



Emile Henry   
FRANCE

2020

## **2020**

LES HOMMES  
**THE PEOPLE**

Page 2

EN FAMILLE  
**A FAMILY MATTER**

Page 32

COLLECTIONS  
page 34





ALVARO  
MICHEL  
BERNARD  
ALAIN  
DIDIER  
ALAIN  
ROLAND  
CHRISTIAN  
MICHEL  
NATHALIE  
ALAIN  
AUGUSTO  
XAVIER  
JEAN-PAUL

LAURENT  
SYLVIE  
XAVIER  
CATHERINE  
GÉRARD  
PHILIPPE  
FRÉDÉRIC  
PATRICE  
PHILIPPE  
ANTONIO  
DANIEL  
BERNARD  
RACHEL  
CHRISTOPHE  
DAVID  
THIERRY

NATHALIE  
BRUNO  
MICHEL  
NATHALIE  
PAULO  
PHILIPPE  
XAVIER  
SOPHIE  
ARNAUD  
FRÉDÉRIC  
JOHANNE  
STÉPHANE  
CATHERINE  
DENIS  
FRÉDÉRIC  
SÉBASTIEN  
STÉPHANE  
CATHERINE  
YVETTE  
NADIA  
ALAN  
STÉPHANE  
CARINE  
LUDOVIC  
STÉPHANE  
VALÉRIE  
VINCENT  
LIONEL  
FILIPE  
DIDIER  
MARC  
MARILYNE  
MARTIAL  
MICKAËL  
LIONEL  
NICOLAS  
SOPHIE  
THIERRY  
VÉRONIQUE

YOHAN  
ANTHONY  
ANTOINE  
ARNAUD  
DAMIEN  
FRANCK  
GUILLAUME  
JEAN-BAPTISTE  
MARTIAL  
MARTINE  
NICOLAS  
NICOLE  
STÉPHANIE  
VANESSA  
ANGELO  
ANN-MIN  
CARINE  
DIDIER  
JULIEN  
SÉVERINE  
SYLVIE  
ANTHONY  
YVES  
THIERRY  
ANTHONY  
CYRIL  
JEAN-FRANÇOIS  
KAREN  
GILLES  
STÉPHANE  
ANGÉLIQUE  
FABIEN  
JULIEN  
VANESSA  
CLAIRE  
MARINE  
PIERRE  
SABINE  
JEAN-CHARLES

ANTHONY  
DANIEL  
EMMANUEL  
FABRICE  
LAURENT  
LUCILE  
SÉBASTIEN  
SOPHIE  
MATHIAS  
CÉDRIC  
MARINE  
JODIE  
VIRGINIE  
THÉRÈSE  
MICHAËL  
CHARLES-EDOUARD  
YANA  
STÉPHANE  
MARYLÈNE  
ANTONIO

