



Tableware

LA TABLE

Page 3

Ovenware

AU FOUR

Page 8

Specialised tools

LES SPÉCIALISTES

Page 16

In the kitchen

DANS LA CUISINE

Page 19

Cookware

TOUS FEUX

Page 27

Tableware

LA TABLE



TABLEWARE — LA TABLE



Saladier
SALAD BOWL

	90 Provence	73 Belle-Île	02 Argile	34 Grand Cru
6592 (2 PPC) Saladier - S Salad bowl - S 19 x 19 x 12 cm 2 L				
	<u>EH 90 6592</u>	<u>EH 73 6592</u>	<u>EH 02 6592</u>	<u>EH 34 6592</u>
6594 (2 PPC) Saladier - M Salad bowl - M 22 x 22 x 14 cm 3.5 L				
	<u>EH 90 6594</u>	<u>EH 73 6594</u>	<u>EH 02 6594</u>	<u>EH 34 6594</u>
6596 (1 PPC) Saladier - L Salad bowl - L 26 x 26 x 16 cm 5.5 L				
	<u>EH 90 6596</u>	<u>EH 73 6596</u>	<u>EH 02 6596</u>	<u>EH 34 6596</u>

	11 Farine	02 Argile	34 Grand Cru
2116 (6 PPC) Coupe individuelle Individual bowl Ø 15.5 cm 0.35 L			
	<u>EH 11 2116</u>	<u>EH 02 2116</u>	<u>EH 34 2116</u>
2122 (4 PPC) Petit saladier Small salad bowl Ø 22 cm 1.10 L			
	<u>EH 11 2122</u>	<u>EH 02 2122</u>	<u>EH 34 2122</u>
2128 (2 PPC) Grand saladier Large salad bowl Ø 28 cm 2.80 L			
	<u>EH 11 2128</u>	<u>EH 02 2128</u>	<u>EH 34 2128</u>



TABLEWARE — LA TABLE

Le bon mélange

Lorsque beauté et élégance du design s'allient à la finesse de la fabrication pour apporter du style au service des salades de tous les jours...

The right mix

When the beauty and elegance of the design combined with the finest of our craftsmanship bring style to everyday salads...



*disponible sept. 2024 / available sept. 2024





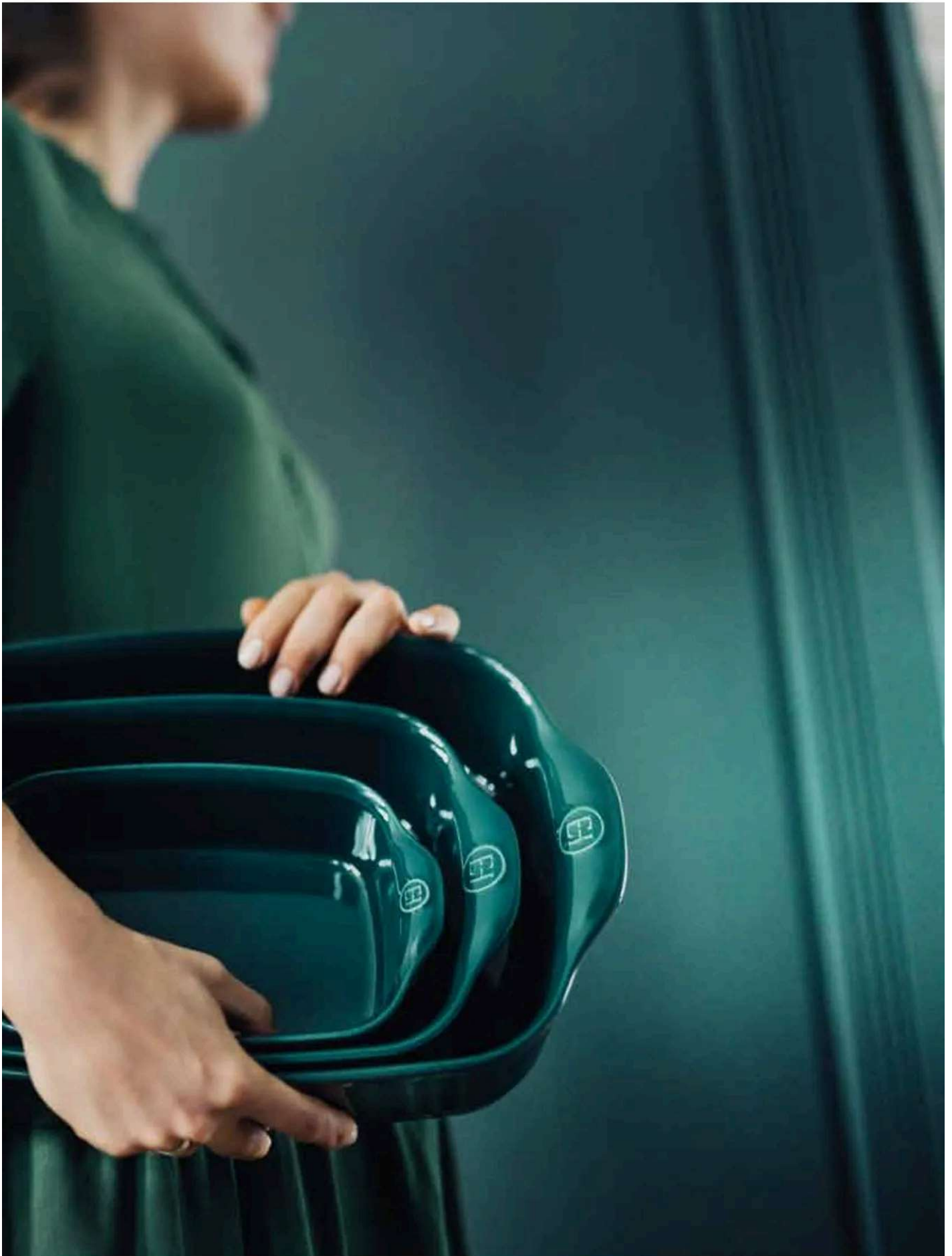
Cèdre

Certaines couleurs sont tout simplement si belles et intemporelles qu'elles génèrent de réelles émotions... Le nouveau vert 'Cèdre' en fait partie.

Majestueux comme l'arbre du même nom, symbole de force et de revitalisation, ce vert subtil s'inspire des teintes changeantes de ce conifère au feuillage persistant.

Some colours are simply so beautiful and timeless that they trigger real, intense emotions. Our new green 'Cèdre' is one of them...

Majestic like the tree bearing the same name, symbol of strength and revitalization, this subtle green is inspired by the changing hues of the evergreen conifer.



