

Emile Henry 
FRANCE

2021

2021

IL ÉTAIT UNE FOIS
ONCE UPON A TIME
Page 1

LES UNS ET LES AUTRES
WHO'S WHO
Page 28

EN FAMILLE
A FAMILY MATTER
Page 30

COLLECTIONS
page 34

SUPPORTS
page 64



Il
était
une
fois...



Au
cœur
de la
Bourgogne

Deep in the heart of Burgundy



Une
petite
ville
Française

Was a small French town



Où des
femmes
et des
hommes

Home to women and men



Partagent
depuis
longtemps

Who have long shared



Une passion de céramistes



Et une
passion
pour la
cuisine
faite maison



Friends d'**innovation**

Hungry for innovation



Fiers de
contribuer
à un **héritage**
multigénérationnel

Proud to contribute to a multigenerational legacy



Portés
par des
convictions
fortes



Driven by strong convictions



Par
le goût
des **belles**
choses



Et le plaisir
de partager
avec
**le monde.
entier**

And the pleasure to share with the rest of the world



De
l'authenticité

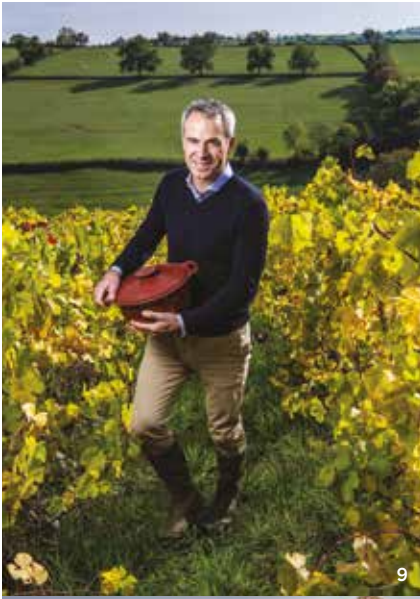


Et des
valeurs
durables.

...and lasting values.

Les uns et les autres

Who's who



1 Amélie sait cultiver et récolter les petits bonheurs du moment présent. **Set Tarte Tatin Delight**. Amélie knows how to cultivate and harvest the small pleasures of the present moment. **Delight Tarte Tatin Set**. 2 Laurent rend hommage à la **Tajine Flame***, best-seller pendant des années. Laurent pays tribute to the **Flame*** **Tagine**, a bestseller for many years. 3 Rachel, Catherine et Claire sont fans des multiples couleurs Emile Henry. **Mix & Match**. Rachel, Catherine and Claire are fans of the many colours of the Emile Henry assortment. **Mix & Match** 4 Angélique découvre avant tout le monde les futures **Boîtes à Vrac** en céramique. Angélique discovers the future ceramic **Bulk Bins** before anyone else 5 Les nouveaux **Bols de Préparation**, testés et approuvés par Emmanuel. The new **Mixing Bowls**, tested and approved by Emmanuel. 6 Thierry est un spécialiste du pain fait maison, heureux de l'arrivée du **Moule à Ciabatta**. Thierry, specialist in homemade bread, is happy with the launch of the **Ciabatta Baker**. 7 Sabine aime faire partager les recettes de nouveaux produits. **Cheese Baker**. Sabine enjoys sharing recipes for new products like the **Cheese Baker**. 8 Comment ferait Charles-Edouard pour sa soupe à l'oignon sans ses **Bols à Gratinée** ? How would Charles-Edouard make his onion soups without the **Gratin Bowls**? 9 Jean-Baptiste prend plaisir à dessiner de nouveaux produits, comme les générations avant lui. **Cocotte Sublime**. Jean-Baptiste takes pleasure in designing new products, like the generations before him. **Sublime Stew Pot**. 10 Michel aime faire pousser lui-même ce qu'il cuisinera dans sa **Tourtière**. Michel likes to grow himself what he will bake in his **Deep Tart Dish**. 11 Marine apprécie la **Coupe de Conservation** pour stocker longtemps ses achats du marché. Marine appreciates the **Deep Storage Bowl** for keeping the products she purchased at the market for longer. 12 Michaël est fier d'exporter le nouveau **Pain Artisan** dans le monde entier. Michaël is proud to export the new **Artisan Bread** all over the world. 13 Sophie utilise le **Moule Mini-baguettes** pour préparer des goûters sains. Sophie uses the **Mini Baguette Baker** to prepare healthy snacks.