UNE AFFAIRE  
DE FEMMES  
ET D'HOMMES  
**MADE BY  
PEOPLE**









MARTIAL

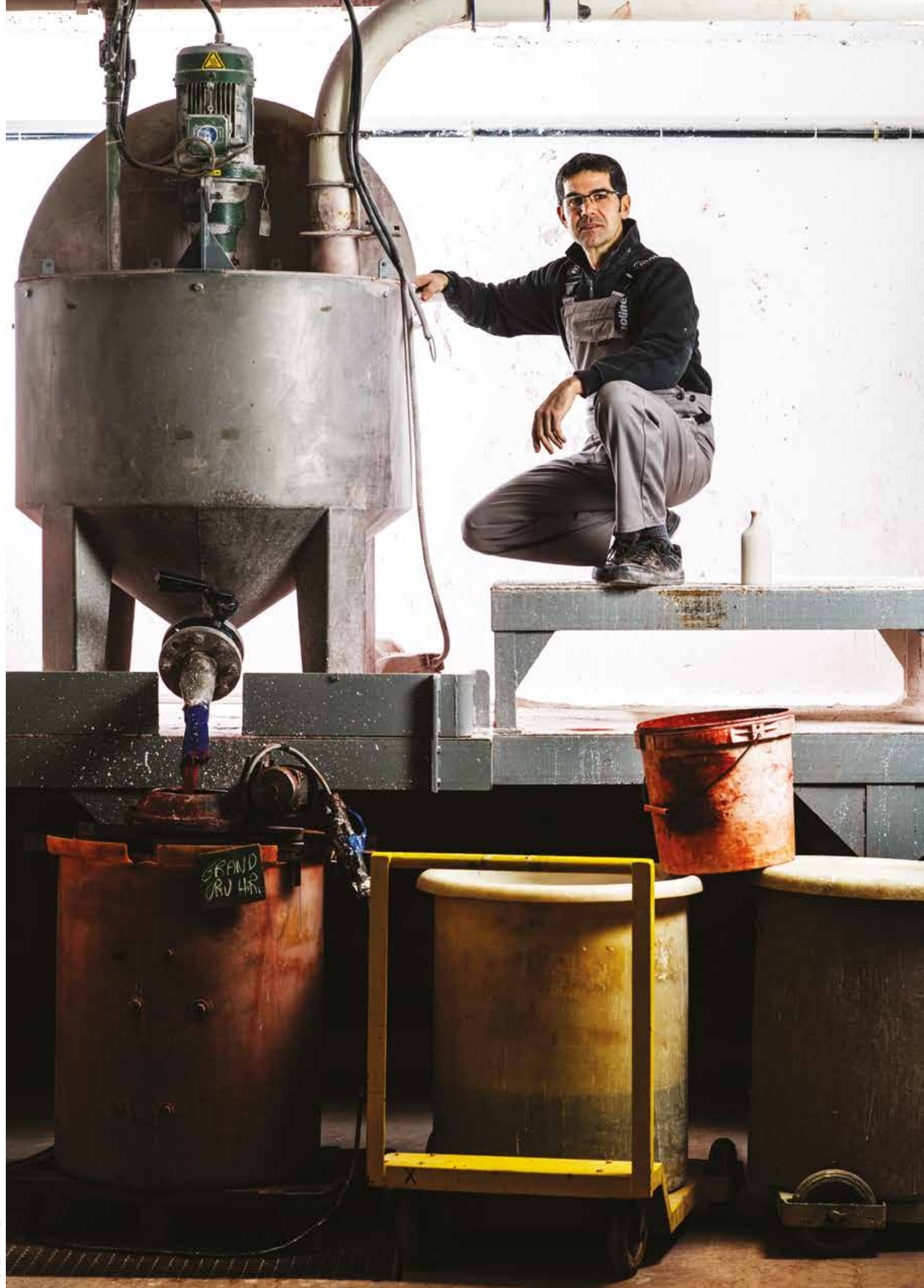


FRANCK



XAVIER



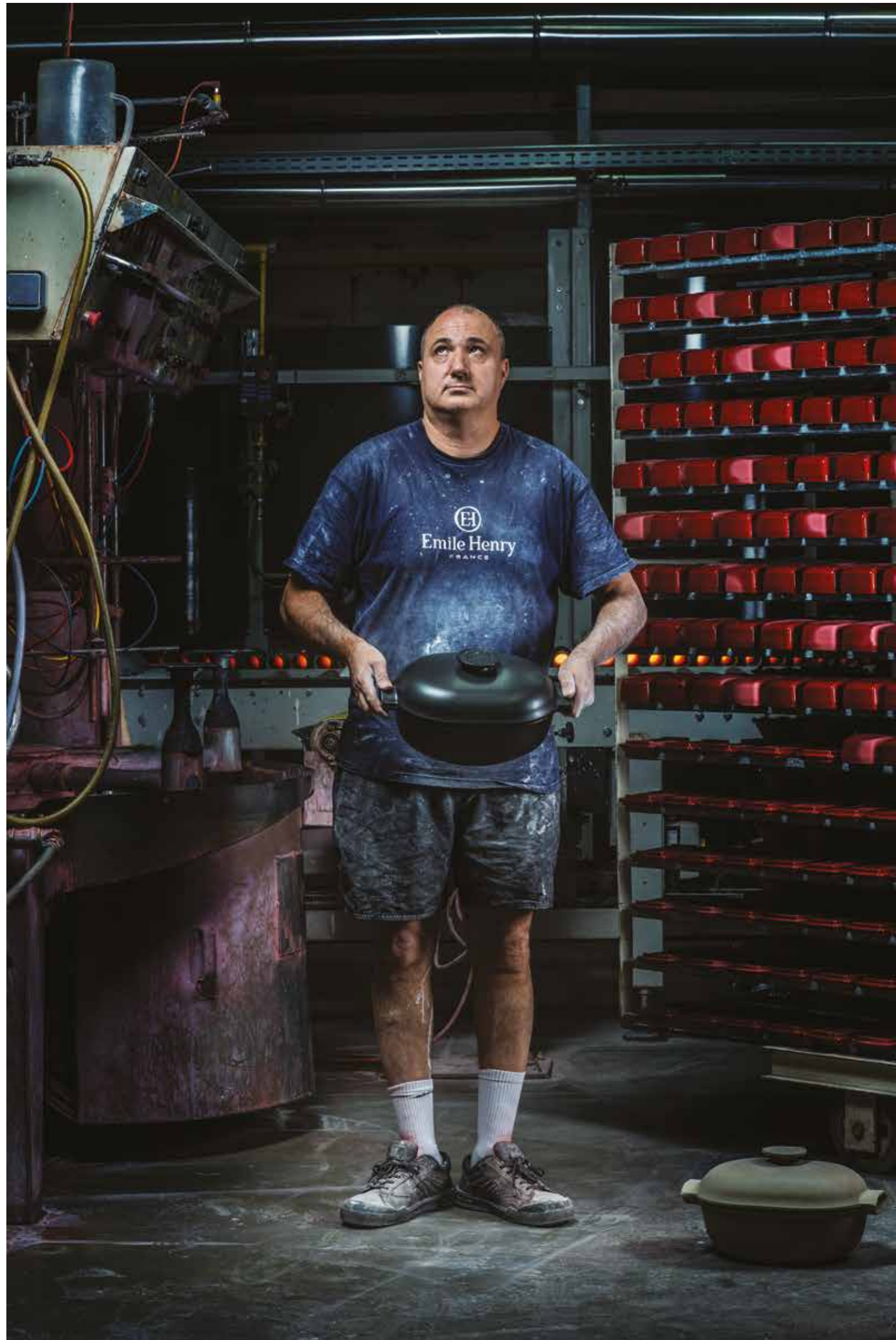


STÉPHANE



CATHERINE & SYLVIE





PATRICE



RACHEL





DANIEL



SYLVIE





VERONIQUE



THIERRY

F



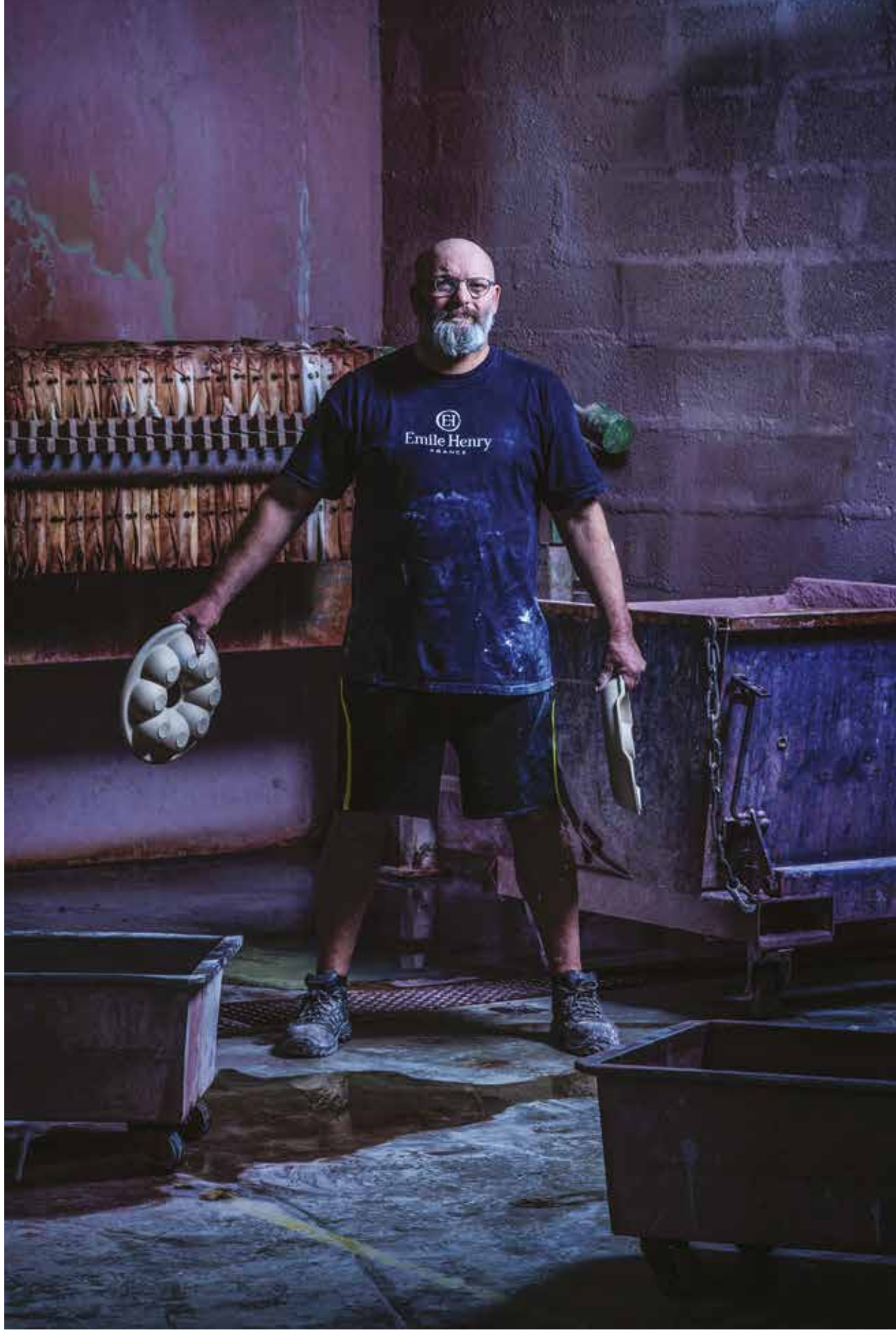


THIERRY & ALAN



FABIEN





FRÉDÉRIC



JODIE



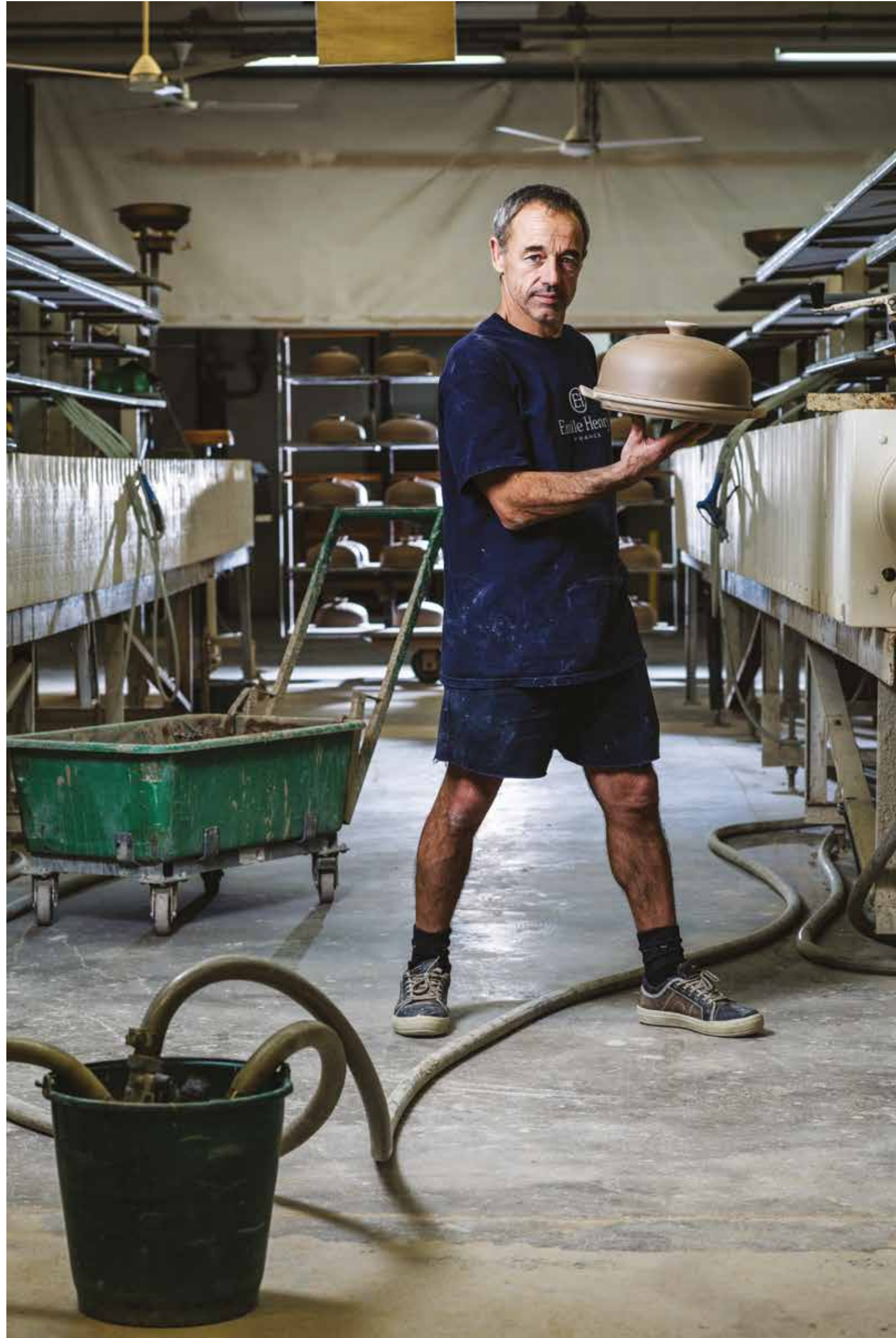


JEAN-BAPTISTE



STÉPHANE





GILLES

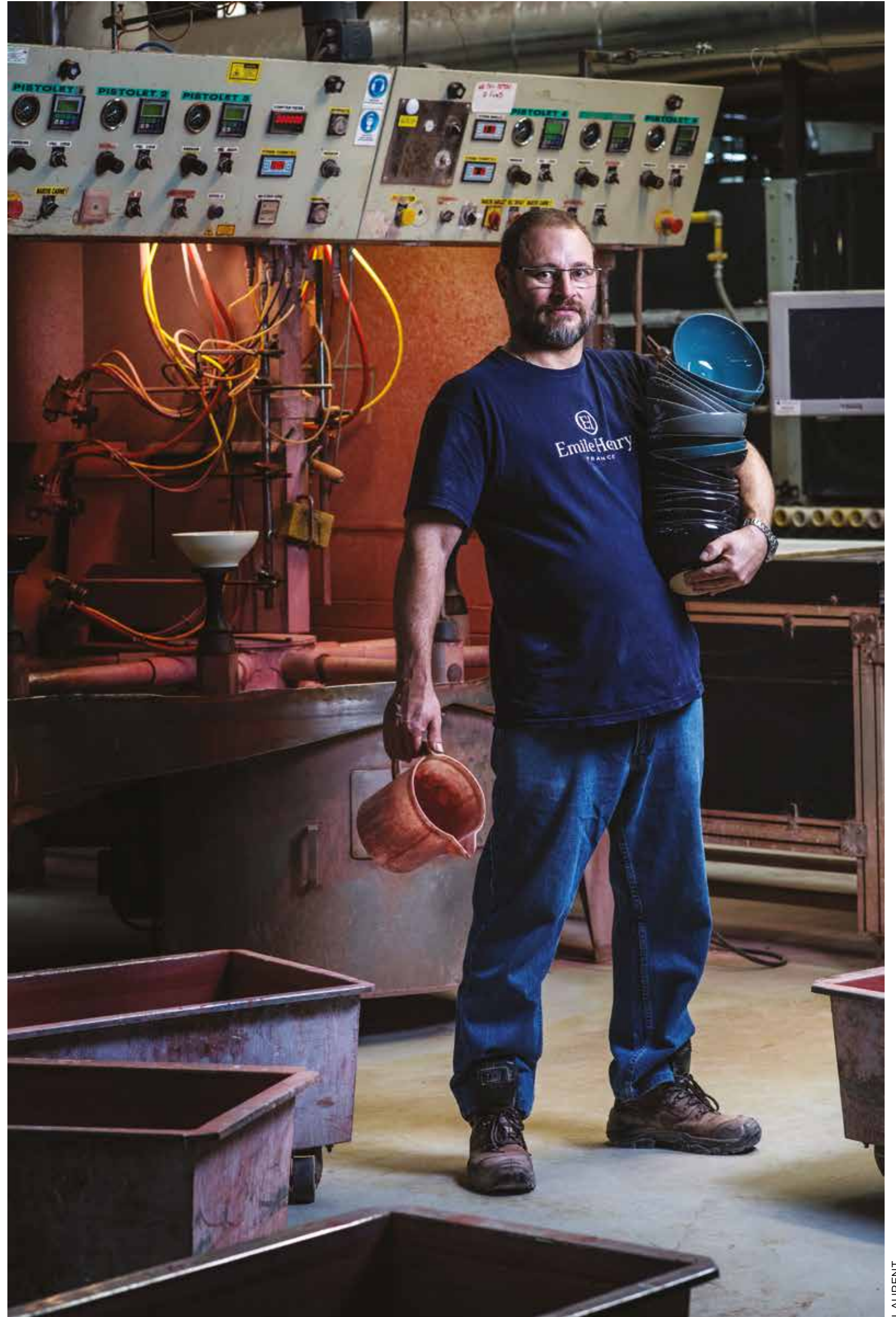


KAREN





CLAIRE



LAURENT





CATHERINE



JULIEN





YVETTE



SOPHIE





FRÉDÉRIC



**ALAIN & DIDIER**  
Façonnage  
**Clay Shaping**  
Grande Coupe de Conservation  
Large Storage Bowl – P4



**ANTHONY & ALVARO**  
Façonnage  
**Clay Shaping**  
Grande Coupe de Conservation  
Large Storage Bowl – P5



**MARTIAL**  
Emaillage  
**Glazing**  
– P6



**FRANCK**  
Façonnage  
**Clay Shaping**  
Pain Artisan  
Artisan Bread Baker – P6



**XAVIER**  
Préparation  
**Clay Preparation**  
Bol à Gratinée / Planche Apéritif  
Gratin Bowl / Appetizer Platter  