Ovenware

AU FOUR

90 Provence 9649 (3 PPC) Individuel Individual 22 x 14.5 cm 0.7 L	 EH 90 9649	73 Belle-Ile 9649 (3 PPC) Individuel Individual 22 x 14.5 cm 0.7 L	 EH 73 9649	02 Argile 9649 (3 PPC) Individuel Individual 22 x 14.5 cm 0.7 L	 EH 02 9649	34 Grand Cru 9649 (3 PPC) Individuel Individual 22 x 14.5 cm 0.7 L	 EH 34 9649
2050 (3 PPC) Carré Square 28 x 24 cm 1.8 L	 EH 90 2050	73 Belle-Ile 2050 (3 PPC) Carré Square 28 x 24 cm 1.8 L	 EH 73 2050	02 Argile 2050 (3 PPC) Carré Square 28 x 24 cm 1.8 L	 EH 02 2050	34 Grand Cru 2050 (3 PPC) Carré Square 28 x 24 cm 1.8 L	 EH 34 2050
9650 (3 PPC) Petit rectangulaire Small rectangular 30 x 19 cm 1.55 L	 EH 90 9650	73 Belle-Ile 9650 (3 PPC) Petit rectangulaire Small rectangular 30 x 19 cm 1.55 L	 EH 73 9650  EH 73 9551	02 Argile 9650 (3 PPC) Petit rectangulaire Small rectangular 30 x 19 cm 1.55 L	 EH 02 9650  EH 02 9551	34 Grand Cru 9650 (3 PPC) Petit rectangulaire Small rectangular 30 x 19 cm 1.55 L	 EH 34 9650  EH 34 9551
9652 (3 PPC) Rectangulaire Rectangular 36.5 x 23.5 cm 2.7 L	 EH 90 9652	73 Belle-Ile 9652 (3 PPC) Rectangulaire Rectangular 36.5 x 23.5 cm 2.7 L	 EH 73 9652  EH 73 9552	02 Argile 9652 (3 PPC) Rectangulaire Rectangular 36.5 x 23.5 cm 2.7 L	 EH 02 9652  EH 02 9552	34 Grand Cru 9652 (3 PPC) Rectangulaire Rectangular 36.5 x 23.5 cm 2.7 L	 EH 34 9652  EH 34 9552
9654 (2 PPC) Grand rectangulaire Large rectangular 42.5 x 28 cm 4 L	 EH 90 9654	73 Belle-Ile 9654 (2 PPC) Grand rectangulaire Large rectangular 42.5 x 28 cm 4 L	 EH 73 9654  EH 73 9554	02 Argile 9654 (2 PPC) Grand rectangulaire Large rectangular 42.5 x 28 cm 4 L	 EH 02 9654  EH 02 9554	34 Grand Cru 9654 (2 PPC) Grand rectangulaire Large rectangular 42.5 x 28 cm 4 L	 EH 34 9654  EH 34 9554



Couvercle pour plat

OVEN DISH LID

NEW COLOR 73 Belle-Ile 0050 (3 PPC) Couvercle pour plat 9650 Lid for dish 9650 25.5 x 18 cm	 EH 73 0050	02 Argile 0050 (3 PPC) Couvercle pour plat 9650 Lid for dish 9650 25.5 x 18 cm	 EH 02 0050	34 Grand Cru 0050 (3 PPC) Couvercle pour plat 9650 Lid for dish 9650 25.5 x 18 cm	 EH 34 0050
0052 (3 PPC) Couvercle pour plat 9652 Lid for dish 9652 30.5 x 22.5 cm	 EH 73 0052	02 Argile 0052 (3 PPC) Couvercle pour plat 9652 Lid for dish 9652 30.5 x 22.5 cm	 EH 02 0052	34 Grand Cru 0052 (3 PPC) Couvercle pour plat 9652 Lid for dish 9652 30.5 x 22.5 cm	 EH 34 0052



OVENWARE — AU FOUR

le bon plat
PLAT À FOUR

the right dish
OVEN DISH

11
Farine

EH 11 9649

76
Toscane

EH 76 9649

NEW COLOR
07
Cèdre

EH 07 9649

EH 11 2050

EH 76 2050

EH 07 2050*

EH 11 9650

EH 76 9650 | EH 76 9551

EH 07 9650 | EH 07 9551

EH 11 9652

EH 76 9652 | EH 76 9552

EH 07 9652 | EH 07 9552

EH 11 9654

EH 76 9654 | EH 76 9554

EH 07 9654 | EH 07 9554

*disponible sept. 2024 / available sept. 2024



02
Argile

EH 02 9050

34
Grand Cru

EH 34 9050

9050 (3 PPC)
Petit ovale
Small oval
27 x 17.5 cm | 1.5 L

EH 02 9052

9052 (3 PPC)
Ovale
Oval
35 x 22.5 cm | 2.3 L

EH 34 9052

9054 (2 PPC)
Grand ovale
Large oval
41 x 26 cm | 3.9 L

EH 02 9054

EH 34 9054

OVENWARE — AU FOUR

Plat à tarte tourtière

TART DISH



	90 Provence	73 Belle-Ile	02 Argile	34 Grand Cru
6038 (3 PPC) Plat à tarte rectangulaire Deep rectangular tart dish 24 x 34 cm 1.9 L				
	EH 90 6038	EH 73 6038	EH 02 6038	EH 34 6038
6034 (2 PPC) Plat à tarte long Slim tart dish 15 x 36 cm 1.6 L				
	EH 90 6034	EH 73 6034	EH 02 6034	EH 34 6034
6031 (3 PPC) Plat à tarte Tart dish Ø 29.5 cm 1.4 L				
	EH 90 6031	EH 73 6031	EH 02 6031	EH 34 6031
6024 (3 PPC) Tourtière haute - 24 cm Deep tart dish - 24 cm Ø 24 cm 1.15 L				
	EH 90 6024	EH 73 6024	EH 02 6024	EH 34 6024
6028 (3 PPC) Tourtière haute - 29 cm Deep tart dish - 29 cm Ø 29 cm 2 L				
	EH 90 6028	EH 73 6028	EH 02 6028	EH 34 6028
6032 (3 PPC) Tourtière haute - 32 cm Deep tart dish - 32 cm Ø 32 3 L				
	EH 90 6032	EH 73 6032	EH 02 6032	EH 34 6032
6131 (3 PPC) Clafoutis Pie dish Ø 26 cm 1.2 L				
			EH 02 6131	EH 34 6131

Le bon plat pour les tartes, les quiches et les tiramisus...

The right dish for tarts, quiches and flans...



*disponible sept. 2024 / available sept. 2024



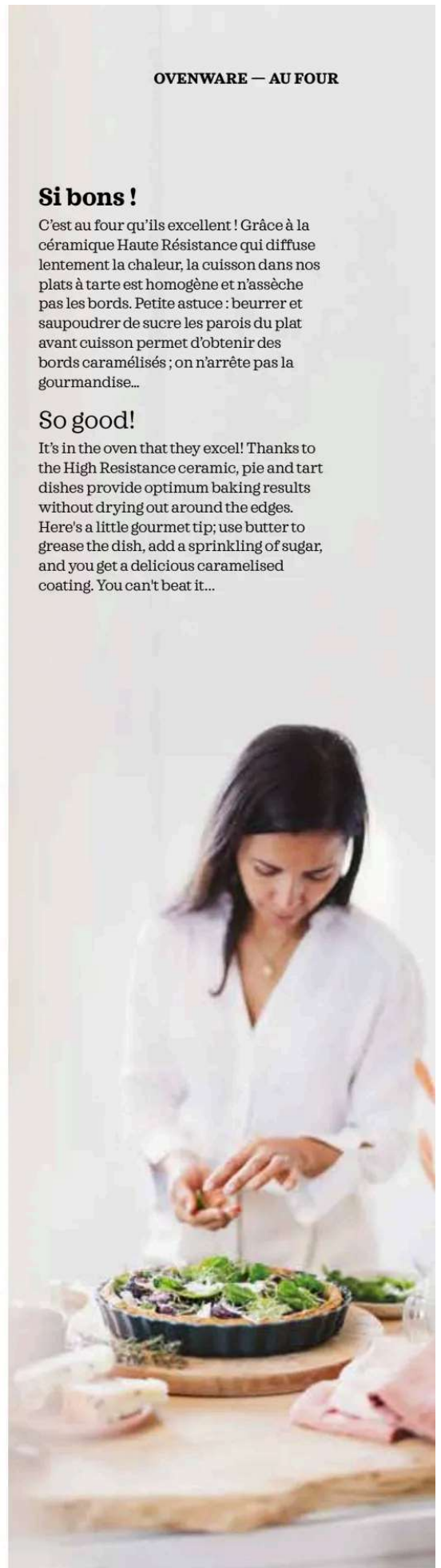
OVENWARE — AU FOUR

Si bons !

