche 8 août 10h à 18h

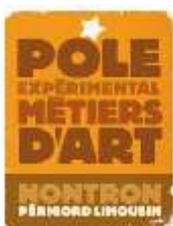
Durant tout le week-end, un **marché des producteurs** s'installera dans le centre-ville, pour permettre à chacun de découvrir la riche gastronomie et l'artisanat du Périgord Vert.

Une ville en fête

Le samedi 7 août au soir, c'est toute la ville qui s'animera avec un concert aux abords du salon organisé par l'association du Rugby de Nontron (Club Sportif Nontronnais) et des animations dans les bars et restaurants du centre-ville.

Ateliers d'initiation aux métiers d'art et balades métiers d'art et nature

En juillet et août



Le **Pôle Expérimental des Métiers d'Art de Nontron et du Périgord Limousin** proposera des ateliers d'initiation aux métiers d'art et en nouveauté cette année des balades métiers d'art et nature.

Retrouvez l'intégralité du programme sur : www.metiersdartperigord.fr



Festival Forges et Métallurgie en Haut Périgord Dimanche 25 juillet – Étouars

En partenariat avec la Fête du Couteau, l'association 3F3M organise le 8^{ème} Festival Forges et Métallurgie à Étouars, à dix kilomètres de Nontron. 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.



Découvrir Nontron, au cœur du Périgord Vert

La Fête du Couteau c'est aussi pour les visiteurs l'occasion de découvrir une ville construite en escalier au-dessus de la vallée du Bandiat à la végétation verdoyante, même en plein été. Située au cœur du Parc Naturel Régional Périgord-Limousin, cette ville est aussi le lieu idéal pour une balade dans ses superbes paysages, et pour s'immerger dans le riche patrimoine du Périgord Vert.



Informations pratiques

Samedi 7 et dimanche 8 août 2021
Samedi : 10h-19h et dimanche : 10h-18h
Centre-ville, Parking Anatole France
Nontron (24)



Contact :

Anaïs RATINEAUD

Communauté de Communes du Périgord Nontronnais

-Fête du Couteau-

48-50 Rue Antonin Debidour

24300 NONTRON

feteducouteau@gmail.com

07.87.26.51.34

PASS 1 JOUR : 5 €

PASS 2 JOURS : 7 €

Gratuit pour les moins de 16 ans

Informations sanitaires sur : www.feteducouteau.fr



www.feteducouteau.fr



[Fête du Couteau](#)



[feteducouteau_nontron](#)

Avec le soutien de nos partenaires :