Photos / William Beaucardet



A family matter

En famille depuis 170 ans

De Jacques Henry, « potier en terre » en 1850, à Emile puis Jean-Baptiste Henry, six générations se sont passé le flambeau. De père en fils, tous étaient animés par deux passions : la céramique et la cuisine faite maison.

From the young potter Jacques Henry in 1850 to Emile and then Jean-Baptiste Henry, six generations have passed the torch from father to son, each driven by two passions: ceramics and home cooking.

LA QUALITÉ AU CŒUR

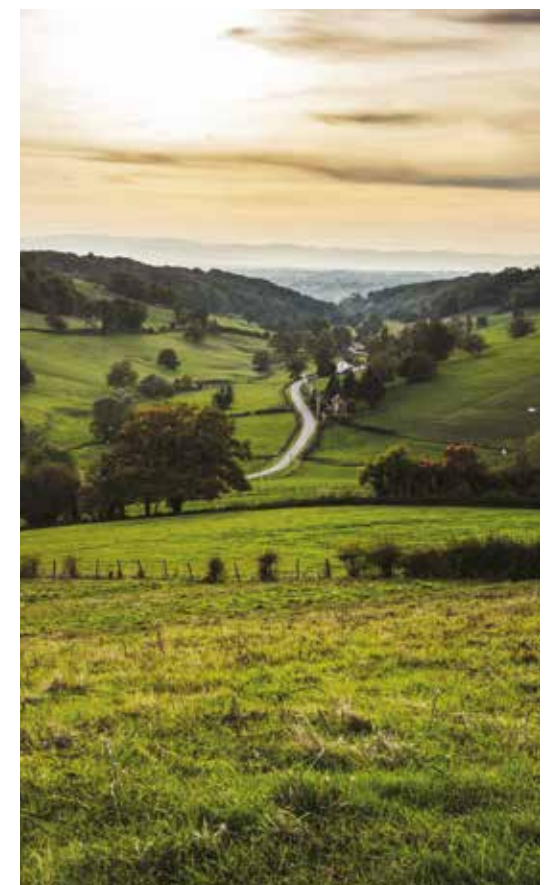
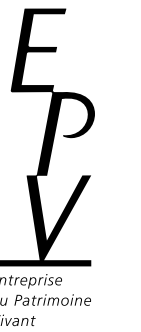
— **Nous le savons**, pour séduire et satisfaire, nos plats doivent être de la meilleure qualité. Aussi, au sein de notre laboratoire maison, nos ingénieurs travaillent sur la résistance aux chocs thermique et mécanique de nos céramiques.

UN ENGAGEMENT DURABLE

— **La durabilité**, la qualité et la noblesse des matériaux naturels sont au cœur de notre marque. Nous n'avons donc pas attendu que ce soit à la mode pour cultiver le goût de l'essentiel et de l'authenticité. Robustes et esthétiques à la fois, respectueux des normes en vigueur et 100% traçables, notre objectif est de mettre ces produits professionnels à votre service pour vous accompagner dans l'usage comme dans l'image.



BVCert. 6019334



MADE IN FRANCE

— **Pour Emile Henry**, le Made in France est un engagement de toujours. Nous sommes donc fidèles à notre implantation au cœur de la Bourgogne, à Marcigny, et heureux de contribuer à perpétuer des savoir-faire et des emplois.

MADE IN FRANCE

— **We have always** been committed to French craftsmanship. We remain true to our historic location in Marcigny, deep in the heart of Burgundy, and we are proud to contribute to maintaining traditional skills as well as jobs.

QUALITY AT HEART

— **We know** that in order to please and satisfy, our dishes must be of the highest quality. In our laboratory, our engineers work on the thermal and mechanical shock resistance of our ceramics.

A LASTING COMMITMENT

— **Durability**, quality, and the nobility of natural raw materials lie at the very heart of our brand. Sturdy and attractive, in accordance with current standards and 100% traceable, our goal is to offer professional products which fulfill both your practical requirements and corporate image.