C'est au four qu'ils excellent ! Grâce à la céramique Haute Résistance qui diffuse lentement la chaleur, la cuisson dans nos plats à tarte est homogène et n'assèche pas les bords. Petite astuce : beurrer et saupoudrer de sucre les parois du plat avant cuisson permet d'obtenir des bords caramélisés ; on n'arrête pas la gourmandise...

So good!

It's in the oven that they excel! Thanks to the High Resistance ceramic, pie and tart dishes provide optimum baking results without drying out around the edges. Here's a little gourmet tip; use butter to grease the dish, add a sprinkling of sugar, and you get a delicious caramelised coating. You can't beat it...



OVENWARE — AU FOUR

Ramequin
RAMEKIN

	90 Provence	73 Belle-Ile	02 Argile	34 Grand Cru	11 Farine	76 Toscane
1013 (6 PPC) Crème brûlée Crème brûlée Ø 13 cm H 3.5 cm 0.15 L	 EH 90 1013	 EH 73 1013	 EH 02 1013	 EH 34 1013	 EH 11 1013	 EH 76 1013
1008 (6 PPC) Ramequin - n°8 Ramekin - N°8 Ø 8.5 cm H 7 cm 0.17 L	 EH 90 1008	 EH 73 1008	 EH 02 1008	 EH 34 1008	 EH 11 1008	 EH 76 1008
1009 (6 PPC) Ramequin - n°9 Ramekin - N°9 Ø 9 cm H 6 cm 0.15 L	 EH 90 1009	 EH 73 1009	 EH 02 1009	 EH 34 1009	 EH 11 1009	 EH 76 1009
1010 (6 PPC) Ramequin - n°10 Ramekin - N°10 Ø 10 cm H 6 cm 0.25 L	 EH 90 1010	 EH 73 1010	 EH 02 1010	 EH 34 1010	 EH 11 1010	 EH 76 1010



NEW
COLOR

07 Cèdre	 EH 07 1010
1010 (6 PPC) Ramequin - n°10 Ramekin - N°10 Ø 10 cm H 6 cm 0.25 L	

	02 Argile	34 Grand Cru
4008 (6 PPC) Set 2x ramequin n°8 (10.08) Set 2x ramekin n°8 (10.08) Ø 8.5 cm H 7 cm 0.17 L	 EH 02 4008	 EH 34 4008
4009 (6 PPC) Set 2x ramequin n°9 (10.09) Set 2x ramekin n°9 (10.09) Ø 9 cm H 6 cm 0.15 L	 EH 02 4009	 EH 34 4009
4010 (6 PPC) Set 2x ramequin n°10 (10.10) Set 2x ramekin n°10 (10.10) Ø 10.5 cm H 6 cm 0.25 L	 EH 02 4010	 EH 34 4010
4013 (6 PPC) Set 2x crème brûlée (10.13) Set 2x Crème brûlée (10.13) Ø 13 cm H 3.5 cm 0.15 L	 EH 02 4013	 EH 34 4013



Moule douceurs

BAKING DISH

	02 Argile	34 Grand Cru
6120 (4PPC) Petit moule cake Small loaf dish 23.5 x 10.5 cm 1 L	 EH 02 6120	 EH 34 6120
6180 (2PPC) Cake Loaf 31 x 13 cm 1.8 L	 EH 02 6180	 EH 34 6180
6880 (2PPC) Soufflé Souffle 23 x 21 cm 2.2 L	 EH 02 6880	 EH 34 6880



6087 (2 PPC) Tarte Tart Ø 33 cm 1 L	 EH 02 6087	 EH 34 6087
6177 (3 PPC) Cœur Heart 33 x 29 cm 1.5 L	 EH 02 6177	 EH 34 6177
6187 (3 PPC) Ciafoutis Pie Ø 27 cm 1 L	 EH 02 6187	 EH 34 6187

Moule corolle

RUFFLED DISH

Terrine

TERRINE

	34 Grand Cru	11 Farine
9706 (3 PPC) Terrine foie gras + presse Terrine + press 19 x 12 cm 0.63 L	 EH 34 9706	 EH 11 9706
9791 (2 PPC) Grande terrine + presse Terrine + press 24 x 15 cm 1.2 L	 EH 34 9791	 EH 11 9791
5865 (3 PPC) Foie gras médaillon Foie gras medallion 24.5 x 10 cm 0.6 L	 EH 34 5865	 EH 11 5865

OVENWARE — AU FOUR



La cuisson de l'œuf

COOKING EGGS

L'Œuf, etc.

En cocotte, avec ses accompagnements et sa crème, ou à la coque — 'l'Oeuf' est dédié à la cuisson et au service de cet ingrédient universel pour réaliser des recettes créatives !

Eggs etc.

Oven baked and served in the 'Nest' with toppings and sauce, or boiled and served in a cup - the 'Egg Nest' is ideal for preparing this simple ingredient in many enjoyable ways!

8409 (1 PPC)

L'Œuf
Egg Nest
14 x 11 x 11 cm | 0.3 L

90
Provence



EH 90 8409

02
Argile



EH 02 8409

34
Grand Cru



EH 34 8409

Fromage au four

BAKED CHEESE



La cuisson idéale du fromage !

Le 'Cheese Baker' Emile Henry permet de cuisiner et servir chaud des fromages à partager. Idéal pour un apéritif fondue ou un dîner façon raclette !

Baked cheese at its best

The Cheese Baker is ideal for preparing cheese to be served hot: melted brie-based appetizers, mini-fondue or a French 'raclette' style dinner.

90
Provence



EH 90 8417 | EH 90 9517

79
Fusain



EH 79 8417 | EH 79 9517

34
Grand Cru



EH 34 8417 | EH 34 9517

73
Belle-Ile



EH 73 8417 | EH 73 9517

8417 (1 PPC)
Cheese baker
Cheese baker
Ø 17 cm | 0.5 L



OVENWARE — AU FOUR

Bol à four

OVENPROOF BOWL

2149 (4 PPC)

Bol à gratinée

Gratin bowl

Ø 14 cm | H 8 cm | 0.55 L

Le gratin

Lorsque le gratiné est indissociable de la recette et attendu par chacun, rien de tel que la cuisson en portions individuelles. Soupe à l'oignon, 'chili con carne' ou macaronis au fromage — chacun aura le plaisir de découvrir dans son bol une surface gratinée servie intacte, dorée et craquante à souhait.

Au gratin

Some recipes are not complete without a crusty topping called 'gratin', a real treat much easier to accomplish and serve when making individual portions. Onion soup, chili con carne or mac'n cheese — served in the Gratin Bowl, the delicious golden crust is all yours to enjoy!