– P7



**STÉPHANE**  
Préparation  
**Clay Preparation**  
– P8



**CATHERINE & SYLVIE**  
Triage & Emballage  
**Control & Packing**  
Tourtière  
Deep Tart Dish – P9



**PATRICE**  
Emaillage  
**Glazing**  
Cocotte 'Delight' / Beurrier  
'Delight' Casserole / Butter Dish  
– P10



**RACHEL**  
Service Commercial  
**Sales Support**  
Ramequin  
Ramekin – P11



**DANIEL**  
Modelage  
**Modeling**  
Caquelon 'Delight'  
'Delight' Pot – P12



**SYLVIE**  
Logistique  
**Logistics**  
Tajine 'Delight'  
'Delight' Tagine – P13



**VÉRONIQUE**  
Emaillage  
**Glazing**  
Main à Sel  
Salt Pig – P14



**THIERRY**  
Façonnage  
**Clay Shaping**  
Cheese Baker – P15



**ALAN & THIERRY**  
Management Ateliers  
**Production Management**  
Petit Tajine 'Delight'  
'Delight' Small Tagine – P16



**FABIEN**  
R&D  
Plats à Four 'Ultime'  
'Ultime' Oven Dish – P17



**FRÉDÉRIC**  
Emaillage  
**Glazing**  
Pain Couronne  
Crown Bread Baker – P18



**JODIE**  
Dessin Industriel  
**CAD Drawing**  
Cheese Baker – P19



**JEAN-BAPTISTE**  
PDG  
**CEO**  
Grande Coupe de Conservation  
Large Storage Bowl – P20



**STÉPHANE**  
Fabrication des moules  
**Mould Manufacturing**  
Petit Tajine  
Small Tagine – P21



**GILLES**  
Façonnage  
**Clay Shaping**  
Cloche à Pain  
Bread Cloche – P22



**KAREN**  
Boutique  
**Boutique**  
Papillote  
Papillote Steamer – P23



**CLAIRE**  
Service Commercial  
**Sales Support**  
Huilier  
Oil Cruet – P24



**LAURENT**  
Emaillage  
**Glazing**  
Bol  
Bowl – P25



**CATHERINE**  
Contrôle & Emballage  
**Control & Packing**  
Pichet  
Pitcher – P26



**JULIEN**  
Emaillage  
**Glazing**  
Pizza Stone – P27



**YVETTE**  
Contrôle & Emballage  
**Control & Packing**  
Boîte à Pain  
Bread Box – P28



**SOPHIE**  
Assistance Production  
**Production Support**  
Pot à Ail  
Garlic Pot – P29



**FRÉDÉRIC**  
Service Commercial  
**Sales**  
Brique à Rôtir  
Roaster – P30



# 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 au choc 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 fulfil both your practical requirements and corporate image.





