

Emile Henry 
FRANCE



merci

La force des racines / Deeply rooted heritage
— page 1

En famille / A family matter
— page 30

Collections
— page 34

Supports
— page 63

**la force
des
racines**

deeply rooted heritage



F O C C A C C I A



**au-delà
du temps,
des traditions**

beyond time and traditions





**au-delà
des
attentes**

beyond expectations





L E B O N P L A T



**une élégance
à toute
épreuve**

elegance in all circumstances



**des matières
nobles
issues de la terre**

noble materials from the earth

L E B O N P L A T





M I N I - B A G U E T T E S

**militant
pour le
fait maison**

campaigning for home made cooking





respectueux

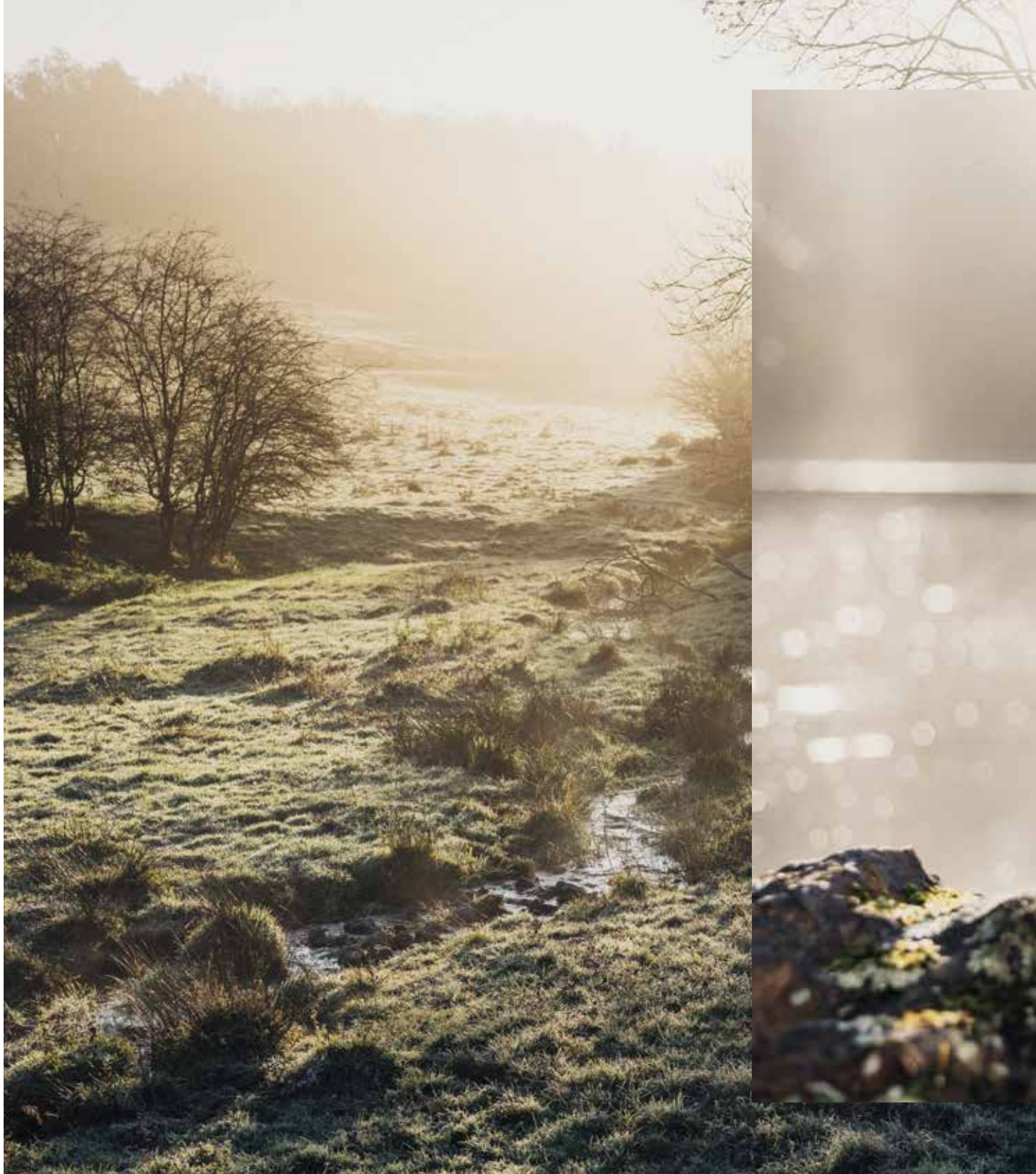
respectful



L'ŒUF

**plaisirs
simples
et bons**

simple authentic pleasures



**beau,
utile et
durable**

beautiful, useful and sustainable



libre
free



**des formes
harmonieuses
intemporelles**

harmonious, timeless shapes



**idées
et
savoir-faire**

ideas and savoir-faire





**sincérité
tradition et
partage**

sincerity, tradition and sharing





**une histoire
du terroir
français**

a story of the French traditions





**fièrement
authentique
et engagé**

proudly authentic and committed

En famille depuis 170 ans

A family matter

Six générations se sont passé le flambeau de père en fils, à Marcigny, 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.



LE PETIT ATELIER

Cruches, terrines, soupnières, naissent entre les doigts d'une vingtaine de potiers dans l'atelier de Marcigny.

A SMALL WORKSHOP

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



LE PLAT COROLLE

Dessiné par Paul, il connaît un véritable succès et devient une pièce emblématique.

THE RUFFLED PIE DISH

Designed by Paul, it quickly becomes a great success and an iconic product.



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!

LA CÉRAMIQUE À FEU

Le tajine 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.

1848
50

1850

Jacques HENRY
1^{re} génération

1870

1882

Paul HENRY
2^e génération

1900

1911

1922

Emile HENRY
3^e génération

1950

Maurice HENRY
4^e génération

1955

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

1983

Jacques HENRY
5^e génération

LA MARQUE

En hommage à son grand père, Jacques dote 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 attribute to his grandfather and as a symbol of the passion and values handed down from generation to generation.

1986

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

LES ORIGINES

A 20 ans, Jacques sillonne seul les routes de France à la rencontre des meilleurs potiers et apprend son métier de céramiste.