NEW
COLOR07
Cèdre

EH 07 2149

90
Provence

EH 90 2149

02
Argile

EH 02 2149

34
Grand Cru

EH 34 2149

76
Toscane

EH 76 2149

73
Belle-Ile

EH 73 2149

“Aperitivo”

PLANCHE APERITIF — APPETIZER PLATTER

90
Provence

EH 90 5003

02
Argile

EH 02 5003

34
Grand Cru

EH 34 5003

5003 (4 PPC)

Planche apéritif

Appetizer platter

- Long -

42 x 11 cm

5004 (4 PPC)

Planche apéritif

Appetizer platter

- Large -

31 x 16 cm



EH 90 5004



EH 02 5004



EH 34 5004

5005 (4 PPC)

Planche apéritif

Appetizer platter

- X Large -

32 x 21 cm



EH 90 5005



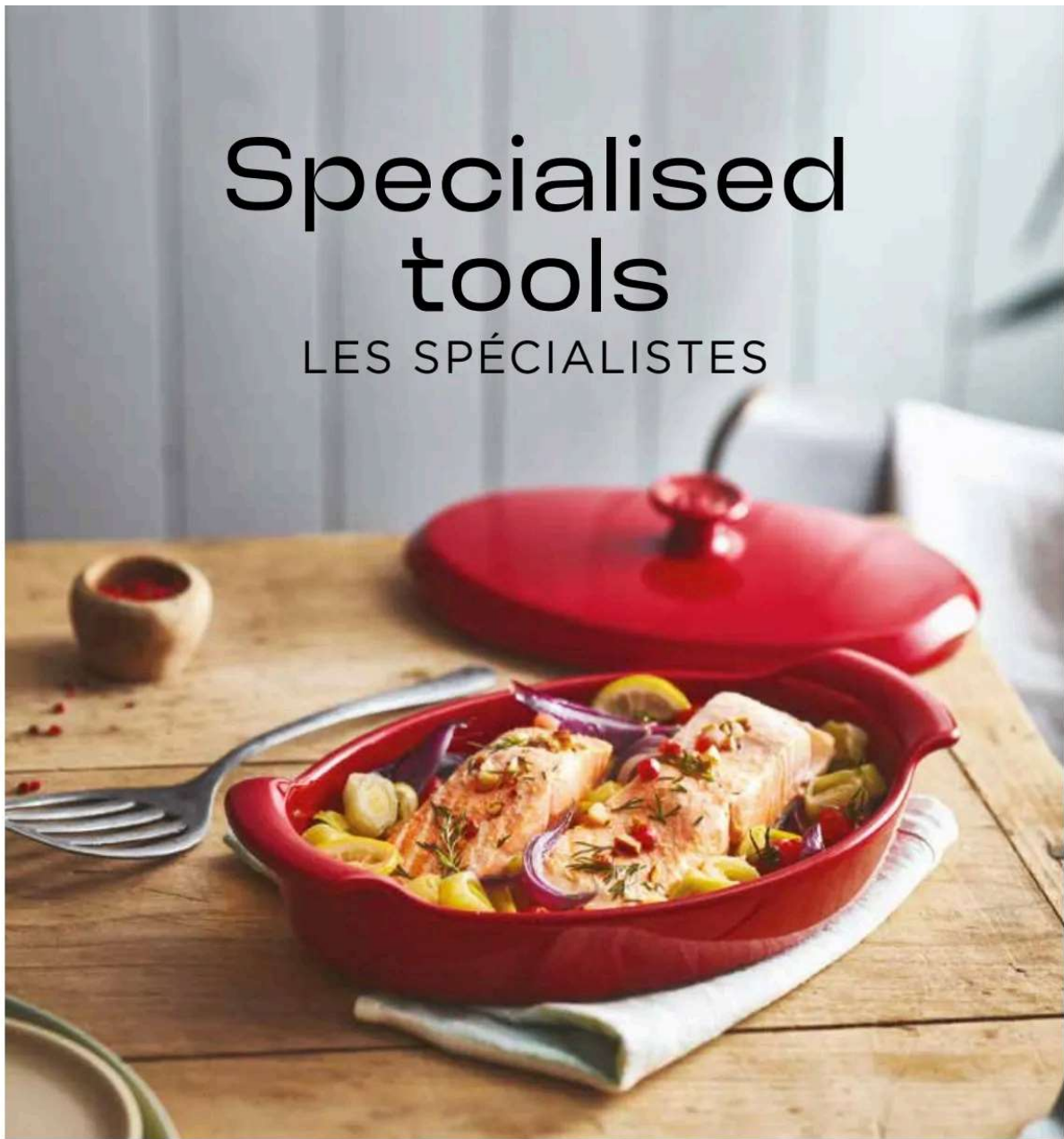
EH 02 5005



EH 34 5005

Specialised tools

LES SPÉCIALISTES



NEW

79
Fusain



EH 79 8441

34
Grand Cru



EH 34 8441

8441 (1 PPC)

Petit plat papillote
'Papillote' Oven Dish
30.5 x 17.5 x 9 cm | 0.9 L

8443 (1 PPC)

Grand plat papillote
Large 'Papillote' oven dish
42 x 25 cm | 1.9 L



EH 79 8443



EH 34 8443

8444 (1 PPC)

Grande brique à rôtir
Large roaster
41.5 x 27.5 cm | 9 L



EH 79 8444 | EH 79 9544



EH 34 8444 | EH 34 9544

Tendrement gourmet

Idéale pour le poisson et les viandes blanches, la cuisson dans le Plat Papillote utilise la vapeur même des ingrédients pour les garder tendres et infusés de saveurs, pendant que la céramique diffuse la chaleur, tout en douceur, caramélisant les jus pour un résultat encore plus gourmand.

Deliciously tender...

For perfectly cooked fish and white meat, think 'en papillote'. The moist-heat cooking method relies on the steam released by the ingredients to keep them moist and enveloped in their flavours, with the ceramic diffusing the heat gently and caramelizing the juices for extra gourmet results.

LA PIZZA — PIZZA

Pizza Stone

PIZZA STONE

7614 (1 PPC)

Pizza stone rainurée
Ridged pizza stone
Ø 40 cm



EH 79 7614 | EH 79 9514

34
Grand Cru



EH 34 7614 | EH 34 9514

7514 (4 PPC)

Pizza stone lisse
Smooth pizza stone
Ø 37 cm



EH 79 7514 | EH 79 9524



EH 34 7514 | EH 34 9524

OOPELLE7514 (1 PPC)

Pelle à pizza
Pizza peel
33 x 48 x 0,8 cm



OOPELLE7514



Bella Pizza !

Semblables aux pierres réfractaires des fours à pizza professionnels, nos Pizza Stones restituent une chaleur puissante et uniforme pour une cuisson plus rapide et homogène des pizzas maison. Résultat : un croustillant absolu 'à l'italiana' et de belles soirées pizza !

Pizza at its best!

Similar to the refractory bricks of a professional pizza oven, our Pizza Stones restore a powerful and uniform heat for fast and even cooking of homemade pizzas in your own oven. Result: the ultimate crust, Italian style, in just a few minutes, and great pizza parties!

La Focaccia

FOCACCIA BREAD

7515 (3 PPC)

Moule à Focaccia
Focaccia bread baker
41 x 32 x 7 cm



EH 34 7515 | EH 34 9516



EH 79 7515 | EH 79 9516

Moelleuse et croustillante...

SOFT AND CRISPY...



SPECIALISED TOOLS — LES SPÉCIALISTES

Le pain
BREAD

34
Grand Cru

79
Fusain

5501 (1 PPC)
Pain artisan
Artisan bread baker
36 x 24 x 16 cm | 3.35 L



5504 (1 PPC)
Pain moulé
Bread loaf baker
28 x 13 x 12 cm | 2.2 L



5503 (1 PPC)
Pain de campagne
Large bread loaf baker
39.5 x 16 x 15 cm | 4.5 L



9108 (1 PPC)
Cloche à pain
Bread cloche
34 x 28.5 x 16.5 cm | 4.5 L



5507 (1 PPC)
Set pain maison
Round bread baker
32.5 x 29.5 x 14 cm | 5.2 L



5506 (1 PPC)
Moule baguette
Baguette baker
39.5 x 23 cm | 3 baguettes



Le pain maison

Du plaisir de pétrir à la joie de partager, faire son propre pain est extrêmement gratifiant. Avec leurs couvercles bombés pour retenir le juste taux d'humidité — nos moules permettent de réaliser de délicieux pains à la croûte bien dorée et croustillante et à l'allure authentique et généreuse !