## COOKWARE

— page 38



## OVENWARE

— page 42

## TABLEWARE LA TABLE

— page 58



# UNE AFFAIRE DE GOÛTS **A MATTER OF TASTE**



## SPECIALISED TOOLS LES SPÉCIALISTES

— page 50



## IN THE KITCHEN

DANS LA CUISINE

— page 54



## PLAT DU JOUR

— page 60

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.



New

'tatin'

THE UPSIDE DOWN TART

LES TARTES  
RENVERSÉES



Set Tarte Tatin  
'Tatin' set



La tarte Tatin est aussi délicieuse que légendaire. Ingénieusement réalisée en renversant la tarte une fois cuite, notre nouveau set à Tarte Tatin donne les moyens, même aux débutants, de la réaliser facilement et sur tous types de feux ! Si la Tatin aux pommes, cuites dans le caramel, est un dessert hors pair — les variantes sucrées ou salées sont aussi remarquables. Une tarte Tatin aux oignons et caramel balsamique, ou au fenouil et parmesan, fera un effet garanti.

The Tarte Tatin is as delicious as it is legendary. Cleverly achieved by turning upside down the baked tart, our new Tarte Tatin set makes it easy, even for beginners, to make all sorts of tarts on all types of heat! If an Apple Tatin, cooked in caramel, is unparalleled, other sweet or savoury variations are just as impressive. An Onion Tatin with balsamic caramel, or a Fennel and parmesan Tatin, will also surprise and delight.

Delight  
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS



le pain  
artisan  
bread



Le plaisir de pétrir, façonner et cuire son pain est plus d'actualité que jamais. Au quotidien, ou occasionnellement, le temps d'un weekend, devenir l'artisan boulanger de la maison est une activité gratifiante qui renvoie à des plaisirs authentiques et gourmands ! À base de farine classique ou d'un mélange de différentes origines — seigle, épeautre, châtaigne, etc. — le nouveau moule Pain Artisan est idéal pour réaliser **des pains authentiques, bien dorés, aux goûts et textures variés**, dont la forme rappelle celle des boulangers d'antan.

The pleasure of kneading, shaping and baking your bread has never been more popular. Every day, or just from time to time, at the weekend for example, becoming an artisan baker at home can be a very rewarding and enjoyable activity. Using ordinary flour or a mix of flours from different origins—rye, spelt, chestnut etc—the Artisan Bread Baker is ideal for making authentic, golden loaves with varying textures and tastes, with a shape similar to the ones made by artisan bakers of yesteryear.



AUTHENTIQUE  
AUTHENTIC

New







*Delight*  
 CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

77  
 Ardoise / Slate

6620  
 Petite cocotte  
**Small casserole**  
 Ø 22,5 | 2 L  
 25,5 x 22 x 17,3 cm



EH 77 6620 | EH 77 9562

6640  
 Cocotte ronde  
**Round casserole**  
 Ø 27 | 4 L  
 31 x 26,5 x 19,5 cm



EH 77 6640 | EH 77 9564

6625  
 Sauteuse  
**Braiser**  
 Ø 27 | 2,5 L  
 31 x 26,5 x 15,5 cm



EH 77 6625 | EH 77 9563

6645  
 Cocotte ovale  
**Oval casserole**  
 4,5 L  
 36 x 23,5 x 19,5 cm



EH 77 6645 | EH 77 9565

**NEW** 6626  
 Tajine  
**Tagine**  
 Ø 26 cm | 2 L | 2 Qt  
 27,5 x 27,5 x 19,4 cm



EH 77 6626 | EH 77 9567



EH 7A 6626 | EH 7A 9567

6632  
 Tajine  
**Tagine**  
 Ø 33 cm | 4 L | 4.25 Qt  
 33,5 x 33,5 x 23 cm



EH 77 6632 | EH 77 9566



EH 7A 6632 | EH 7A 9566

**NEW** 6699  
 Set Tarte Tatin  
**Tatin Tart Set**  
 2,2 L - 2.3 Qt  
 32,5 x 29,2 x 8,4 cm



EH 77 6699 | EH 77 9568

**NEW** 9966  
 Set à fondue  
**Fondue Set**  
 2L - 2 Qt  
 Caquelon - Pot  
 36,5 x 22 x 9,5 cm  
 Support - Stand  
 18,4 Ø x 10,7 cm



EH 77 9966 | EH 77 9569

**NEW** 6622  
 Caquelon  
**Pot**  
 2L - 2 Qt  
 36,5 x 22 x 9,5 cm



EH 77 6622



# COOKWARE

## Delight

— Issue d'une **technologie de pointe**, la céramique 'Delight' offre plus de bénéfices encore que ceux d'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



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



COCOTTE 34 79  
**STEW POT** Grand Cru Fusain

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



34 79  
 Grand Cru Fusain

5575 (1 PPC)  
 Faitout  
**One Pot**  
 Ø 22.5 cm | 2.00 L



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



9922 (1 PPC)  
 Service à fondue  
**Cheese fondue set**  
 35.5 x 24 cm | 2.40 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.







## 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

**NEW**

2149 (4 PPC)  
Bol à gratinée  
**Gratin bowl**  
16.5 x 14 cm | 0.55 L



EH 60 2149



EH 90 2149



EH 02 2149

60  
Calanque

90  
Provence

02  
Argile

#### PLAT À FOUR OVEN DISH

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



EH 60 9649



EH 90 9649



EH 02 9649

60  
Calanque

90  
Provence

02  
Argile

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



EH 60 2050



EH 90 2050



EH 02 2050

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



EH 60 9650



EH 90 9650



EH 02 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

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

#### COUVERCLE POUR PLAT OVEN DISH LID

02  
Argile



**NEW** 0050  
Couvercle pour plat 9650  
**Lid for dish 9650**  
24.5 x 18 cm



EH 02 0050

**NEW** 0052  
Couvercle pour plat 9652  
**Lid for dish 9652**  
30.5 x 22.5 cm



EH 02 0052

# OVENWARE



34  
Grand Cru



EH 34 2149

34  
Grand Cru

95  
Silex

11  
Farine

79  
Fusain

97  
Feu Doux



EH 34 9649



EH 95 9649



EH 11 9649



EH 79 9649



EH 97 9649



EH 34 2050



EH 95 2050



EH 11 2050



EH 79 2050



EH 97 2050



EH 34 9650



EH 95 9650



EH 11 9650



EH 79 9650



EH 97 9650



EH 34 9652 | EH 34 9552



EH 95 9652 | EH 95 9552



EH 11 9652



EH 79 9652



EH 97 9652



EH 34 9654 | EH 34 9554



EH 95 9654 | EH 95 9554



EH 11 9654



EH 79 9654



EH 97 9654

34  
Grand Cru



EH 34 0050



EH 34 0052





















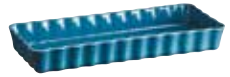













# OVENWARE

“ULTIME”



