THE DISCOVER

When he was 20, Jacques travelled the roads of France to meet and learn the craft from other, more experienced, potters.



LES TABLES PARISIENNES

Paul « exporte » à Paris les créations de l'atelier qui très rapidement ornent les plus belles tables parisiennes.

CONQUERING PARIS

Paul quickly exported his creations to Paris, where they were soon to be found on all the best tables.

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

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





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 and wishes to bring focus on a 100% made in France production to promote the Company.

LE PAIN

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



THE BREAD CLOCHE

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.

2014



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!



2018



SIMPLEMENT SUBLIME

Pour le marché nord-américain, la Maison crée la gamme de cocottes 'Sublime'. Légères, résistantes et excellentes conducteur de chaleur, elles répondent aux attentes des consommateurs américains et au-delà !

SIMPLY SUBLIME

For the North American market, Emile Henry creates the range of stew pots: 'Sublime'. Light, resistant and excellent conductor of heat, they meet the expectations of American consumers and beyond!

2020

2021

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.



2022

UN AVENIR PROMETTEUR

Après deux années de belle croissance, un projet d'extension de capacité de production est mis en route, à Marcigny, à proximité des ateliers historiques.

A PROMISING FUTURE

After two years of extraordinary growth, a project to expand production capacities is launched in Marcigny, near the historic workshops.

“
Pour Emile Henry,
le Made in France
est un engagement
de toujours.

MADE IN FRANCE
**We have always been committed
to French craftsmanship.**



BVCert. 6019334



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

36
IN THE KITCHEN
DANS LA CUISINE



42
SPECIALISED TOOLS
LES SPÉCIALISTES



49
COOKWARE



52
OVENWARE
AU FOUR



62
TABLEWARE
LA TABLE



63
MERCHANDISING



IN THE KITCHEN DANS LA CUISINE

Disponible
en mars 2022

NEW

Available
march 2022

CONSERVATION DU FROMAGE CHEESE STORAGE

34
Grand Cru

71
Truffle

10
Craie

8760 (1 PPC)
La Cheese Box
Cheese Box

30.5 x 20.5 x 11 cm



EH 34 8760



EH 79 8760



EH 10 8760



CONSERVATION DU PAIN BREAD STORAGE

10
Craie



8750 (1 PPC)
Boîte à pain
Bread box

35.5 x 24.5 x 15.8 cm | 6.8 L



EH 10 8750

Enfin 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, turns into a handsome cheese tray...

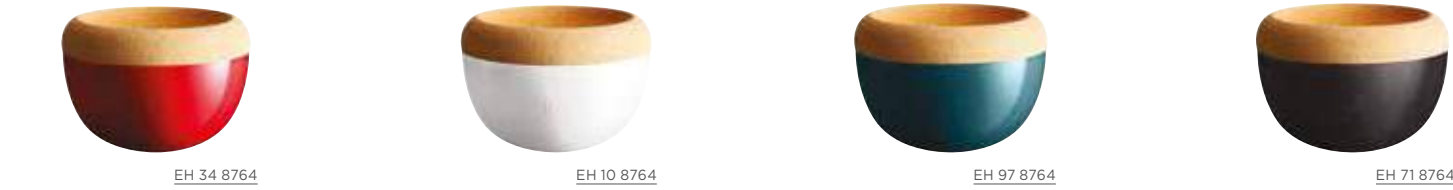
IN THE KITCHEN
DANS LA CUISINE



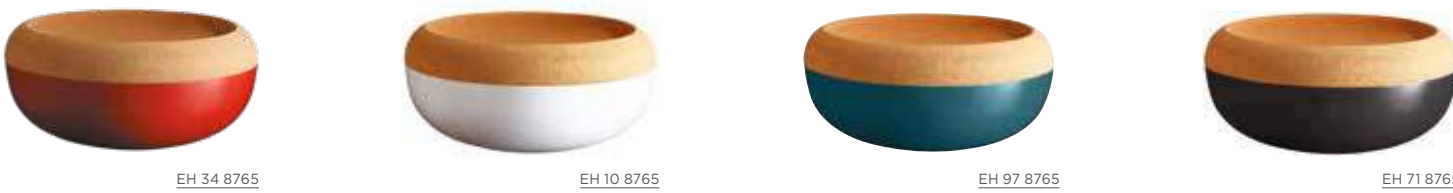
CONSERVATION
STORAGE

34 Grand Cru	10 Craie	97 Feu Doux	71 Truffe
-----------------	-------------	----------------	--------------

8764 (1 PPC)
Coupe de conservation
Storage bowl
Ø 27 cm | H 19 cm | 4.70 L



8765 (1 PPC)
Grande coupe de conservation
Large storage bowl
Ø 35.8 cm | H 15.7 cm | 6.5 L



34 Grand Cru	10 Craie	02 Argile	97 Feu Doux	71 Truffe
-----------------	-------------	--------------	----------------	--------------

8763 (1 PPC)
Pot à ail
Garlic pot
Ø 14.6 cm | H 13.4 cm | 1 L



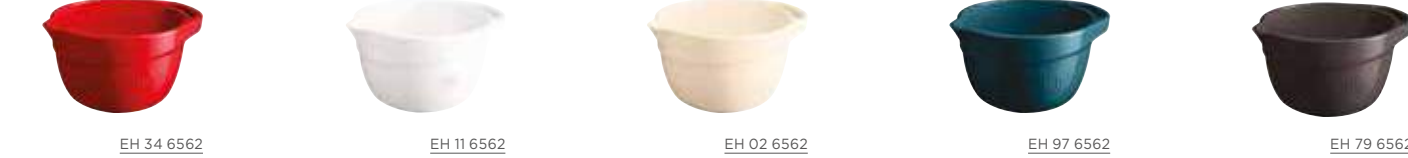
8761 (1 PPC)
Pot à sel
Salt cellar
Ø 14.6 cm | H 8.6 cm | 0.5 L



PRÉPARATION
FOOD PREPARATION

34 Grand Cru	11 Farine	02 Argile	97 Feu Doux	79 Fusain
-----------------	--------------	--------------	----------------	--------------