34 Specialised tools Les spécialistes



48 Cookware



À chaque univers de la cuisine ses spécificités.
Au fil des ans, nous avons développé
des céramiques de haute qualité et créé
des ustensiles authentiques pour accompagner
— avec expertise et en toute simplicité — de la
préparation à la cuisson et des fourneaux à la table.

The kitchen has many different facets, each
with its specificities. Over the years, we have
developed high quality ceramics and created
authentic tools to accompany—with expertise
and simplicity—the process of preparing
to cooking and from oven to table.



40 Ovenware Au four



52 In the kitchen Dans la cuisine



60 Tableware La table



64 Supports

62 Plat du jour

La Cuisson de l'Œuf Cooking Eggs



NEW

8409

L'Œuf
Egg Nest

14 x 11 x 11 cm | 0.3 L

L'ŒUF
THE EGGS

60
Calanque

90
Provence

02
Argile

34
Grand Cru



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

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.



SPECIALISED TOOLS LES SPÉCIALISTES

Disponible
en juin 2021

NEW

Available
june 2021



L'Œuf etc. — En cocotte, avec ses accompagnements et sa crème, ou à la coque — 'l'Œuf' 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!

SPECIALISED TOOLS

LES SPÉCIALISTES

RÔTIR

STEAM & ROAST

79

Fusain

34

Grand cru

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



8444 (1 PPC)
Grande brique à rôtir
Large roaster
41.5 x 27.5 cm | 9 L



LA PIZZA

PIZZA

79

Fusain

34

Grand cru

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



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



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

PLANCHE À FOUR

BAKING TRAY

79

Fusain

34

Grand cru

50

Lin

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



JAN 2021
NEW
NOW

Sandwich maison — 5 Mini-Baguettes
en une fournée ! Portion individuelle idéale,
la mini-baguette est une excellente solution pour
des sandwiches 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



NEW

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



NEW

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



Ciao Ciabatta ! — Conçu pour cuire
2 pains italiens traditionnels - croustillants
et très aérés - le Moule Ciabatta est une invitation
au voyage. Quelques gouttes d'huile d'olive
et grains de sel sur une tranche suffisent pour
un petit tour gustatif...

Ciao Ciabatta! — Made to bake
2 crispy Italian loaves - light and airy inside - the
Ciabatta Baker is an invitation to travel. Slice,
drizzle with some olive oil and a dash of salt for an
authentic Mediterranean experience...



SPECIALISED TOOLS
LES SPÉCIALISTES



Le pain artisan — Du plaisir de pétrir à la joie de partager, faire son pain maison est extrêmement gratifiant. Avec son couvercle bombé pour retenir le juste taux d'humidité — notre nouveau moule Pain Artisan permet de réaliser de délicieux pavés à la croûte bien dorée et croustillante et aux allures de pains d'antan, authentiques et généreux !

Artisan bread — From the pleasure of kneading to the joy of sharing, baking your own bread is extremely satisfying. With its domed lid to retain just the right level of humidity, our new Artisan Bread Baker allows you to bake delicious loaves with a golden, crispy crust, just like the bread of yesteryear, authentic and generous!



Table with 4 columns: Product Name, Price (34), Price (79), Price (50). Header: LE PAIN BREAD.

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



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



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

Table with 4 columns: Product Name, Price (34), Price (79), Price (50). Header: LE PAIN BREAD.

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



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



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





OVENWARE

AU FOUR

PLAT À FOUR
OVEN DISH

60
Calanque

90
Provence

02
Argile

34
Grand Cru

11
Farine

79
Fusain

97
Feu Doux

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



EH 60 9649



EH 90 9649



EH 02 9649



EH 34 9649



EH 11 9649



EH 79 9649



EH 97 9649

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



EH 60 2050



EH 90 2050



EH 02 2050



EH 34 2050



EH 11 2050

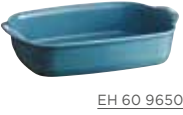


EH 79 2050



EH 97 2050

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



EH 60 9650



EH 90 9650



EH 02 9650



EH 34 9650



EH 11 9650



EH 79 9650



EH 97 9650

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



EH 60 9652



EH 90 9652



EH 02 9652 | EH 02 9552



EH 34 9652 | EH 34 9552



EH 11 9652



EH 79 9652



EH 97 9652

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



EH 60 9654



EH 90 9654



EH 02 9654 | EH 02 9554



EH 34 9654 | EH 34 9554



EH 11 9654



EH 79 9654



EH 97 9654

COUVERCLE
POUR PLAT
OVEN DISH LID

02
Argile

34
Grand Cru



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



EH 02 0050



EH 02 0052



EH 34 0050



EH 34 0052



OVENWARE

“ULTIME”