PLAT À FOUR  
**OVEN DISH**

	60 Calanque	90 Provence	02 Argile	34 Grand Cru
9050 (3 PPC) Petit ovale <b>Small oval</b> 27 x 17.5 cm   1.5 L	 EH 60 9050	 EH 90 9050	 EH 02 9050	 EH 34 9050
9052 (3 PPC) Ovale <b>Oval</b> 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 <b>Large oval</b> 41 x 26 cm   3.9 L	 EH 60 9054	 EH 90 9054	 EH 02 9054	 EH 34 9054

PLAT À TARTE  
TOURTIÈRE  
**DEEP TART DISH**

	60 Calanque	90 Provence	02 Argile	34 Grand Cru
6038 (3 PPC) Plat à Tarte Rectangulaire <b>Deep Rectangular Tart Dish</b> 24 x 34 cm   2.40 L	 EH 60 6038	 EH 90 6038	 EH 02 6038	 EH 34 6038
6034 (2 PPC) Plat à Tarte Long <b>Slim Tart Dish</b> 15 x 36 cm   1.60 L	 EH 60 6034	 EH 90 6034	 EH 02 6034	 EH 34 6034
6024 (3 PPC) Tourtière Haute - 24 cm <b>Deep Tart Dish - 24 cm</b> 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 <b>Deep Tart Dish - 29 cm</b> Ø 29 cm   2.00 L	 EH 60 6028	 EH 90 6028	 EH 02 6028	 EH 34 6028
6131 (3 PPC) Clafoutis <b>Pie Dish</b> Ø 26 cm   1.20 L			 EH 02 6131	 EH 34 6131



	11 Farine	97 Feu Doux	95 Silex	79 Fusain
	 EH 11 6038	 EH 97 6038	 EH 95 6038	 EH 79 6038
	 EH 11 6034	 EH 97 6034	 EH 95 6034	 EH 79 6034
	 EH 11 6024	 EH 97 6024	 EH 95 6024	 EH 79 6024
	 EH 11 6028	 EH 97 6028	 EH 95 6028	 EH 79 6028
	 EH 11 6131	 EH 97 6131		





# OVENWARE

## “APERITIVO”



EH 65 5001  
Display  
12 PPC

### PLANCHE APERITIF APPETIZER PLATTER

84  
Camargue

88  
Liège

89  
Tapenade

5001 (4 PPC)  
Planche apéritif  
**Appetizer platter**  
- Small -

23 x 10 cm



EH 84 5001



EH 88 5001



EH 89 5001

5002 (4 PPC)  
Planche apéritif  
**Appetizer platter**  
- Medium -

31 x 10 cm



EH 84 5002



EH 88 5002



EH 89 5002

5003 (4 PPC)  
Planche apéritif  
**Appetizer platter**  
- Long -

42 x 11 cm



EH 84 5003



EH 88 5003



EH 89 5003

5004 (4 PPC)  
Planche apéritif  
**Appetizer platter**  
- Large -

31 x 16 cm



EH 84 5004



EH 88 5004



EH 89 5004

5005 (4 PPC)  
Planche apéritif  
**Appetizer platter**  
- X Large -

32 x 21 cm



EH 84 5005



EH 88 5005



EH 89 5005

5095 (2 PPC)  
Lot de 3 planches  
apéritif  
**Set of 3 appetizer  
platters**

42 x 11,7 x 3,5 cm



EH 84 5095



EH 88 5095



EH 89 5095

5016 (3 PPC)  
Plat à tapas  
**Tapas dish**

18 x 16 x 4.3 cm | 0.50 L



EH 84 5016



EH 88 5016



EH 89 5016

**NEW**

60  
Calanque

**NEW**

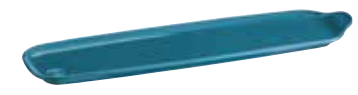
90  
Provence

**NEW**

02  
Argile

**NEW**

34  
Grand Cru



EH 60 5002



EH 90 5002



EH 02 5002



EH 34 5002



EH 60 5003



EH 90 5003



EH 02 5003



EH 34 5003



EH 60 5004



EH 90 5004



EH 02 5004



EH 34 5004





# OVENWARE

	NEW	NEW			
RAMEQUIN	60	90	02	34	11
<b>RAMEKIN</b>	Calanque	Provence	Argile	Grand Cru	Farine

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



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



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



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



97	95	79
Feu Doux	Silex	Fusain



1008 (6PPC)  
Ramequin - n°8  
**Ramekin - N°8**  
Ø 8.5 cm | H 7 cm | 0.17 L  
EH 02 1008 Argile  
EH 34 1008 Grand Cru  
EH 11 1008 Farine



1009 (6PPC)  
Ramequin - n°9  
**Ramekin - N°9**  
Ø 9 cm | H 6 cm | 0.15 L  
EH 02 1009 Argile  
EH 34 1009 Grand Cru  
EH 11 1009 Farine



1010 (6PPC)  
Ramequin - n°10  
**Ramekin - N°10**  
Ø 10 cm | H 6 cm | 0.25 L  
EH 02 1010 Argile  
EH 34 1010 Grand Cru  
EH 11 1010 Farine



1013 (6PPC)  
Crème brûlée  
**Crème brûlée**  
Ø 13 cm | H 3.5 cm | 0.15 L  
EH 02 1013 Argile  
EH 34 1013 Grand Cru  
EH 11 1013 Farine



TERRINE	34	11
<b>TERRINE</b>	Grand Cru	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 médaillon**  
24.5 x 10 cm | 0.60 L  
EH 34 5865    EH 11 5865

MOULE COROLLE	02	34
<b>RUFFLED DISH</b>	Argile	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