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



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



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



juin 2022
NEW
june 2022



IN THE KITCHEN

DANS LA CUISINE

	34 Grand Cru	11 Farine	02 Argile	97 Feu Doux	79 Fusain
0262 (6 PPC) Repose cuillère Spoon rest 22.5 x 10 cm	 EH 34 0262	 EH 11 0262	 EH 02 0262	 EH 97 0262	 EH 79 0262
0218 (3 PPC) Pot à ustensiles Utensil pot Ø 15.6 cm H 16 cm 1 L	 EH 34 0218	 EH 11 0218	 EH 02 0218	 EH 97 0218	 EH 79 0218
0225 (1 PPC) Beurrier Butter dish 17 x 11 x 7.5 cm 0.40 L	 EH 34 0225	 EH 11 0225	 EH 02 0225	 EH 97 0225	 EH 79 0225
0255 (2 PPC) Mortier et pilon Mortar and pestle 15 cm 0.45 L	 EH 34 0255	 EH 11 0255	 EH 02 0255	 EH 97 0255	 EH 79 0255

CULTURE EN INTÉRIEUR

INDOOR CULTURE






















	10 Craie
0250 (1 PPC) Germoir Sprouter 22 x 10 x 15 cm	 EH 10 0250
1650 (3 PPC) Base Germoir Sprouter base 22,3 x 10 x 3,3 cm	 EH 10 1650
2650 (3 PPC) Étage Germoir Sprouter tray 22,3 x 9,7 x 6,4 cm	 EH 10 2650

NEW

0216 (3 PPC)
Ballon à vinaigre
Vinegar cruet
Ø 10.5 x 15 cm | 0.40 L

0215 (3 PPC)
Huillier
Oil cruet
Ø 7.5 x 24 cm | 0.40 L

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

34 Grand Cru	11 Farine	02 Argile	97 Feu Doux	79 Fusain	NEW COLOUR 76 Toscane	NEW COLOUR 73 Belle-Ile
 EH 34 0216	 EH 11 0216	 EH 02 0216	 EH 97 0216	 EH 79 0215	 EH 76 0216	 EH 73 0216
 EH 34 0215	 EH 11 0215	 EH 02 0215	 EH 97 0215	 EH 79 0215	 EH 76 0215	 EH 73 0215
 EH 34 0201	 EH 11 0201	 EH 02 0201	 EH 97 0201	 EH 79 0201	 EH 76 0201	 EH 73 0201





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!



L'ŒUF THE EGGS	60 Calanque	90 Provence	02 Argile	34 Grand Cru
--------------------------	----------------	----------------	--------------	-----------------

8409
L'Œuf
Egg Nest
14 x 11 x 11 cm | 0.3 L



EH 60 8409



EH 90 8409



EH 79 8409



EH 34 8409

FROMAGE AU FOUR BAKED CHEESE	60 Calanque	90 Provence	79 Fusain	34 Grand Cru
--	----------------	----------------	--------------	-----------------

8417 (1 PPC)
Cheese baker
Cheese baker
Ø 17 cm | 0.50 L



EH 60 8417 | EH 60 9517



EH 90 8417 | EH 90 9517



EH 79 8417 | EH 79 9517



EH 34 8417 | EH 34 9517



EH 73 8417 | EH 73 9517

NEW
COLOUR

SPECIALISED TOOLS

LES SPÉCIALISTES



Sandwich maison — 5 Mini-Baguettes en une journée ! Portion individuelle idéale, la mini-baguette est une excellente solution pour des sandwichs gourmands et croustillants.

Homemade Sandwiches — Bake 5 Mini Baguettes at once! Perfect individual portions as dinner rolls, they are also ideal for preparing sandwiches, cradling the food in a shell of crispy crust.



LE PAIN BREAD	34 Grand Cru	79 Fusain	50 Lin
------------------	-----------------	--------------	-----------

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



EH 34 5506 | EH 34 9506



EH 79 5506 | EH 79 9506



EH 50 5506 | EH 50 9506

5519 (1 PPC)
Moule Mini-baguettes
Mini Baguettes Baker
39 x 23 cm | 5 mini-baguettes



EH 34 5519 | EH 34 9519



EH 79 5519 | EH 79 9519



EH 50 5519 | EH 50 9519

5502 (1 PPC)
Moule Ciabatta
Ciabatta Baker
39 x 23 cm | 2 ciabatta



EH 34 5502 | EH 34 9502



EH 79 5502 | EH 79 9502



EH 50 5502 | EH 50 9502

LE PAIN BREAD	34 Grand Cru	79 Fusain	50 Lin
------------------	-----------------	--------------	-----------

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



EH 34 5501 | EH 34 9501



EH 79 5501 | EH 79 9501



EH 50 5501 | EH 50 9501

5504 (1 PPC)
Pain moulé
Bread loaf baker
28 x 13 x 12 cm | 2.20 L



EH 34 5504 | EH 34 9504



EH 79 5504 | EH 79 9504



EH 50 5504 | EH 50 9504

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



EH 34 5503 | EH 34 9503



EH 79 5503 | EH 79 9503



EH 50 5503 | EH 50 9503



SPECIALISED TOOLS

LES SPÉCIALISTES

LE PAIN BREAD	34 Grand Cru	79 Fusain	50 Lin
------------------	-----------------	--------------	-----------

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



EH 34 9108 | EH 34 9508



EH 79 9108 | EH 79 9508



EH 50 9108 | EH 50 9508

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



EH 34 5507 | EH 34 9507



EH 79 5507 | EH 79 9507



EH 50 5507 | EH 50 9507

5505 (1 PPC)
Pain couronne
Crown bread baker
ø 30.4 x 10.3 cm | 1.9 L



EH 34 5505 | EH 34 9505



EH 79 5505 | EH 79 9505



EH 50 5505 | EH 50 9505



LA PIZZA PIZZA	34 Grand Cru	79 Fusain
-------------------	-----------------	--------------

7514 (4 PPC)
Pizza stone lisse
Smooth pizza stone
Ø 37 cm



EH 34 7514 | EH 34 9524



EH 79 7514 | EH 79 9524

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



OOPELLE7514

LE PAIN BREAD	34 Grand Cru	79 Fusain
------------------	-----------------	--------------

NEW

7515 (1 PPC)
Moule à Focaccia
Focaccia bread baker
40.5 x 32 x 7 cm



EH 34 7515 | EH 34 9516



EH 79 7515 | EH 79 9516

Belle Focaccia !