BOL À FOUR OVENPROOF BOWL	60 Calanque	90 Provence	02 Argile	34 Grand Cru
------------------------------	----------------	----------------	--------------	-----------------

2149 (4 PPC)
Bol à gratinée
Gratin bowl
Ø 14 cm | H 8 cm | 0.55 L



Le gratin

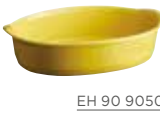
— Lorsque le gratiné est indissociable de la recette et attendu par chacun, rien de tel que la cuisson en portions individuelles. Soupe à l'oignon, ‘chili con carne’ ou macaronis au fromage — chacun aura le plaisir de découvrir dans son bol une surface gratinée servie intacte, dorée et craquante à souhait.

Au gratin

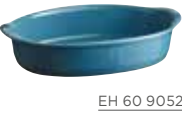
— Some recipes are not complete without a crusty topping called ‘gratin’, a real treat much easier to accomplish and serve when making individual portions. Onion soup, chili con carne or mac’n cheese —served in the Gratin Bowl, the delicious golden crust is all yours to enjoy!

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



9052 (3 PPC)
Ovale
Oval
35 x 22.5 cm | 2.30 L



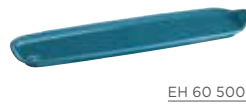
9054 (2 PPC)
Grand ovale
Large oval
41 x 26 cm | 3.9 L



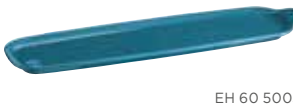
“APERITIVO”

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



5003 (4 PPC)
Planche apéritif
Appetizer platter
- Long -
42 x 11 cm



5004 (4 PPC)
Planche apéritif
Appetizer platter
- Large -
31 x 16 cm



5005 (4 PPC)
Planche apéritif
Appetizer platter
- X Large -
32 x 21 cm

NEW



OVENWARE

PLAT À TARTE
TOURTIÈRE
DEEP TART DISH

60
Calanque

90
Provence

02
Argile

34
Grand Cru

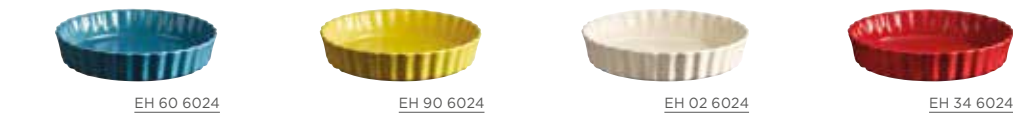
6038 (3 PPC)
Plat à Tarte Rectangulaire
Deep Rectangular Tart Dish
24 x 34 cm | 1.9 L



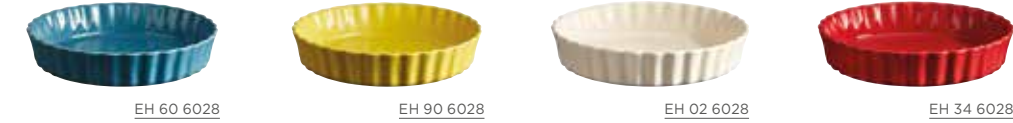
6034 (2 PPC)
Plat à Tarte Long
Slim Tart Dish
15 x 36 cm | 1.60 L



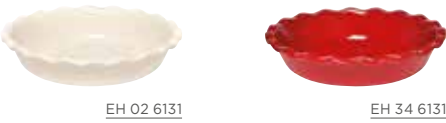
6024 (3 PPC)
Tourtière Haute - 24 cm
Deep Tart Dish - 24 cm
Ø 24 cm | 1.15 L



