

Emile Henry



FRANCE



2018

Crème brûlée

Faites bouillir $\frac{1}{2}$ litres de lait avec 400 grs de sucre et laissez refroidir mettez ensuite dans une casserole 50 grs de sucre remuez sans cesse pour le faire caraméliser puis ajoutez 3 cuillères d'eau versez le lait ds le caramel pour bien mélanger enfin battez ensemble 2 œufs sur lesquels vous versez le lait caramélisé puis faites prendre de nouveau sur le feu et laissez refroidir.



COLLECTIONS
2018



MARCIGNY. - Sortie de l'Usine Henry

— Tout commence en 1848 lorsque Jacques Henry découvre le métier de potier dans un petit atelier de Marcigny, village de sa Bourgogne natale. A 20 ans, il part sillonner les routes de France pour rencontrer ses aînés et développer à leurs côtés une passion et un savoir de céramiste. Dès son retour en 1850, cruches, terrines, soupières voient le jour dans son atelier de Marcigny.

Jacques transmet en 1885 à son fils Paul un atelier riche de savoir-faire et une passion flamboyante, qu'il ne tarde pas à faire connaître jusqu'à Paris. En 1911, Paul dessine le plat Corolle qui devient une pièce emblématique de la Maison. Avec Emile, le fils de Paul, la collection subsiste et se modernise au travers des deux guerres mondiales.

la Maison Henry

Une histoire “made in France” depuis 1850
A story “made in France” since 1850

— It all started in 1848, when Jaques Henry discovered the world of ceramics in a small workshop in Marcigny, a village in his native Burgundy. When he was 20, he travelled the roads of France to meet other, more experienced, potters and develop his savoir-faire as a ceramist. Upon his return in 1850, he started the production of jugs, terrines and soup tureens in his workshop in Marcigny.

In 1885, Jacques passed on to his son Paul a workshop which had a rich savoir-faire and was full of passion. His reputation quickly spread as far as Paris. Paul designed the Ruffled pie dish in 1911, and it soon became the iconic symbol of the Company. Thanks to Emile, Paul's son, the collection was updated and remained a best seller through the two World Wars.

— Dès les années 50, les avancées technologiques permettent à la Maison Henry de moderniser ses céramiques en les rendant de plus en plus résistantes. En 1976, Maurice et son fils Jacques créent les premiers plats en couleur qui passent au four. Puis Jacques poursuit le développement à l'export et dote l'entreprise d'un laboratoire de recherche pour développer des céramiques techniques adaptées aux nouveaux modes de cuisson du XXI^e siècle.

En 2012, Jean-Baptiste, 6^{ème} génération, reprend le flambeau de la passion familiale avec la volonté de faire rayonner la Maison Emile Henry et de perpétuer la maîtrise de la Terre et du Feu au service d'une cuisine-maison, généreuse et savoureuse.

— In the fifties, technological progress allowed the Company to modernize the products, offering ceramic which was more and more resistant. In 1976, Maurice and his son Jacques created the first colourful dishes for use in the oven. Jacques continued to develop the sales abroad and created an in-house laboratory for Research and Development of ceramic adapted to the new cooking styles of the 21st Century.

In 2012, Jean-Baptiste Henry took over the family company and passion, determined more than ever to develop and evolve, and proud to use the experience of Earth and Fire to perpetrate the values of tasty, homemade cooking.



6 générations en Bourgogne

6 generations in Burgundy



le culte de la qualité

the culture of quality

— Notre équipe R&D intégrée, la veille technologique au premier plan et les contrôles qualité systématiques, permettent aujourd'hui à Emile Henry d'être à la pointe dans de nombreux domaines.

— Our Research and Development has become an integral part of the company, keeping a close eye on technological progress. Systematic controls are in place, enabling Emile Henry today to keep the leading edge in technology.



— Depuis 1850, nous fabriquons toujours dans les mêmes ateliers l'intégralité de nos céramiques, à base d'un mélange unique d'argiles qui permet d'obtenir des pièces saines et résistantes. Consciencieusement façonnée, chaque pièce Emile Henry est authentifiée par la signature de l'artisan qui l'a fabriquée. Puis elle est minutieusement contrôlée par la personne qui l'emballage et qui appose une étiquette de traçabilité avec son nom en gage de qualité.

Avec une garantie de 10 ans, nos ustensiles sont connus pour résister aux chocs thermiques, à l'ébréçage et à un usage direct sur le feu pour la gamme "Flame®".

— Since 1850, we have created in the same workshops all our products from a unique blend of clay which produces resistant, durable dishes. Carefully shaped, each Emile Henry piece is signed by the artisan who made it. It is then meticulously checked by the person who packs it, adding a label with their name for traceability and as a guarantee of quality.

With a 10 year guarantee, our dishes are known for their resistance to changes in temperature, to chipping, and for direct use on the heat for the "Flame®" range.