— Certains la voient comme un pain plat, d'autres comme une pizza épaisse et moelleuse... Ce qui est certain, c'est que la focaccia est une délicieuse spécialité d'origine italienne - qu'elle soit trempée dans l'huile d'olive à l'apéritif ou servie avec une salade pour le déjeuner !

Bella Focaccia!

— Some think of it as flat bread, others as thick pizza... One thing we all agree on is that focaccia is another tasty Italian speciality - whether you dip it in olive oil for a snack or serve it with salad for lunch!

	34 Grand Cru	79 Fusain
--	-----------------	--------------

7614 (1 PPC)
Pizza stone rainurée
Ridged pizza stone
Ø 40 cm



EH 34 7614 | EH 34 9514



EH 79 7614 | EH 79 9514

SPECIALISED TOOLS

LES SPÉCIALISTES

RÔTIR STEAM & ROAST

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



EH 73 8444 | EH 73 9544

8443 (1 PPC)
Papillote
Papillote steamer
42 x 25 cm | 1.90 L



EH 79 8443 | EH 79 9543



EH 34 8443 | EH 34 9543

PLANCHE À FOUR BAKING TRAY

5042 (3 PPC)
Planche à four
Baking tray
41.5 x 31.5 cm



EH 79 5042



EH 34 5042



EH 50 5042

NEW
COLOUR

73
Belle-Ile



EMBALLAGE VPC
DROPSHIP PACKAGING

COOKWARE

TAJINE TAGINE

5626 (1 PPC)

Tajine
Tagine

Ø 27 cm | 1.80 L



EH 34 5626 | EH 34 9526



EH 79 5626 | EH 79 9526



EH 97 5626



EH 73 5626

5632 (1 PPC)

Tajine
Tagine

Ø 32 cm | 3.00 L



EH 34 5632 | EH 34 9532



EH 79 5632 | EH 79 9532



EH 97 5632 | EH 97 9532



EH 73 5632 | EH 73 9532

5575 (1 PPC)

Faitout
One Pot

Ø 22.5 cm | 2.00 L



EH 34 5575 | EH 34 9575



EH 79 5575 | EH 79 9575



COOKWARE

COCOTTE STEWPOT 34 Grand Cru 79 Fusain

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



EH 34 4525



EH 79 4525

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



EH 34 4540



EH 79 4540

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



EH 34 4553



EH 79 4553

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



EH 34 4560



EH 79 4560

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



EH 34 3699



EH 79 3699

9922 (1 PPC) Service à fondue Cheese fondue set Ø 35.5 cm | 2.40 L



EH 34 9922



EH 79 9922

Delight CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

9966 (1PPC) Set à fondue Fondue Set Ø 22 cm | 2.5 L Caquelon - Pot Support - Stand 18,4 Ø x 10,7 cm



EH 77 9966

6622 Caquelon Pot Ø 22 cm | 2.5 L



EH 77 6622

6620 (1PPC) Petite cocotte Small casserole Ø 22,5 | 2 L



EH 77 6620 | EH 77 9562

6640 (1PPC) Cocotte ronde Round casserole Ø 27 | 4 L



EH 77 6640 | EH 77 9564

6625 (1PPC) Sauteuse Braiser Ø 27 | 2,5 L



EH 77 6625 | EH 77 9563

6645 (1PPC) Cocotte ovale Oval casserole 36 x 24 cm | 4,5 L



EH 77 6645 | EH 77 9565

6626 (1PPC) Tajine Tagine Ø 27.5 cm | 2 L



EH 77 6626 | EH 77 9567

6632 (1PPC) Tajine Tagine Ø 33 cm | 4 L



EH 77 6632 | EH 77 9566

6699 (1PPC) Set Tarte Tatin Tatin Tart Set Ø 32.5 cm | 2,2 L



EH 77 6699 | EH 77 9599

77 Ardoise 2 tons Slate 2-tones

7A Tout Ardoise All Slate



EH 77 6626 | EH 77 9567



EH 7A 6626 | EH 7A 9567



EH 77 6632 | EH 77 9566



EH 7A 6632 | EH 7A 9566



OVENWARE









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!

“ULTIME”

BOL À FOUR OVENPROOF BOWL	60 Calanque	90 Provence	02 Argile	34 Grand Cru	<div>NEW COLOUR</div> 76 Toscane	<div>NEW COLOUR</div> 73 Belle-Ile
2149 (4 PPC) Bol à gratinée Gratin bowl Ø 14 cm H 8 cm 0.55 L	 EH 60 2149	 EH 90 2149	 EH 02 2149	 EH 34 2149	 EH 76 2149	 EH 73 2149

“APERITIVO”

PLANCHE APERITIF APPETIZER PLATTER	60 Calanque	90 Provence	02 Argile	34 Grand Cru
5002 (4 PPC) Planche apéritif Appetizer platter - Medium - 31 x 10 cm	 EH 60 5002	 EH 90 5002	 EH 02 5002	 EH 34 5002
5003 (4 PPC) Planche apéritif Appetizer platter - Long - 42 x 11 cm	 EH 60 5003	 EH 90 5003	 EH 02 5003	 EH 34 5003
5004 (4 PPC) Planche apéritif Appetizer platter - Large - 31 x 16 cm	 EH 60 5004	 EH 90 5004	 EH 02 5004	 EH 34 5004
5005 (4 PPC) Planche apéritif Appetizer platter - X Large - 32 x 21 cm	 EH 60 5005	 EH 90 5005	 EH 02 5005	 EH 34 5005

OVENWARE



PLAT À TARTE
TOURTIÈRE
DEEP TART DISH

60
Calanque

90
Provence

02
Argile

34
Grand Cru

6038 (3 PPC)
Plat à tarte rectangulaire
Deep Rectangular Tart Dish
24 x 34 cm | 1.9 L