MOULE DOUCEURS	02	34
<b>BAKING DISH</b>	Argile	Grand Cru

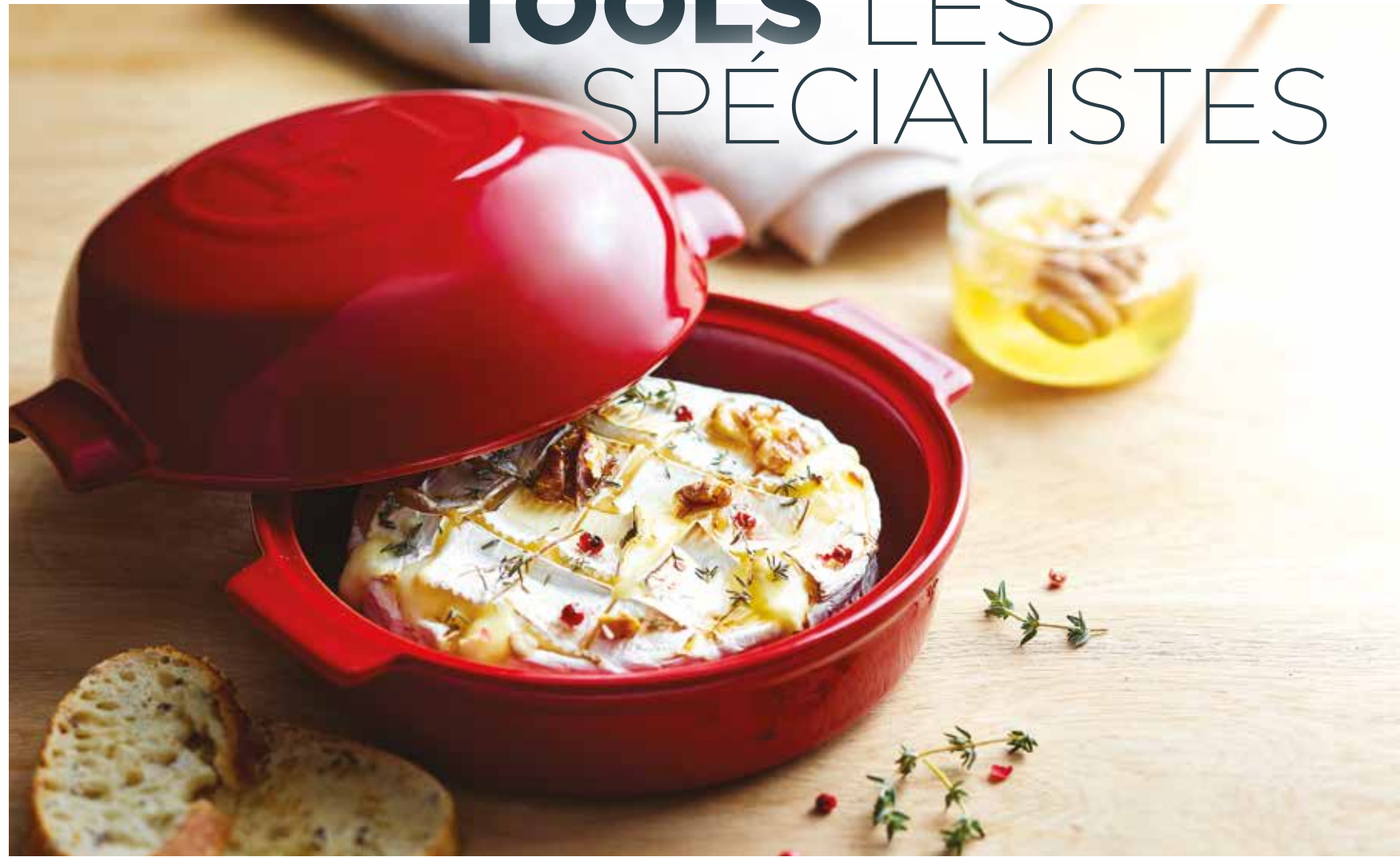
6120 (4PPC)  
Petit moule cake  
**Small loaf dish**  
23.5 x 10.5 cm | 1.10 L  
EH 02 6120    EH 34 6120

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



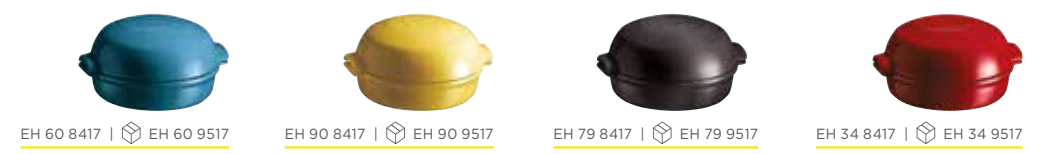
# SPECIALISED TOOLS LES SPÉCIALISTES



50

**NEW** 8417  
Cheese baker  
**Cheese baker**  
19.5 x 17.5 cm | 0.55 L

60 Calanque      90 Provence      79 Fusain      34 Grand Cru



**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.

RÔTIR **STEAM & ROAST**      79 Fusain      34 Grand cru

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



8442 (1 PPC)  
Brique à rôtir  
**Chicken roaster**  
35.5 x 24 cm | 2.50 L

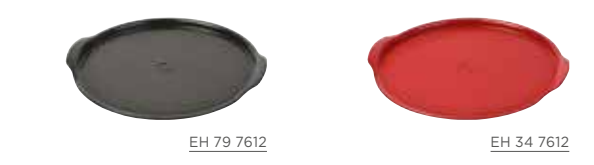


8444 (1 PPC)  
Grande brique à rôtir  
**Large roaster**  
41.5 x 27.5 cm | 5 L



LA PIZZA **PIZZA**      79 Fusain      34 Grand cru

7612 (1 PPC)  
Pizza stone moyenne  
**Medium pizza stone**  
Ø 34 cm



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**  
43 x 33 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



51



# 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!



CONSERVATION DU PAIN 10  
**BREAD STORAGE** Craie



8750 (1 PPC)  
Boîte à pain  
**Bread box**  
35.5 x 24.5 x 15.8 cm | 6.8 L

EH 10 8750

52

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

**NEW** 5501 (1 PPC)  
Pain artisan  
**Artisan bread baker**  
34 x 21,5 x 15 cm | 3.35 L



EH 34 5501 | EH 34 9501



EH 79 5501 | EH 79 9501



EH 50 5501 | EH 50 9501

5504 (2 PPC)  
Pain moule  
**Bread loaf baker**  
23 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

