



LE THIERS® LE FILM
L'Âge du Thiers

La Confrérie du Couteau de Thiers forte de 50 couteliers fabricants et de 10 couteliers d'art s'engage dans une démarche novatrice qui affirme l'ancrage emblématique du couteau LE THIERS®. LE THIERS®, LE FILM a été réalisé en haute définition par la société ATALANTE Productions, sur une idée et un texte de l'écrivain François Graveline. Le film révèle l'univers du couteau LE THIERS® et montre par la force et la poésie des mots et des images toute sa dimension symbolique.



www.amplitude-thiers.com



LE THIERS® LE FILM
L'Âge du Thiers



CONFRÉRIE DU
COUTEAU DE THIERS

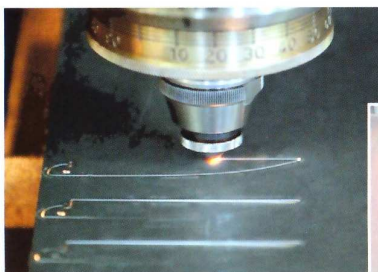




La Montagne Thiernoise



A Thiers, en Auvergne, pays des Volcans, dans une nature préservée, au cœur du Parc Naturel Régional du Livradois-Forez, on maîtrise la technologie coutelière depuis 600 ans. La réputation des couteaux thiernois s'étend bien au delà des frontières, Thiers est la capitale française de l'activité coutelière.



Découpe laser

Vallée des Usines
"patrimoine industriel"



La Confrérie remercie :



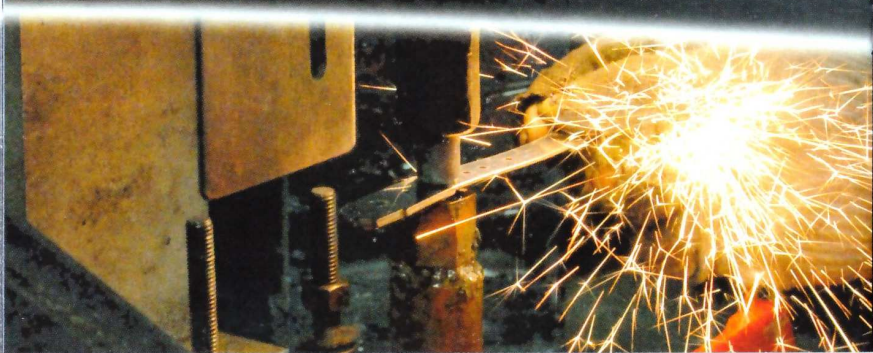
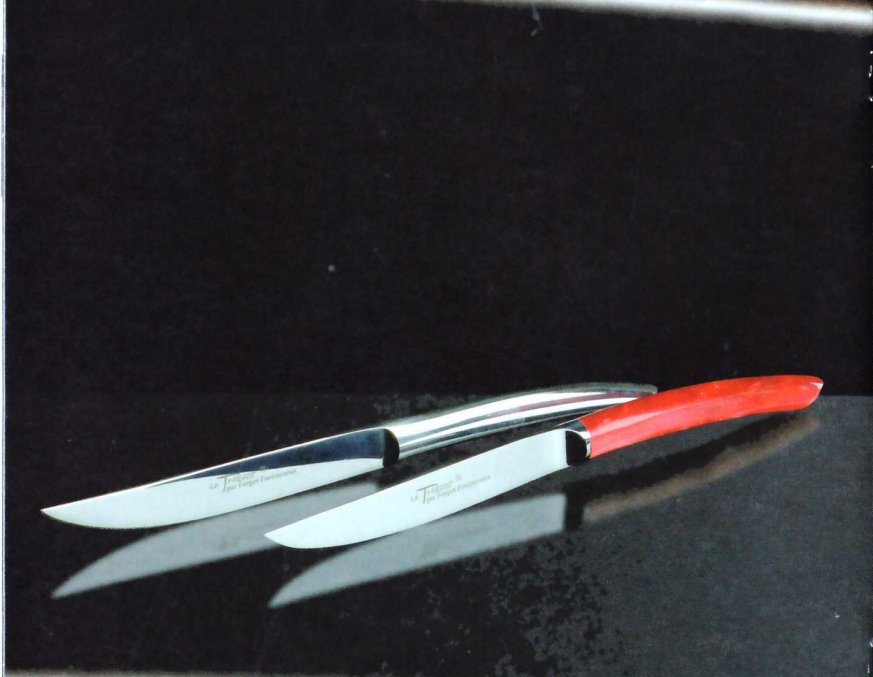


50 couteliers fabricants et 10 couteliers d'art sont rassemblés autour d'un couteau commun, emblème de la ville dont il est le porte-drapeau : **LE COUTEAU LE THIERS®**. Le modèle, la forme et le logo du couteau sont déposés à l'INPI. Chacun des couteliers adhérents crée son propre modèle qui est proposé à un comité d'éthique et de contrôle technique « le Conseil de Jurande » qui homologue le modèle selon des critères exigeants de qualité et de traçabilité. Toutes les pièces constitutives du couteau et toutes les opérations de fabrication doivent être réalisées dans une zone géographique délimitée « le bassin coutelier thiernois ». Cette démarche exigeante assure le contrôle permanent de l'observation des règles imposées par le Conseil de Jurande et maintient le savoir-faire et les capacités technologiques du bassin coutelier thiernois. Le couteau **LE THIERS®** prend vie aussi bien dans les mains du forgeron, coutelier d'art compagnon de la Confrérie du couteau de Thiers, dont plusieurs sont MOF (Meilleur Ouvrier de France), que chez le fabricant utilisant les technologies les plus innovantes à la pointe du progrès, avec les matières les plus novatrices.



*Le poinçon est gravé
sur le talon de la lame*





Le couteau **LE THIERS**[®] avec sa ligne moderne, élégante, si reconnaissable, séduit tous les publics aussi bien en couteau pliant qu'en couteau de table ou en sommelier. Il est présent aux meilleures tables d'établissements de haute gastronomie.



En version sommelier, **LE THIERS**[®] est un excellent compagnon pour le plaisir de la table et la convivialité. Les couteliers d'art ont ouvert au couteau **LE THIERS**[®] les portes du monde des grands collectionneurs. Le couteau **LE THIERS**[®] est le compagnon des meilleurs instants de notre vie.