EH 60 6038



EH 90 6038

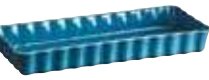


EH 02 6038



EH 34 6038

6034 (2 PPC)
Plat à tarte long
Slim Tart Dish
15 x 36 cm | 1.60 L



EH 60 6034



EH 90 6034



EH 02 6034



EH 34 6034

NEW

6031 (3 PPC)
Plat à tarte
Tart Dish
Ø 31 cm | 1.30 L



EH 60 6031



EH 90 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 60 6024



EH 90 6024



EH 02 6024



EH 34 6024

6028 (3 PPC)
Tourtière haute - 29 cm
Deep Tart Dish - 29 cm
Ø 29 cm | 2.00 L



EH 60 6028



EH 90 6028



EH 02 6028



EH 34 6028

NEW

6032 (3 PPC)
Tourtière haute - 32 cm
Deep Tart Dish - 32 cm
Ø 32 x 5.7 cm | 3 L



EH 60 6032



EH 90 6032



EH 02 6032



EH 34 6032

11
Farine

97
Feu Doux

79
Fusain

NEW
COLOUR

76
Toscane

NEW
COLOUR

73
Belle-Ile



EH 11 6038



EH 97 6038



EH 79 6038



EH 76 6038



EH 73 6038



EH 11 6034



EH 97 6034



EH 79 6034



EH 76 6034



EH 73 6034



EH 11 6031



EH 97 6031



EH 79 6031



EH 76 6031



EH 73 6031



EH 11 6024



EH 97 6024



EH 79 6024



EH 76 6024



EH 73 6024



EH 11 6028



EH 97 6028



EH 79 6028



EH 76 6028



EH 73 6028



EH 11 6032



EH 97 6032



EH 79 6032



EH 76 6032



EH 73 6032



OVENWARE



RAMEQUIN
RAMEKIN

02
Argile

34
Grand Cru

4008 (6PPC)
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 (6PPC)
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 (6PPC)
Set 2x ramequin n°10 (10.10)
Set 2x ramekin n°10 (10.10)
Ø 10 cm | H 6 cm | 0.25 L



EH 02 4010



EH 34 4010

4013 (6PPC)
Set 2x crème brûlée (10.13)
Set 2x Crème brulée (10.13)
Ø 13 cm | H 3.5 cm | 0.15 L



EH 02 4013



EH 34 4013

RAMEQUIN
RAMEKIN

60
Calanque

90
Provence

1008 (6PPC)
Ramequin - n°8
Ramekin - N°8
Ø 8.5 cm | H 7 cm | 0.17 L



EH 60 1008



EH 90 1008

1009 (6PPC)
Ramequin - n°9
Ramekin - N°9
Ø 9 cm | H 6 cm | 0.15 L



EH 60 1009



EH 90 1009

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



EH 60 1010



EH 90 1010

1013 (6PPC)
Crème brûlée
Crème brulée
Ø 13 cm | H 3.5 cm | 0.15 L



EH 60 1013



EH 90 1013

02
Argile

34
Grand Cru

11
Farine

97
Feu Doux

79
Fusain

76
Toscane

73
Belle-Ile



EH 02 1008



EH 34 1008



EH 11 1008



EH 97 1008



EH 79 1008



EH 76 1008



EH 73 1008



EH 02 1009



EH 34 1009



EH 11 1009



EH 97 1009



EH 79 1009



EH 76 1009



EH 73 1009



EH 02 1010



EH 34 1010



EH 11 1010



EH 97 1010



EH 79 1010



EH 76 1010



EH 73 1010



EH 02 1013



EH 34 1013



EH 11 1013



EH 97 1013



EH 79 1013



EH 76 1013



EH 73 1013



OVENWARE

“ULTIME”

PLAT À FOUR
OVEN DISH

9649 (3 PPC)
Individuel
Individual
22 x 14.5 cm | 0.70 L

2050 (3 PPC)
Carré
Square
28 x 24 cm | 1.80 L

9650 (3 PPC)
Petit rectangulaire
Small rectangular
30 x 19 cm | 1.55 L

9652 (3 PPC)
Rectangulaire
Rectangular
36.5 x 23.5 cm | 2.70 L

9654 (2 PPC)
Grand rectangulaire
Large rectangular
42.5 x 28 cm | 4 L

COUVERCLE POUR PLAT
OVEN DISH LID

0050 (3 PPC)
Couvercle pour plat
9650
Lid for dish 9650
25.5 x 18 cm













0052 (3 PPC)
Couvercle pour plat
9652
Lid for dish 9652
30.5 x 22.5 cm









11 Farine	79 Fusain	97 Feu Doux	<div>NEW COLOUR</div> 76 Toscane	<div>NEW COLOUR</div> 73 Belle-Ile
 EH 11 9649	 EH 79 9649	 EH 97 9649	 EH 76 9649	 EH 73 9649
 EH 11 2050	 EH 79 2050	 EH 97 2050	 EH 76 2050	 EH 73 2050
 EH 11 9650	 EH 79 9650	 EH 97 9650	 EH 76 9650	 EH 73 9650
 EH 11 9652	 EH 79 9652	 EH 97 9652	 EH 76 9652	 EH 73 9652
 EH 11 9654	 EH 79 9654	 EH 97 9654	 EH 76 9654	 EH 73 9654









OVENWARE





PLAT À FOUR OVEN DISH	60 Calanque	90 Provence	02 Argile	34 Grand Cru
9050 (3 PPC) Petit ovale Small oval 27 x 17.5 cm 1.5 L	 EH 60 9050	 EH 90 9050	 EH 02 9050	 EH 34 9050
9052 (3 PPC) Ovale Oval 35 x 22.5 cm 2.30 L	 EH 60 9052	 EH 90 9052	 EH 02 9052	 EH 34 9052
9054 (2 PPC) Grand ovale Large oval 41 x 26 cm 3.9 L	 EH 60 9054	 EH 90 9054	 EH 02 9054	 EH 34 9054









TERRINE	34 Grand Cru	11 Farine
9706 (3PPC) Terrine foie gras + presse Terrine + press 19 x 12 cm 0.63 L	 EH 34 9706	 EH 11 9706
9791 (2PPC) Grande terrine + presse Terrine + press 24 x 15 cm 1.20 L	 EH 34 9791	 EH 11 9791
5865 (3PPC) Foie gras médaillon Foie gras medallion 24.5 x 10 cm 0.60 L	 EH 34 5865	 EH 11 5865