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

5505 (1 PPC)  
Pain couronne  
**Crown bread baker**  
ø 30.5 x 10.5 cm | 1.9 L



EH 34 5505 | EH 34 9505



EH 79 5505 | EH 79 9505



EH 50 5505 | EH 50 9505

5506 (2 PPC)  
Moule baguette  
**Baguette baker**  
39.5 x 23 cm | 3.7 L



EH 34 5506 | EH 34 9506



EH 79 5506 | EH 79 9506



EH 50 5506 | EH 50 9506

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

53





# IN THE KITCHEN DANS LA CUISINE

## CONSERVATION STORAGE

34  
Grand cru

10  
Craie

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

79  
Fusain

95  
Silex



EH 97 8763



EH 79 8763



EH 95 8763



EH 97 8761



EH 79 8761



EH 95 8761

## CULTURE EN INTÉRIEUR INDOOR CULTURE

10  
Craie



0250 (1 PPC)  
Germeur  
**Sprouter**  
22 x 10 x 15 cm

EH 10 0250

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

EH 10 1650

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

EH 10 2650





# IN THE KITCHEN

## DANS LA CUISINE

34  
Grand cru

11  
Farine

02  
Argile

97  
Feux Doux

79  
Fusain

95  
Silex

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



EH 95 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



EH 95 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



EH 95 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



EH 95 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



EH 95 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



EH 95 0215

6522 (3 PPC)  
Bol de préparation  
**Mixing bowl**  
17.5 cm | 1.40 L



EH 34 6522



EH 11 6522

6524 (2 PPC)  
Bol de préparation  
**Mixing bowl**  
21.5 cm | 2.70 L



EH 34 6524



EH 11 6524







# 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 | 0.25 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

95  
Silex



EH 95 1520



EH 11 2116



EH 02 2116



EH 97 2116



EH 79 2116



EH 95 2116



EH 11 2122



EH 02 2122



EH 97 2122



EH 79 2122



EH 95 2122



EH 11 2128



EH 02 2128



EH 97 2128



EH 79 2128



EH 95 2128



EH 11 8870



EH 02 8870



EH 97 8870



EH 79 8870



EH 95 8870



EH 11 8871



EH 02 8871



EH 97 8871



EH 79 8871



EH 95 8871



EH 11 8878



EH 02 8878



EH 97 8878



EH 79 8878



EH 95 8878







# 'PLAT DU JOUR'

## COOKWARE

06  
Noir

5549  
Cocotte  
**Casserole**  
2,3 L  
29 x 21 x 16,5 cm



EH 06 5549

5569  
Sauteuse  
**Braiser**  
3 L  
31 x 27 x 15 cm



EH 06 5569

5579  
Marmite  
**Soup pot**  
3,6 L  
26 x 23,5 x 18,5 cm



EH 06 5579

5589  
Chaudron  
**Cauldron**  
4,5 L  
30 x 23 x 29 cm



EH 06 5589

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

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

## OVENWARE

06  
Noir

04  
Ecrû

1079  
Ramequin  
**Ramekin**  
0,3 L  
10,5 x 7 cm



EH 06 1079



EH 04 1079

2179  
Bol à soupe  
**Soup bowl**  
0,65 L  
14,5 x 8 cm



EH 06 2179



EH 04 2179

2189  
Bol petit déjeuner  
**Breakfast bowl**  
0,65 L  
14,5 x 10 cm



EH 06 2189



EH 04 2189

9089  
Plat ovale  
**Oval dish**  
2,2 L  
25,5 x 12 x 8,5 cm



EH 06 9089



EH 04 9089





# MERCHANDISING

## NEW 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.



**NEW** MBMODS1  
Rehausseur  
**Booster**  
550 x 370 x 350 cm



**NEW** MBMOD1  
Élément modulaire  
**Modular Unit**  
1104 x 404 x 800 cm

### EXEMPLES DE CONFIGURATION EXEMPLES DE CONFIGURATION



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



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



Etagère murale - configuration en hauteur  
**Wall shelving - height configuration**  
= MBMOD1 (x2)

Delight  
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

## MERCHANDISING

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.



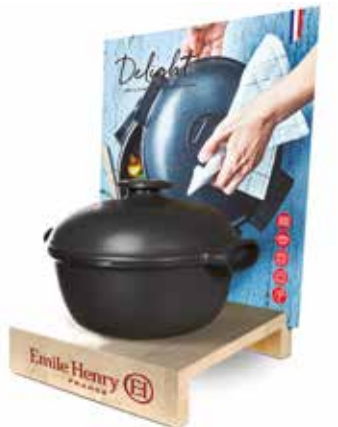
### PODIUM & FRONTON POS DISPLAYS

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.



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).



SHDELIGB  
ILV showcard  
**Showcard**  
A4

Informe sur les points forts de la gamme.  
Covers efficiently the highlights of the range.



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



Recto verso  
**Double-sided**

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



Recto verso  
**Double-sided**



POPPCA1  
CALANQUE & PROVENCE  
POSTER  
**MEDITERRANEAN BLUE & PROVENCE**  
**Poster**  
42 x 119 cm

**NEW** SHPAPI  
PAPILLOTE  
Tente de table  
**PAPILLOTE STEAMER**  
**Table tent**  
25 x 35 cm



Recto verso  
**Double-sided**

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



Recto verso  
**Double-sided**

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



Recto verso  
**Double-sided**

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





LES VIDÉOS DE MARQUE  
**RANGE & BRAND VIDEOS**



**DELIGHT**  
 LE TAJINE  
 TAGINE



**DELIGHT**  
 LA COCOTTE  
 CASSEROLE



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

LES VIDÉOS RECETTES  
**VIDEO RECIPES**

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



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

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



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



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

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



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

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



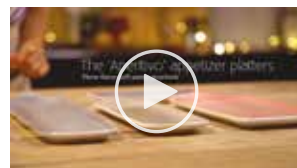
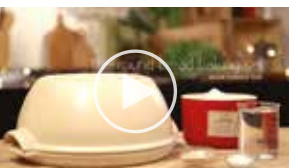
**LES PLANCHES 'APERITIVO'**

- Bouchées de patates douces, champignons & courgettes gratinés
- Trio de roulés feuilletés

THE 'APERITIVO' APPETIZER PLATTERS

- Oven-baked sweet potato, mushroom & zucchini bites
- Three flavour puff pastry pinwheels

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



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



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

**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



**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

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



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











1850 - 2020

# A FAMILY MATTER FOR 170 YEARS

EN FAMILLE  
DEPUIS 170 ANS