Home made bread

From the pleasure of kneading to the joy of sharing, baking your own bread is extremely satisfying. With their domed lids to retain just the right level of humidity, our bread bakers allow you to bake delicious loaves or baguettes with a golden, crispy crust...authentic and generous!



EMBALLAGE VPC
DROPSHIP PACKAGING



In the kitchen

DANS LA CUISINE

IN THE KITCHEN — DANS LA CUISINE



Ustensiles de Préparation

UTENSILS FOR PREPARATION

NEW COLOR 34 Grand Cru 0257 (1 PPC) Le Mortier The Mortar 16 x 16 x 9,5cm 0.90 L	NEW COLOR 02 Argile  EH 34 0257	NEW COLOR 71 Truffe  EH 71 0255 EH 71 9557	
0255 (2 PPC) Mortier et pilon Mortar and pestle 15 cm 0.45 L	 EH 34 0255	 EH 02 0255	NEW COLOR  EH 71 0255
0216 (3 PPC) Ballon à vinaigre Vinegar cruet Ø 10.4 x 21 cm 0.4 L	 EH 34 0216	 EH 02 0216	NEW COLOR  EH 71 0216
0215 (3 PPC) Huillier Oil cruet Ø 7.5 x 24 cm 0.4 L	 EH 34 0215	 EH 02 0215	NEW COLOR  EH 71 0215
0225 (1 PPC) Beurrier Butter dish 17 x 11 x 7.5 cm 0.4 L	 EH 34 0225	 EH 02 0225	NEW COLOR  EH 71 0225



IN THE KITCHEN — DANS LA CUISINE

NEW

Main à sel

SALT PIG

0202 (2 PPC)
La Main à sel
The Salt pig
Ø 11 x 15.5 cm | 0.55 L

34
Grand Cru



EH 34 0202

02
Argile



EH 02 0202

71
Truffe



EH 71 0202

34
Grand Cru



EH 34 0201

02
Argile



EH 02 0201

71
Truffe



EH 71 0201

NEW
COLOR

0201 (2 PPC)
Main à sel
Salt pig
Ø 12.7 x 13.5 cm | 0.28 L



EH 34 0262



EH 02 0262



EH 71 0262

NEW
COLOR

0262 (6 PPC)
Repose cuillère
Spoon rest
22.5 x 10 cm

Cuillère non incluse
Spoon not included



EH 34 0218



EH 02 0218



EH 71 0218

NEW
COLOR

0218 (3 PPC)
Pot à ustensiles
Utensil pot
Ø 15.6 cm H 16 cm | 1 L

IN THE KITCHEN — DANS LA CUISINE



La conservation

STORAGE

Nos coupes et bols usent de vieilles astuces de grand-mère pour conserver plus longtemps, naturellement. Pour ne rien gâcher, leur design astucieux permet de présenter élégamment les plus beaux fruits ou légumes, tout en conservant à l'abri des regards, des courants d'air et de la lumière, oignons, ail et pommes de terre.

Our Storage Bowls rely on our grandmothers' tricks to preserve the contents for longer... and naturally. Whatsmore, the clever design allows an elegant presentation of beautiful fruit on the top, while onions, garlic and potatoes are safely kept out of sight, drafts and light.

8764 (1 PPC)

Coupe de conservation

Deep storage bowl

Couvercle en liège - Cork lid

Ø 27 cm | H 19 cm | 4.7 L

34
Grand Cru

EH 34 8764

NEW
COLOR 02
Argile

EH 02 8764

71
Truffe

EH 71 8764

8765 (1 PPC)

Grande coupe de conservation

Large storage bowl

Couvercle en liège - Cork lid

Ø 35.8 cm | H 15.7 cm | 6.5 L



EH 34 8765



EH 02 8765



EH 71 8765 | EH 71 9595

8763 (1 PPC)

Pot à ail

Garlic pot

Couvercle en liège - Cork lid

Ø 14.6 cm | H 13.4 cm | 1 L



EH 34 8763



EH 02 8763



EH 71 8763

Conserver le pain

BREAD STORAGE

8750 (1 PPC)

Boîte à pain

Bread box

35.5 x 24.5 x 15.8 cm | 6.8 L

NEW
COLOR

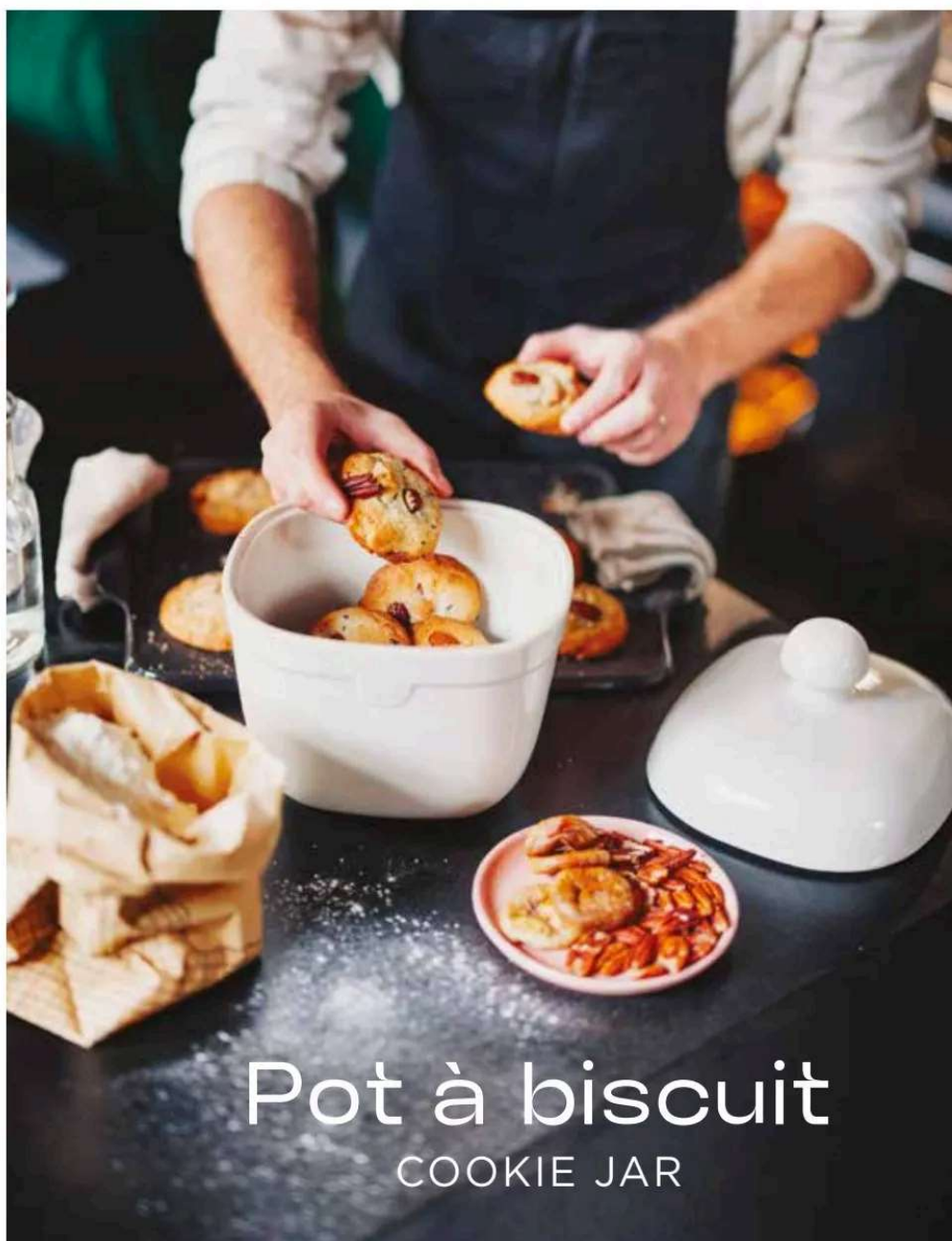
EH 34 8750

NEW
COLOR

EH 02 8750



EH 71 8750



Pot à biscuit

COOKIE JAR

Qu'ils soient faits maison avec amour ou sélectionnés avec soin, biscuits, sablés et cookies ont trouvé un bel écrin qui les garde frais et à portée de main. Dans le Pot à Biscuits, les gourmandises sucrées ou salées, conservent leur texture et restent délicieuses plus longtemps, pour le plaisir de tous.