MOULE DOUCEURS BAKING DISH	02 Argile	34 Grand Cru
6120 (4PPC) Petit moule cake Small loaf dish 23.5 x 10.5 cm 1.10 L	 EH 02 6120	 EH 34 6120
6180 (2PPC) Cake Loaf 31 x 13 cm 1.80 L	 EH 02 6180	 EH 34 6180
6880 (2PPC) Soufflé Souffle 23 x 21 cm 2.45 L	 EH 02 6880	 EH 34 6880

6131 (3 PPC) Clafoutis Pie dish Ø 26 cm 1.20 L
--

02 Argile	34 Grand Cru	11 Farine	97 Feu Doux
 EH 02 6131	 EH 34 6131	 EH 11 6131	 EH 97 6131








MOULE COROLLE RUFFLED DISH	02 Argile	34 Grand Cru
6087 (2 PPC) Tarte Tart Ø 33 cm 1.00 L	 EH 02 6087	 EH 34 6087
6177 (3 PPC) Cœur Heart 33 x 29 cm 1.50 L	 EH 02 6177	 EH 34 6177
6187 (3 PPC) Clafoutis Pie Ø 27 cm 1.00 L	 EH 02 6187	 EH 34 6187



TABLEWARE

LA TABLE



	34 Grand Cru	11 Farine	02 Argile	97 Feu Doux	79 Fusain
1520 (2 PPC) Pichet Pitcher 16 x 12 x 18 cm 0.95 L	 EH 34 1520	 EH 11 1520	 EH 02 1520	 EH 97 1520	 EH 79 1520
2116 (6 PPC) Coupe individuelle Individual salad bowl Ø 15.5 cm 0.35 L	 EH 34 2116	 EH 11 2116	 EH 02 2116	 EH 97 2116	 EH 79 2116
2122 (4 PPC) Saladier Small salad bowl Ø 22 cm 1.10 L	 EH 34 2122	 EH 11 2122	 EH 02 2122	 EH 97 2122	 EH 79 2122
2128 (2 PPC) Grand saladier Large salad bowl Ø 28 cm 2.80 L	 EH 34 2128	 EH 11 2128	 EH 02 2128	 EH 97 2128	 EH 79 2128
8870 (4 PPC) Assiette à dessert Salad / dessert plate Ø 21 cm	 EH 34 8870	 EH 11 8870	 EH 02 8870	 EH 97 8870	 EH 79 8870
8871 (4 PPC) Assiette creuse Soup bowl Ø 22 cm 0.26 L	 EH 34 8871	 EH 11 8871	 EH 02 8871	 EH 97 8871	 EH 79 8871
8878 (4 PPC) Assiette plate Dinner plate Ø 28 cm	 EH 34 8878	 EH 11 8878	 EH 02 8878	 EH 97 8878	 EH 79 8878



MERCHANDISING



RECETTES
RECIPES



LE PAIN ARTISAN
Pain artisan aux 3 noix et Miel
THE CHEESE BAKER
Artisan nut bread



LE MOULE MINI-BAGUETTES
Pains sandwich aux olives et tomates séchées
THE MINI BAGUETTES BAKER
Olive & sun-dried tomato sandwich rolls



LE MOULE PAIN DE CAMPAGNE
Pain aux céréales, noix et figues
THE LARGE LOAF BAKER
Walnut and fig grainy loaf



LE MOULE À PAIN
Pain blanc moulé au parmesan
THE BREAD LOAF BAKER
Parmesan bread loaf



LE MOULE COURONNE
Pains briochés à la vanille et aux pépites de chocolat
THE CROWN BAKER
Small chocolate chip brioches



LA CLOCHE À PAIN
Pain de campagne maison
THE BREAD CLOCHE
Homemade country-style loaf



LE MOULE BAGUETTES
Trio de baguettes aux graines
THE BAGUETTE BAKER
The French baguette



LE SET PAIN MAISON
Boule de pain quotidien
THE ROUND BREAD BAKING SET
Quick country loaf



LA BRIQUE À RÔTIR
Poulet rôti au romarin et petits légumes confits
THE ROASTER
Rosemary roast chicken and glazed vegetables



LA PAPILLOTE
Rôti de lieu noir à la ricotta, épinards et tomates séchées
THE 'PAPILLOTE' STEAMER
Roast cod stuffed with spinach, ricotta and sundried tomatoes



LES PLANCHES 'APERITIVO'
Bouchées de patates douces, champignons & courgettes gratinés
THE 'APERITIVO' APPETIZER PLATTERS
Oven-baked sweet potato, mushroom & zucchini bites



LA TOURTIÈRE
Tourte au potiron, noisettes et champignons
THE DEEP TART DISH
Pumpkin, hazelnuts and mushrooms pie



LE MOULE À CAKE
Gâteau marbré vanille & chocolat
THE LOAF BAKING DISH
Chocolate marble cake



LE 'PIE DISH'
Tourte aux pommes et roulés de cannelle
THE PIE DISH
Cinnamon buns apple pie



LE PLAT À FOUR 'ULTIME'
Lasagnes à la bresaola, ricotta et épinards
THE 'ULTIME' OVEN DISH
Spinach, ricotta and bresaola lasagna



LA PIZZA STONE
Margherita aux tomates cerises
THE PIZZA STONE
Cherry tomato pizza margherita



LA PLANCHE À FOUR
Carrés feuilletés aux pommes
THE BAKING TRAY
Apple puff pastry pockets



LE CHEESE BAKER
Camembert rôti champignons & pancetta
THE CHEESE BAKER
Baked brie with mushrooms & pancetta



LE FAITOUT 'ONEPOT'
• Soupe ramen et aux légumes
• 'One Pot' de linguine au saumon
THE ONE POT
• Hot & sweet vegetable ramen
• One Pot creamy smoked salmon



LA COCOTTE
Poulet en cocotte saveurs d'Asie
THE DUTCH OVEN
Braised chicken with Swiss chard