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



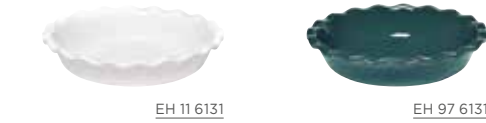
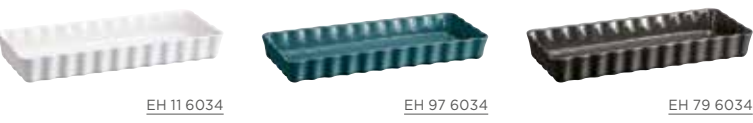
6131 (3 PPC)
Clafoutis
Pie Dish
Ø 26 cm | 1.20 L



11
Farine

97
Feu Doux

79
Fusain

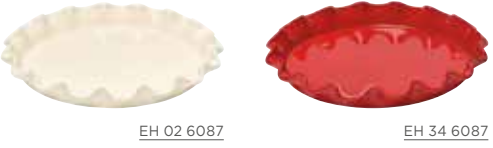


MOULE COROLLE
RUFFLED DISH

02
Argile

34
Grand Cru

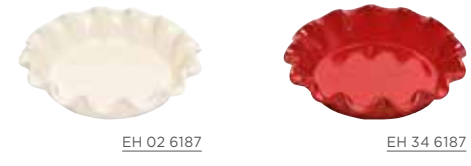
6087 (2 PPC)
Tarte
Tart
Ø 33 cm | 1.00 L



6177 (3 PPC)
Cœur
Heart
33 x 29 cm | 1.50 L



6187 (3 PPC)
Clafoutis
Pie
Ø 27 cm | 1.00 L



OVENWARE

RAMEQUIN
RAMEKIN

02
Argile

34
Grand Cru

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


[EH 02 1008](#)


[EH 34 1008](#)

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


[EH 02 1009](#)


[EH 34 1009](#)

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


[EH 02 1010](#)


[EH 34 1010](#)

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


[EH 02 1013](#)


[EH 34 1013](#)



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](#)

02
Argile

34
Grand Cru

11
Farine

97
Feu Doux

79
Fusain

4013 (6PPC)
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](#)



[EH 11 4013](#)



[EH 97 4013](#)



[EH 79 4013](#)


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](#)



[EH 11 4008](#)



[EH 97 4008](#)



[EH 79 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](#)


[EH 11 4009](#)


[EH 97 4009](#)


[EH 79 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](#)


[EH 11 4010](#)


[EH 97 4010](#)


[EH 79 4010](#)

60
Calanque

90
Provence


[EH 60 4009](#)


[EH 90 4009](#)


[EH 60 4010](#)


[EH 90 4010](#)

TERRINE
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](#)

6620 (IPPC)

Petite cocotte
Small casserole

Ø 22,5 | 2 L



EH 77 6620 | EH 77 9562

6640 (IPPC)

Cocotte ronde
Round casserole

Ø 27 | 4 L



EH 77 6640 | EH 77 9564

6625 (IPPC)

Sauteuse
Braiser

Ø 27 | 2,5 L



EH 77 6625 | EH 77 9563

6645 (IPPC)

Cocotte ovale
Oval casserole

36 x 24 cm | 4,5 L



EH 77 6645 | EH 77 9565

6626 (IPPC)

Tajine
Tajine

Ø 27,5 cm | 2 L



EH 77 6626 | EH 77 9567



EH 7A 6626 | EH 7A 9567

6632 (IPPC)

Tajine
Tajine

Ø 33 cm | 4 L



EH 77 6632 | EH 77 9566



EH 7A 6632 | EH 7A 9566

6699 (IPPC)

Set Tarte Tatin
Tatin Tart Set

Ø 32,5 cm | 2,2 L



EH 77 6699 | EH 77 9599



9966 (IPPC)

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

COOKWARE

Delight

— 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, sealing and sautéing!**



COOKWARE

TAJINE	34	79	97
TAGINE	Grand Cru	Fusain	Feu Doux

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

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

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.

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

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



COCOTTE	34	79
STEW POT	Grand Cru	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



IN THE KITCHEN DANS LA CUISINE



Histoire de vrac — Acheter riz, céréales, farines, pâtes ou noix en vrac est une pratique éco-responsable, une tendance forte qui appelle à des solutions de stockage intelligentes. Avec une poignée facilitant la manipulation, un couvercle hermétique et des matériaux naturels, les Boîtes à Vrac s'imposent pour la conservation, avec style, des ingrédients en vrac.