Whether homemade with love or carefully selected, cookies, shortbread and biscuits have found a beautiful jar that keeps them fresh and easily accessible. Sweet and savoury treats retain their texture and remain delicious for longer, for everyone to enjoy.

NEW

8755 (1 PPC)
Pot à Biscuit
Cookie Jar
19 x 18 x 23 cm | 2.75 L

34
Grand Cru



EH 34 8755

02
Argile



EH 02 8755 | EH 02 9559

71
Truffe



EH 71 8755

IN THE KITCHEN — DANS LA CUISINE

Conservation du fromage

CHEESE STORAGE



Une belle boîte pour les fromages !

Nichés à l'intérieur de notre Cheese Box, ils se conservent parfaitement au réfrigérateur, et sont prêts à être servis sur le couvercle qui, une fois retourné, devient un beau plateau à apporter à table !

Think inside the box!

Imagine your cheese nestled inside our ceramic Cheese Box, nicely preserved, sheltered from the dry cold of the fridge and ready to be elegantly displayed on the lid which, once flipped over, becomes a handsome cheese platter...

8760 (1 PPC)
La Cheese Box
Cheese Box
30.5 x 20.5 x 11 cm



34
Grand Cru
EH 34 8760



NEW COLOR 02
Argile
EH 02 8760



71
Truffe
EH 71 8760



Vinaigrier

VINEGAR POT

6682 (1 PPC)
Vinaigrier
Vinegar Pot
15.4 x 15.4 x 20.7 cm | 2 L



NEW COLOR 34
Grand Cru
EH 34 6682



NEW COLOR 02
Argile
EH 02 6682



71
Truffe
EH 71 6682 | EH 71 9582

IN THE KITCHEN — DANS LA CUISINE

Seau à compost

COMPOST BIN

NEW



Digne des plus beaux plans de travail - pour collecter, en cuisine, restes et épluchures - le Seau à Compost en céramique est non seulement beau, mais aussi très durable ; il ne se tache pas, ne s'oxyde pas et ne s'altère pas. Sa poignée en corde permet de le transporter et le vider confortablement. Le compost n'a jamais eu aussi fière allure !

At long last, a container worthy of the finest countertops, to discard vegetable scraps and peel. Made from ceramic, it not only looks good, but it is very durable - it doesn't stain, oxydize or decompose - and the rope handle offers comfort to carry and unload the bin. Composting has never looked so good!

34
Grand Cru



EH 34 8638

02
Argile



EH 02 8638

71
Truffe



EH 71 8638 | EH 71 9538

8638 (1 PPC)
Seau à compost
Compost bin
25 x 20.5 x 24 cm | 4 L

IN THE KITCHEN — DANS LA CUISINE

Préparation
FOOD
PREPARATION



34
Grand Cru

02
Argile

NEW
COLOR
71
Truffe

6562 (2 PPC)
Bol de préparation
Mixing bowl
Small
24.5 x 20 x 13.5 cm | 2.5 L



EH 34 6562



EH 02 6562



EH 71 6562

6563 (2 PPC)
Bol de préparation
Mixing bowl
Medium
27 x 22 x 14.5 cm | 3.5 L



EH 34 6563



EH 02 6563



EH 71 6563

6564 (1 PPC)
Bol de préparation
Mixing bowl
Large
29.5 x 23.5 x 16 cm | 4.5 L



EH 34 6564



EH 02 6564



EH 71 6564



Charlottes
DISH COVERS



COTON BIO
ORGANIC
COTTON



006562 (3 PPC)
Charlotte couvre-plats & bols
Dish cover for dishes & bowls
Small
Coton bio - Organic cotton
Ø 23 cm



006563 (3 PPC)
Charlotte couvre-plats & bols
Dish cover for dishes & bowls
Medium
Coton bio - Organic cotton
Ø 25 cm



006564 (3 PPC)
Charlotte couvre-plats & bols
Dish cover for dishes & bowls
Large
Coton bio - Organic cotton
Ø 29 cm

Cookware



Faitout Riz

RICE POT

Le riz au plus-que-parfait

Long ou rond, thaï ou camarguais, sauvage ou complet... inspiré des pots traditionnels en céramique pour la cuisson du riz, ce faitout est expert des grains cuits à la perfection et des saveurs sublimes. Ses parois épaisses diffusent en douceur la chaleur du feu, et son couvercle intérieur retient la vapeur proche du riz pour une cuisson homogène, respectueuse du grain.

Perfect, every time

Long or short grain, wild or Jasmine, white or red... inspired by traditional rice cooking methods and utensils, the new Rice Pot is expert in cooking rice grains to perfection while enhancing flavours. With tall, thick walls, it gently diffuses the heat, while its inner lid retains the steam close enough to the rice to ensure it is evenly cooked and respects the texture of the grain.

4577 (1 PPC)

Faitout riz

Rice pot
19.5 x 20.5 cm | 2.5 L



34
Grand Cru

79
Fusain



EH 34 4577



EH 79 4577



COOKWARE

Delight

CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS



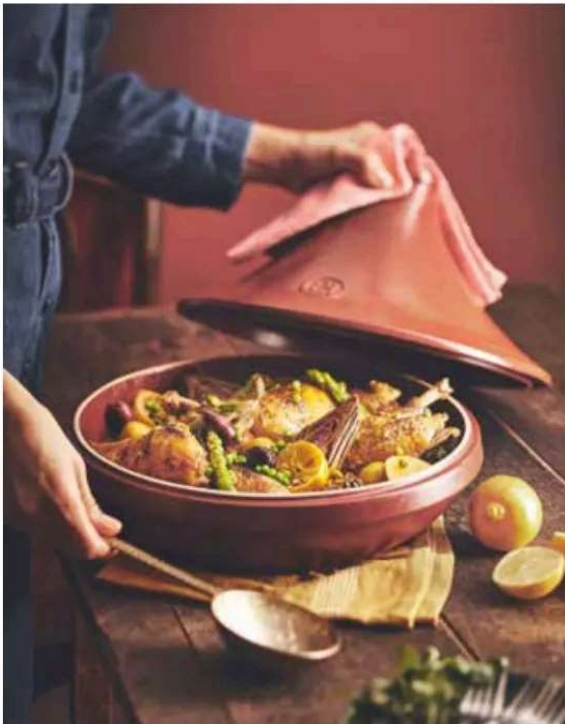
Issue d'une technologie de pointe, la céramique 'Delight' offre plus de bénéfices encore qu'une céramique culinaire de haute qualité.

- Performante sur l'induction comme sur la flamme, elle passe au four traditionnel comme au micro-ondes.
- Plus légère, une cocotte Delight est bien plus maniable qu'une cocotte classique.
- Sa résistance thermique et sa capacité à monter rapidement à très haute température permettent de saisir, sauter ou rissoler !