LE SET TARTE TATIN
La tarte tatin classique
THE TATIN SET
French apple tart 'Tatin'



LE TAJINE
Tajine de poulet au citron et au miel
THE TAGINE
Chicken tagine with lemon & honey

MARQUE
RANGE & BRAND



DELIGHT
LE TAJINE
TAGINE



DELIGHT
LA COCOTTE
CASSEROLE



EMILE HENRY
DELIGHT, LA CONSERVATION, LE GERMOIR
DELIGHT, STORAGE, THE SPROUTER



LE CHEESE BAKER
Lifestyle - Déjeuner estival
CHEESE BAKER
Lifestyle - Summer vibe



LA COUPE DE CONSERVATION
Lifestyle - Retour du marché
STORAGE BOWL
Lifestyle - Return from the market



LE BOL DE PRÉPARATION
Lifestyle - En utilisation
MIXING BOWL
Lifestyle - In use



IL ÉTAIT UNE FOIS
Vidéo Institutionnelle
ONCE UPON A TIME
Corporate video



LE BON PLAT
Tian de carottes et aubergines
THE RIGHT DISH
Carrot and aubergine tian



LE BON PLAT
Tomates multicolores farcies à l'italienne
THE RIGHT DISH
Italian-style stuffed tomatoes



LE BON PLAT
Roulés de sole aux légumes
THE RIGHT DISH
Sole fillet rolls with vegetables



LE BON PLAT
Tarte au chocolat, à la grenade et à l'orange
THE RIGHT DISH
Chocolate tart with pomegranate and orange



L'ŒUF
Œuf cocotte au jambon et Comté
THE EGG NEST
Egg 'en cocotte' with ham and cheese



L'ŒUF
Œuf cocotte au saumon façon thai
THE EGG NEST
Thai-style egg and salmon 'en cocotte'



CHEESE BAKER
Fromage de brebis rôti, artichauts, poivrons, tomates
CHEESE BAKER
Roasted goat cheese, artichokes, peppers, tomatoes

NEW

le bon plat the right dish

POULTV1
LE BON PLAT
Poster
THE RIGHT DISH
Poster
42 x 119 cm



KISHULTV1
Tente de table
Table tent
21 x 28 cm



ILV mini tente
Highlights small tent
21 x 8.5 cm

Informe sur les points
essentiels (recto/verso).
Informs about the main
arguments (double-sided).



KIMERULTV1
Tente de table
Table tent
21 x 28 cm



ILV mini tente
Highlights small tent
21 x 8.5 cm



Présentoirs métalliques (x2)
Metal stands (x2)
24 x 15 cm

En métal noir mat, ils s'accordent
avec les meubles EH et peuvent
contenir jusqu'à 4 plats.
Matt black metal stands match
with the EH displays. Each can
hold up to 4 nestled dishes.



Delight
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

DIPRES1
Podium bois
Wooden stand
32 x 35 cm



PODEL1
Fronton pour Podium
Header for wooden stand
38 x 36 cm
Pour la mise en valeur d'un
produit et attirer l'attention
sur la gamme.
Effective in highlighting
a product and to draw
attention to the range.



SHDEL1GB
ILV showcard
Showcard
A4
Informe sur les points forts
de la gamme.
Covers efficiently the
highlights of the range.
Langues - Languages :
FR / EN / DE / IT

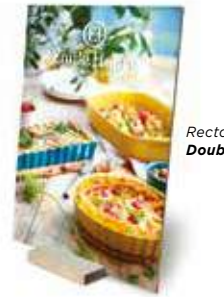


PLVDEL1
Fronton
Stand-up header
38 x 36 cm
Attire l'attention sur la gamme et
informe sur les points essentiels
(recto/verso).
Draws attention to the range and
informs about the main arguments
(double-sided).

Recto verso
Double-sided



POPRA1
CALANQUE & PROVENCE
Poster
MEDITERRANEAN BLUE
& PROVENCE
Poster
42 x 119 cm



Recto verso
Double-sided

PLVPRCA1
CALANQUE & PROVENCE
Présentoir de table
MEDITERRANEAN BLUE
& PROVENCE
Stand-up header
25 x 35 cm

NEW

SHFOCV1
FOCACCIA
Tente de table
FOCACCIA
Table tent
22 x 16 cm

Recto verso
Double-sided



Recto verso
Double-sided

PLVBRIQ1
BRIQUE À RÔTIR
Présentoir de table
ROASTER
Stand-up header
38 x 36 cm



Recto verso
Double-sided

SHCONSER1
COUPE DE CONSERVATION
Tente de table
STORAGE BOWL
Table tent
16 x 22 cm

Le pain Bread

POPAART1
PAIN ARTISAN
Poster
ARTISAN BREAD BAKER
Poster
42 x 119 cm



NEW

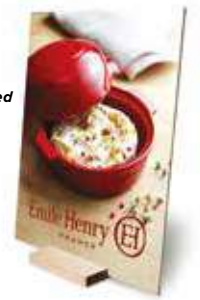
SHBFROV1
LA CHEESE BOX
Tente de table
CHEESE BOX
Table tent
22 x 16 cm

Recto verso
Double-sided



Recto verso
Double-sided

PLVCHEE1
CHEESE BAKER
Présentoir de table
CHEESE BAKER
Stand-up header
30 x 25 cm



NEW

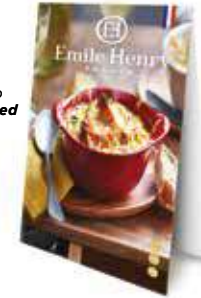
SH8409V1
L'ŒUF
Tente de table
EGG NEST
Table tent
16 x 22 cm

Recto verso
Double-sided



Recto verso
Double-sided

SHBOL1
BOL À GRATINÉE
Tente de table
GRATIN BOWL
Table tent
28 x 21 cm



LIMPAN
LIVRET PAINS
16 recettes
ALL BREAD BAKERS
BOOKLET
16 recipes

Langues - Languages :
FR / EN / DE / IT



Recto verso
Double-sided

PLVPAART1
PAIN ARTISAN
Présentoir de table
(double face)
ARTISAN BREAD
Stand-up header
(double sided)
38 x 36 cm



BRAND FIXTURES

MEUBLES



MBMODS1
Rehausseur
Booster
55 x 37 x 35 cm



MBMOD1
Elément modulaire
Modular Unit
110 x 40,5 x 80 cm



Table de présentation 360°
360° center aisle table
= MBMOD1 (x2) + MBMODS1 (x1)



Etagères d'angle basses
Low corner shelves
= MBMOD1 (x2) + MBMODS1 (x1)



Etagère murale
Wall shelving
= MBMOD1 (x2)

— **Un système modulaire**
permettant la construction d'une table de présentation
ou d'étagères. Les éléments sont vendus et emballés
individuellement pour plus de flexibilité.