Bulk story — Zero waste shopping is a smart way to buy grains, flours, beans, nuts... and calls for a smart way to store them. With generous handles providing a good grip and air tight wooden lids, our ceramic Bulk Bins are both practical and good looking in the kitchen. Nothing to waste, nothing to hide!

Disponible
en juin 2021

NEW

Available
june 2021

NEW

8751
Boîte Vrac
Bulk Bins
20.5 x 11 x 11 cm | 1 L

34
Grand cru

02
Argile

97
Feux Doux

71
Truffe



EH 34 8751



EH 02 8751



EH 97 8751



EH 71 8751

NEW

8752
Boîte Vrac
Bulk Bins
20.5 x 14 x 11 cm | 1.5 L



EH 34 8752



EH 02 8752



EH 97 8752



EH 71 8752

NEW

8753
Boîte Vrac
Bulk Bins
20.5 x 18 x 11 cm | 2 L



EH 34 8753



EH 02 8753



EH 97 8753



EH 71 8753

IN THE KITCHEN
DANS LA CUISINE



CONSERVATION
STORAGE

34
Grand cru

10
Craie

CULTURE EN INTÉRIEUR
INDOOR CULTURE

10
Craie

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



EH 34 8764



EH 10 8764

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



EH 34 8765



EH 10 8765

34
Grand cru

10
Craie

02
Argile

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



EH 34 8763

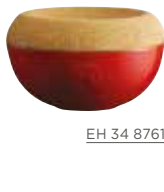


EH 10 8763



EH 02 8763

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



EH 34 8761



EH 10 8761



EH 02 8761

97
Feux Doux

NEW
COLOUR

71
Truffe



EH 97 8764



EH 71 8764



EH 97 8765



EH 71 8765

97
Feux Doux

NEW
COLOUR

71
Truffe



EH 97 8763



EH 71 8763



EH 97 8761



EH 71 8761

0250 (1 PPC)
Gerموir
Sprouter
22 x 10 x 15 cm



EH 10 0250

1650 (3 PPC)
Base Gerموir
Sprouter base
22,3 x 10 x 3,3 cm

EH 10 1650

2650 (3 PPC)
Étage Gerموir
Sprouter tray
22,3 x 9,7 x 6,4 cm

EH 10 2650

IN THE KITCHEN
DANS LA CUISINE



Disponible
en juin 2021
NEW
Available
june 2021



PRÉPARATION	34	11	02	97
FOOD PREPARATION	Grand cru	Farine	Argile	Feux Doux

NEW

6562
Bol de préparation
Mixing bowl
24.5 x 20 x 13.5 cm | 2.5 L



EH 34 6562



EH 11 6562



EH 02 6562



EH 97 6562



EH 79 6562

NEW

6563
Bol de préparation
Mixing bowl
27 x 22 x 14.5 cm | 3.5 L



EH 34 6563



EH 11 6563



EH 02 6563



EH 97 6563



EH 79 6563

Le juste bol
— La préparation d'une recette relève du plaisir ou du challenge selon les outils utilisés. Faciles à manipuler et entretenir, stables et résistants, conçus dans un matériau sain et durable, nos Bols de Préparation assurent une expérience agréable et de bons résultats.

The good mix
— Cooking can be a challenge or a pleasure; the right utensils will make the difference. Easy to handle and to care for, stable and sturdy, healthy and durable, our new Mixing Bowls were conceived to better the experience and ensure great results!.