Derived from state-of-the-art technology, 'Delight' offers more advantages than expected from a high quality culinary ceramic, once only available from other materials.

- Excellent performance on induction and all other heat sources—but also in the traditional oven and microwave.
- Much lighter, a 'Delight' casserole is accessible to more users and easier to handle than a classic one.
- Its unparalleled resistance to heat and its reactivity allow browning, searing and sautéing!

COOKWARE



	14 Sienna	77 Ardoise
6620 (1 PPC) Petite cocotte Small casserole Ø 22,5 2 L		
	EH 14 6620  EH 14 9562	EH 77 6620  EH 77 9562
6640 (1 PPC) Cocotte ronde Round casserole Ø 27 4 L		
	EH 14 6640  EH 14 9564	EH 77 6640  EH 77 9564
6625 (1 PPC) Sauteuse Braiser Ø 27 2,5 L		
	EH 14 6625  EH 14 9563	EH 77 6625  EH 77 9563
6645 (1 PPC) Cocotte ovale Oval casserole 36 x 24 cm 4,5 L		
	EH 14 6645  EH 14 9565	EH 77 6645  EH 77 9565

	77 Ardoise 2 tons	14 Sienna	7A Tout Ardoise
6626 (1 PPC) Tajine Tagine Ø 24,5 cm 2 L			
	EH 77 6626  EH 77 9567	EH 14 6626  EH 14 9567	EH 7A 6626  EH 7A 9567
6632 (1 PPC) Tajine Tagine Ø 31 cm 4 L			
	EH 77 6632  EH 77 9566	EH 14 6632  EH 14 9566	EH 7A 6632  EH 7A 9566

	77 Ardoise
6699 (1PPC) Set Tarte Tatin Tatin Tart Set Ø 32.5 cm 2,2 L	
	EH 77 6699



COOKWARE

Tajine

TAGINE

5626 (1 PPC)
Tajine
 Tagine
 Ø 27 cm | 1.80 L



5632 (1 PPC)
Tajine
 Tagine
 Ø 32 cm | 3.00 L



Cocotte

STEW POT

4525 (1 PPC)
Cocotte ronde
 Round Stewpot
 Ø 22 cm | 2.50 L



4540 (1 PPC)
Cocotte ronde
 Round Stewpot
 Ø 26 cm | 4.00 L



4553 (1 PPC)
Cocotte ronde
 Round Stewpot
 Ø 28.5 cm | 5.00 L



4560 (1 PPC)
Cocotte ovale
 Oval Stewpot
 39.5 x 26.5 cm | 6.00 L



3699 (1 PPC)
Set tarte tatin
 Tarte tatin set
 Ø 33 cm | 2.00 L



En avant les saveurs !

Sur le feu ou au four, notre Tajine permet de réaliser de délicieux plats exotiques et de nombreuses recettes mijotées en douceur pour révéler les saveurs tout en maintenant les ingrédients tendres et moelleux.

Bring on the flavours!

On a direct heat source or in the oven, our Tagine allows you to make delicious exotic dishes, stews and many other recipes which require slow simmering to bring out the most delicate flavours while keeping the ingredients tender and moist.

9922 (1 PPC)
Service à fondue
 Cheese fondue set
 Ø 22 cm | 2.50 L





Emile Henry

FRANCE

Fabriqué en France depuis 1850 Manufactured in France since 1850

Six générations se sont passé le flambeau de père en fils,
tous animés par deux passions : la céramique et la cuisine faite maison.

Six generations have passed the torch from father to son, each driven
by two passions: ceramics and home cooking.

1848

LES ORIGINES

Jacques sillonne seul les routes de France à la rencontre des meilleurs potiers et apprend le métier.

THE DISCOVERY

Jacques travels the roads of France to meet and learn the craft from experienced potters.

1850

Jacques HENRY
1^{re} génération



1870

Cruches, terrines, soup res, naissent entre les doigts d'une vingtaine de potiers dans LE PETIT ATELIER de Marcigny.

Jugs, terrines and soup tureens come to life in the hands of a workforce of around 20 people, in a small workshop in Marcigny.

1882

Paul HENRY
2^e génération



1911



Dessiné par Paul, LE PLAT COROLLE connaît un véritable succès et devient une pièce emblématique.

Designed by Paul, THE RUFFLED PIE DISH quickly becomes a great success and an iconic product.

1922

Emile HENRY
3^e génération

LA FORCE DES HOMMES

Emile revient de la guerre qui a vidé l'atelier de ses effectifs. Il a à cœur de le faire vivre et en priorité, les hommes qui le constituent...

A STRONG WORKFORCE

Emile returns from the war that decimated the workforce of the workshop, determined to get it back on its feet.

1950

Maurice HENRY
4^e génération

L'ESSOR

Entré dans la « fabrique » à 18 ans, Maurice modernise les techniques de l'Art de la Terre et du feu avec la volonté de conserver son authenticité.

EXPANSION

Maurice, who started at the "manufacture" at the age of 18, sets about to modernise the production techniques, while retaining their authenticity.

1982

Jacques HENRY
5^e génération

LA MARQUE

En hommage à son grand père, Jacques d te la Maison du nom « Emile Henry », symbole d'une passion et de valeurs transmises de génération en génération.

A BRAND

Jacques names the company Emile Henry, as a tribute to his grandfather and as a symbol of the passion and values handed down from generation to generation.

1986

LES COULEURS

Jacques, ingénieur de formation, mène de longues recherches et crée les tout premiers plats en couleur qui passent au four !

VIBRANT COLOURS!

After much research, Jacques who studied engineering, creates the first colourful dishes for use in the oven; a real breakthrough!



1989

HELLO USA !

Les couleurs plaisent, et fidélisent une clientèle étrangère. Le « Pie Dish » devient une icône, particulièrement dans les cuisines des Américains.

HELLO USA!

The colours help to attract customers all over the world, and the 'Pie dish' becomes a must-have in American kitchens.

2005



LA CÉRAMIQUE   FEU

Le tagine devient la pièce emblématique de la nouvelle céramique « Flame » résistante aux sources de chaleur directe.

FLAME CERAMIC

The Tagine becomes the centrepiece of a new ceramic, baptised 'Flame', which can be used on the flame and other direct heat sources.

2012

Jean-Baptiste HENRY
6^e génération

UNE MAISON FRANÇAISE

Jean-Baptiste reprend le flambeau avec la volonté de faire rayonner Emile Henry — toujours avec une production 100% française.

MADE IN FRANCE

Jean-Baptiste takes over the family business with the intention of developing Emile Henry with production 100% Made in France.



2014



Le désir d'enrichir le fait maison inspire LA CLOCHE   PAIN, puis toute une gamme de moules permettant de réaliser des pains semblables à ceux cuits dans un four à pain traditionnel.

Designed to develop homemade cooking, THE BREAD CLOCHE soon becomes an iconic piece in a range for baking delicious loaves at home, just like a traditional bread oven.

2018

DOMPTER TOUS LES FEUX

Après de longues recherches, une nouvelle céramique et un nouveau procédé de fabrication permettent enfin de maîtriser la cuisson sur l'induction. C'est la naissance de 'Delight' !

MASTERING ALL SOURCES

After extensive research, a new ceramic and manufacturing process finally makes it possible to cook on induction with a ceramic utensil. It is the birth of the 'Delight' range!

2020

SIMPLEMENT SUBLIME

La Maison crée la gamme de cocottes 'Sublime'. Légères, résistantes et excellentes conducteur de chaleur, elles répondent aux attentes des consommateurs à la recherche de praticité, performance et durabilité !