— A modular solution to easily set up
a branded centre aisle table with a booster or free-standing
wall shelves. The modules are sold and packaged separately.

EXEMPLES DE CONFIGURATION

CONFIGURATION EXAMPLES

Merci pour votre engagement !
Thank you for your commitment!

Abilia Abraham Ada Adeline Adrien Agripina Ahmad Alain Alain-Michel Alan Alban Aldo Alex Alexandre Alexandre-Hervé Alexis Alfredo Alicia Almagul Alvaro Amélie América Ana Anaïs Andreas Andy Angélique Angelo Anh Anita Ann Ann-Charlotte Ann-Min Anna Annabel Annabelle Anne Anne-julie Anne-Lise Anne-Marie Annick Anthony Antoine Antonella Antonio Antony Arlette Armelle Armen Arnaud Arroyo Assaf Astrid Attila Audrey Augusto Aurélie Aurélien Aurore Barbora Barry Bastien Béatrice Begona Bell Benjamin Benoît Bernard Bertrand Binbin Bissuel Blanche Brice Brigitte Bruno Camille Carine Carl Carole Caroline Carre Catherine Cécile Cédric Céline Charles Charles-Edouard Charline Charlotte Chloé Christelle Christian Christine Christophe Cindy Claire Claude Clément Connie Coralie Corentin Corine Corinne Cristal Csaba Cyril Cyrille Damien Damine Dan Dana Daniel Danièle Danielle Darius Daryl David Deborah Déborah Delphine Denis Diana Diane Didier Diluxmi Dirk Dominique Domitille Dorian Dorota Dorothée Eblin Eddy Edith Eduardo Elena Elia Eliette Elisabeth Elizabeth Elodie Emeline Emile Emilie Emilien Emma Emmanuel Eric Erwan Estefania Eva Evelina Evelyne Fabian Fabien Fabienne Fabrice Fanelie Fanny Fati Faustine Federica Fernando Florence Florent France Francesco Francine Francis Francisco Franck François Françoise Frank Frédéric Frederick Frederique Fredy Gabriel Gaël Gaelle Galina Galyna Gavin Geoffrey George Georgina Geraldine Gérard Ghislaine Gilles Gizem Gonzague Grace Graciela Greg Grégoire Gregory Guadalupe Gudrun Guillaume Guus Gwen Hanne Harpreet Hélène Henri Henrick Hervé Hugo Igor Inga Ingrid Isabelle Ivan J.Alex J.Philippe Jacky Jacques Jacques-Olivier Janique Javed Jazmin Jean Jean-Baptiste Jean-François Jean-François Jean-Guy Jean-Jacques Jean-Louis Jean-Luc Jean-Marc Jean-Marie Jean-Michel Jean-Nicolas Jean-Paul Jean-Paul Jean-Philippe Jean-Pierre Jean-Rodolphe Jennifer Jenny Jerald Jeremy Jérôme Jerson Jesiel Jessica Jessika Jodie Johan Johanne John Jonas Jonathan Jordan José Joseph Josephine Josiane Josianne Joyce Jozko Juan Gabriel Judit Julia Julie Julien Justin Justine Karen Karine Karolina Katerina Katia Katrin Katty Kayshia Kevin Kévin Khadija Kim Kristyan Krisztina Laëtitia Laura Laure Laurence Laurent Laurentiu Laurie Laurine Leslie Leticia Liliane Lina Linda Line Lionel Lise Livio Loïc Lone Lorenzo Louis Luca Lucas Luis Lukas Lynn M.H. Maeva Maitee Maja Manon Marc Marcel Marcello Marcin Marco Marcus Margareth Margarita Marguerite Maria Maria-Carmen Marianne Marie Marie-Belen Marie-Claire Marie-France Marie-Line Marie-Pierre Marie-The Marie-Thérèse Marielle Mariethe Marilyne Marine Marion Marios Marjorie Marlen Martial Martin Martine Marylène Maryline Maryse Mathieu Mathilde Maud Maude Maxime Mélanie Mélissa Merike Micaël Michaël Miguel Milda Milos Monika Monique Mordjane Morgane Murielle Nadège Nadia Nadine Nallely Narjess Natacha Nathalie Nedyalko Neil Nelson Neringa Nicholas Nick Nicolas Nicole Nicolet Nina Noémie Oana Odile Olga Olivia Olivier Ornella Ouzna Paal Pablo Agustín Pascal Pascale Patrice Patricia Patrick Paul Paula Pauline Paulo Pavel Peggy Pere Peter Philippe Pierre Pierre-Benoît Pierric Pippa Rachel Rafik Ramona Raphaël Ravaka Régis Rémi Rémy Rena Renaud Richard Rischebe Rita Rob Robert Robin Rodrigue Roger Roland Romain Romano Romona Romy Rosa Rosy Roy Rudolph Rudy Sabastian Sabine Sabrina Sachiko Sajjad Salome Sameer Samuel Sandra Sandrine Sandy Sara Sarah Sarra Sébastien Serge Séverine Silvia Simon Solène Sonia Sophie Steeve Stefan Stéphane Stéphanie Steven Sultan Susana Sylvain Sylviane Sylvie TANIA Tara Tekin Teresa Thérèse Thibault Thierry Thomas Timothy Tiphaine TK Tone Ullrich Umesh Ursulla Valérie Vanessa Varti Véronique Vicky Victoire Victor Vincent Violaine Virginie Vittorio William Williams Wojtek Xavier Yana Yannick Yasmine Yoel Yolanda Yuliana Yvan Yves Yvette Zerah Zeynep Zsofia