IN THE KITCHEN

DANS LA CUISINE

34	11	02	97
Grand cru	Farine	Argile	Feux Doux

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

Cuillère non incluse
Spoon not included



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

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



EH 34 0201



EH 11 0201



EH 02 0201



EH 97 0201



EH 79 0201

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

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



EH 34 0215



EH 11 0215



EH 02 0215



EH 97 0215



EH 79 0215



TABLEWARE

LA TABLE



34
Grand cru

1520 (2 PPC)
Pichet
Pitcher
16 x 12 x 18 cm | 0.95 L



EH 34 1520

2116 (6 PPC)
Coupe individuelle
Individual salad bowl
Ø 15.5 cm | 0.35 L



EH 34 2116

2122 (4 PPC)
Saladier
Small salad bowl
Ø 22 cm | 1.10 L



EH 34 2122

2128 (2 PPC)
Grand saladier
Large salad bowl
Ø 28 cm | 2.80 L



EH 34 2128

8870 (4 PPC)
Assiette à dessert
Salad / dessert plate
Ø 21 cm



EH 34 8870

8871 (4 PPC)
Assiette creuse
Soup bowl
Ø 22 cm | 0.26 L



EH 34 8871

8878 (4 PPC)
Assiette plate
Dinner plate
Ø 28 cm



EH 34 8878

11
Farine



EH 11 1520

02
Argile



EH 02 1520

97
Feux Doux



EH 97 1520

79
Fusain



EH 79 1520



EH 11 2116



EH 02 2116



EH 97 2116



EH 79 2116



EH 11 2122



EH 02 2122



EH 97 2122



EH 79 2122



EH 11 2128



EH 02 2128



EH 97 2128



EH 79 2128



EH 11 8870



EH 02 8870



EH 97 8870



EH 79 8870



EH 11 8871



EH 02 8871



EH 97 8871



EH 79 8871



EH 11 8878



EH 02 8878



EH 97 8878



EH 79 8878



'PLAT DU JOUR'

— Six pièces exclusives, rendant hommage à l'héritage artisanal de la maison Emile Henry, signées Pierre Casenove.

— Six exclusive pieces paying tribute to the artisanal heritage of Emile Henry, signed by Pierre Casenove.

COOKWARE

06Noir

5569

Sauteuse
Braiser

3 L
31 x 27 x 15 cm



5579

Marmite
Soup pot

3,6 L
26 x 23,5 x 18,5 cm



OVENWARE

06Noir04Ecrû

1079

Ramequin
Ramekin

0,3 L
10,5 x 7 cm



2179

Bol à soupe
Soup bowl

0,65 L
14,5 x 8 cm



2189

Bol petit déjeuner
Breakfast bowl

0,65 L
14,5 x 10 cm



9089

Plat ovale
Oval dish

2,2 L
25,5 x 12 x 8,5 cm



VIDEOS

MARQUE RANGE & BRAND

Disponible
en février 2021
NEW
Available
february 2021



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



LA BOÎTE À VRAC
Lifestyle - En utilisation
BULK BIN
Lifestyle - In use



DELIGHT
LE TAJINE
TAGINE



DELIGHT
LA COCOTTE
CASSEROLE



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

RECETTES RECIPES



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



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



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



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



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



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



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



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
• Tajine de poulet et pois chiches
THE TAGINE
• Easy chicken & chickpea tagine
• Chicken tagine with lemon
& honey



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



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 gratinées
• Trio de roulés feuilletés
THE 'APERITIVO' APPETIZER PLATTERS
• Oven-baked sweet potato,
mushroom & zucchini bites
• Three flavour puff pastry pinwheels



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



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



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

MERCHANDISING

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



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



Recto verso
Double-sided

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



Recto verso
Double-sided

CARECHEE(XX)
CHEESE BAKER
Cartes recettes (100)
CHEESE BAKER
Recipe Cards (100)
Ø 12 cm



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



Recto verso
Double-sided

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



Recto verso
Double-sided

66 *Delight*
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS



MBTAB1
Delight table
Delight pos table
100 x 70 x 85 cm

Présentation et stockage pour encourager le libre service..

To showcase, keep a buffer stock handy and encourage self-service.



Recto verso
Double-sided

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).



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.

Le pain Bread

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



Recto verso
Double-sided

PAIN ARTISAN
Poster
ARTISAN BREAD BAKER
Poster
42 x 119 cm



Disponible en février 2021
NEW
Available february 2021



LIMPAN
LIVRET PAINS
16 recettes
ALL BREAD BAKERS
BOOKLET
16 recipes

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



BRAND FIXTURES

NOUVEAUX MEUBLES



— **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.



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)

EXEMPLES DE CONFIGURATION

CONFIGURATION EXAMPLES

Nos remerciements à / Thank you to
William, Stéphane et Marguerite, Bernard,
Claire, Laurence & François
et à toute l'équipe Emile Henry
and to the Emile Henry team



Emile Henry 
FRANCE

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