SIMPLY SUBLIME

Emile Henry creates the 'Sublime' range of stew pots. Lightweight, resistant and excellent conductor of heat, they meet the expectations of consumers looking for practicality, performance and durability!

2020



RESPONSABLE

Concernée et engagée, l'entreprise crée en son sein une cellule chargée d'aller encore plus loin sur les problématiques de développement durable.

RESPONSIBLE

Concerned and committed, the company sets up an internal unit in charge of developing solutions to address sustainable development issues.

2023



UN AVENIR PROMETTEUR

Une nouvelle manufacture, dotée du meilleur outillage dans l'industrie, voit le jour à Marcigny   proximité des ateliers historiques, en vue de mieux produire dans les années à venir — dans le respect des personnes et de l'environnement.

A PROMISING FUTURE

A new manufacturing unit is built in Marcigny near the historic workshops, equipped with the best tooling in the industry to improve production in the years to come — with the utmost respect for the environment and people.



La magie du fait maison

Avant même de sortir leurs biscuits du four, tous deux étaient dans l'attente du moment ultime où ces gourmandises, préparées avec tendresse, seraient partagées autour d'une table de goûter festive. Ils y avaient mis du cœur et seraient fiers de les révéler dans leur joli pot...

The magic of homemade baking

Even before the cookies were ready to come out of the oven, they were both impatient for the moment when these delicacies, prepared with love, would be shared at tea time. They had put their hearts into it and were proud to present them in their pretty jar...

militant pour le fait maison
campaigning for home made cooking



**une élégance
à toute épreuve**

elegance in all circumstances



Dans la cuisine et au-delà...

In the kitchen and beyond

le compost au jour le jour
bringing composting to life

“

La durabilité,
la qualité et la noblesse
des matériaux naturels
sont au cœur
de notre marque.

**Durability, quality, and the nobility
of natural raw materials lie
at the very heart of our brand.**

IN THE KITCHEN - DANS LA CUISINE - IN CUCINA - IN DER KÜCHE

La cuisine raconte...

La cuisine est une conteuse, un lieu où se tissent des histoires au travers des sens, des doux arômes qui flottent dans l'air, des saveurs qui enivrent, des moments de partage. Le parfum de l'ail et des oignons qui grésillent dans une cocotte, l'odeur chaleureuse et gourmande du pain qui cuit ou les épices qui transportent dans un pays lointain. Mais il ne s'agit pas seulement de nourriture ; il s'agit des souvenirs créés durant la préparation d'un plat, avec ces gestes et ustensiles intemporels qui participent à réaliser les meilleures recettes, celles que l'on s'échange après avoir passé un moment mémorable à les savourer avec ceux qui comptent...



Kitchens tell stories...

The kitchen is a place for storytelling, weaving narratives around the senses, with delicious aromas wafting through the air, intoxicating flavours and moments of sharing. The scent of garlic and onions sizzling in a stew pot, the mouthwatering smell of baking bread or spices that transport you to a faraway land. But it's not just about food; it's about the memories created during the preparation of a dish, with the timeless gestures and utensils that go into making the best recipes, the ones we share with each other after spending a memorable moment savouring them with those who matter...

IN DE KEUKEN - EN LA COCINA - IN THE KITCHEN - DANS LA CUISINE



Merchandising

**Retrouvez en ligne notre catalogue d'outils
d'aide à la vente.**

Meubles, Posters PLV, ILV et plus de 50 vidéos
pour vous accompagner ainsi que vos clients :
<https://emilehenry.com/cataloguemkt/>

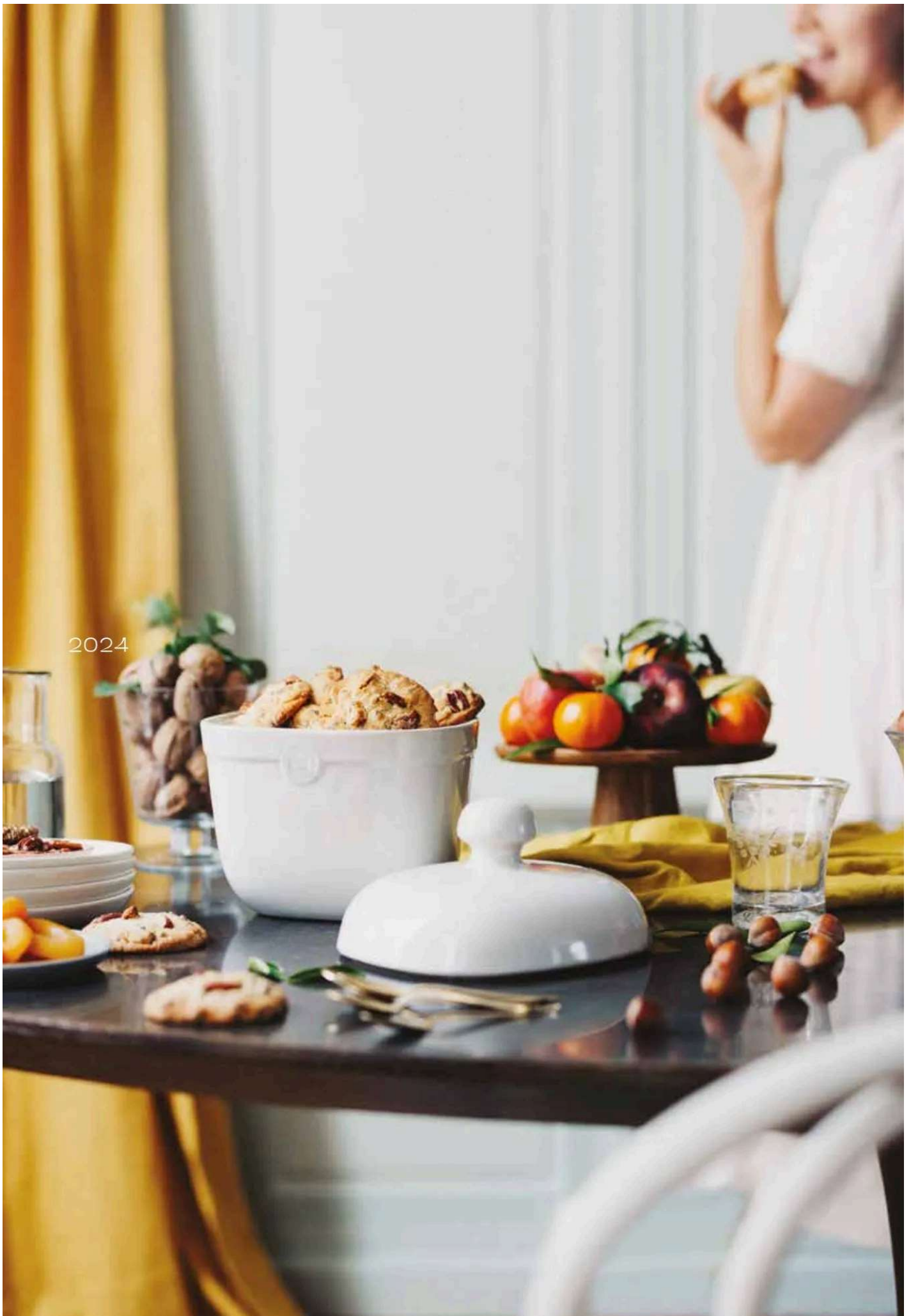
**Discover online our catalogue of sales
support tools.**

Retail furniture, POS, Posters and more than
50 videos to support you and your customers:
<https://emilehenry.com/cataloguemkt/>



Emile Henry 
FRANCE

71110 MARCIGNY — FRANCE
TÉL. +33 (0)3 85 25 50 50 — www.emilehenry.com



2024