— RÉSISTANCE THERMIQUE ET MÉCANIQUE
Thermal and mechanical resistance

— CONTRÔLE QUALITÉ Quality control
— TRAÇABILITÉ Traceability

Planche à four / Baking tray
Couleur / Colour – Grand Cru
Feuilletés aux pommes / Apple puff pockets





Planches apéritif / Appetizer platters
Couleur / Colour – Liège, Tapenade
Mini pizzas, brochettes poulet-ananas / Mini pizza, chicken pineapple skewers



Long plat à tarte rectangulaire / Slim rectangular tart dish
Couleur / Colour – Farine
Tarte aux figues et pistaches / Fig tart with pistachios





Tajine / Tagine
Couleur / Colour - Feu Doux
Tajine d'agneau aux pruneaux / Lamb tagine with prunes

Pizza Stone
Couleur / Colour - Fusain
Pizza blanche / White pizza



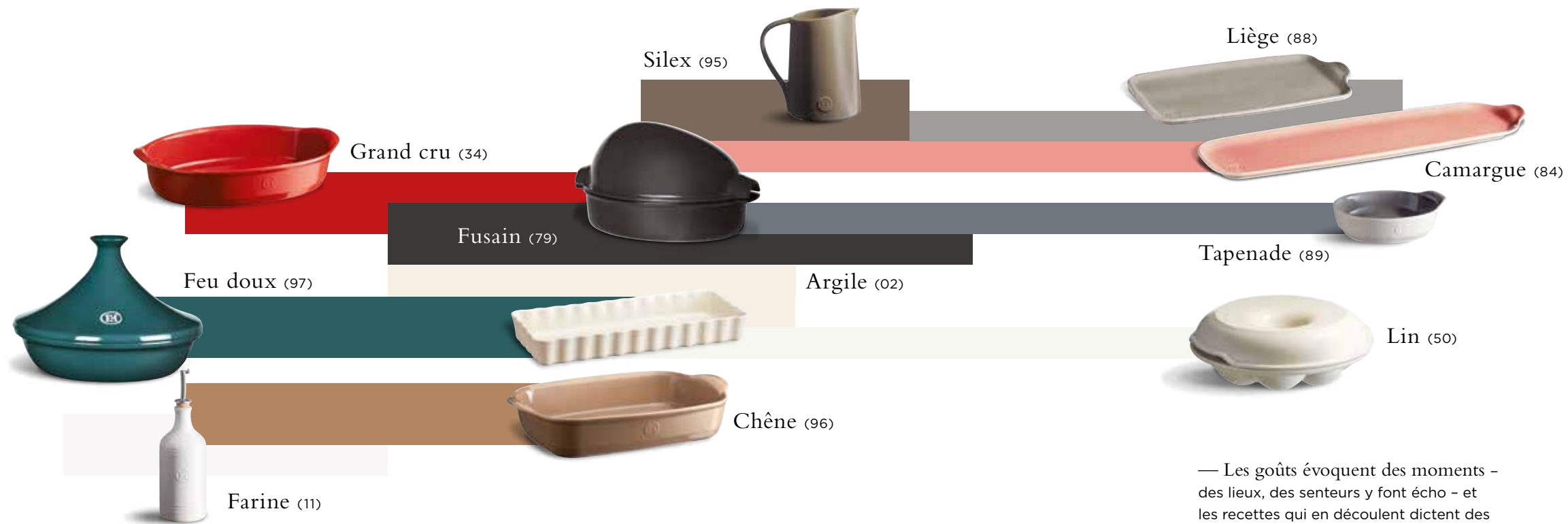




Plat à four / Oven dish - Ultime
Couleur / Colour - Silex

nos couleurs

our colours



— Les goûts évoquent des moments - des lieux, des senteurs y font écho - et les recettes qui en découlent dictent des couleurs... Ainsi ont vu le jour nos quatre nouvelles collections. Indissociables des concepts qui les ont inspirées, elles tiennent une place à part dans notre palette tout en y puisant leurs racines.

les intemporelles | timeless hues

— Notre palette trouve sa source dans l'histoire de la Maison, l'amour du métier de la céramique et la Bourgogne avec sa gastronomie et ses grands vins.

— Our colour palette finds its source in our history, in our love for ceramic and in the great Burgundy wines and gastronomy.

les teintes inspirées | inspired shades

— Flavours conjure up memories - of places, of fragrances - and the recipes they evoke call out certain colours... This is how our 4 new collections were born, inextricably linked to the concepts which inspired them. And while they share the same roots with our traditional colour palette, they hold a place of their own.

AU FOUR OVENWARE

Une gamme complète en céramique HR® (Haute Résistance) et un émail durable pour cuire au four jusqu'à 270°C et réussir gratins, rôtis, lasagnes, tians....

A wide range of ovenware made from HR® ceramic (High Resistance) with a highly resistant glaze for use in the oven up to 270°C to make gratin, roasted meat, lasagna....

P. 28 - 38



PÂTISSERIE BAKEWARE

Une gamme conçue pour réaliser des desserts généreusement faits maison, moelleux et cuits à cœur, à apporter à table avec fierté....

A range designed for making delicious homemade desserts — evenly cooked without drying out — to be served with pride!

P. 39 - 42



LES SPÉCIALISTES SPECIALISED TOOLS

Une gamme technique pour obtenir un résultat professionnel à la maison, du pain croustillant aux pizzas fines et croquantes.

A technical range to get a professional result at home — from light, airy bread to crispy, thin pizza crust.

P. 43 - 46



SUR LE FEU COOKWARE

Une gamme en céramique "Flame®", l'excellence pour mijoter sur le feu et au four avec la garantie de la meilleure cuisson.

A range made with Flame® ceramic. Master slow, gentle simmering on stove tops or in the oven: best cooking results guaranteed.

P. 47 - 50



LA TABLE TABLEWARE

Une gamme colorée et résistante pour une table du quotidien, authentique et élégante.

A colourful and resistant range for authentic and elegant everyday table settings.

P. 51 - 54



LES USTENSILES KITCHEN ACCESSORIES

Une gamme de produits ingénieux à garder à portée de main pour la cuisine de tous les jours..

A specific range of clever kitchen products to keep handy at all times.

P. 55 - 59



**nos
univers**
our product ranges

AU FOUR OVENWARE

AU FOUR OVENWARE

"APERITIVO"

28 | 29



[New]

[84] Camargue | **New**

[88] Liège | **New**

[89] Tapenade | **New**

[5001]
Planche apéritif
Appetizer platter
- Small -

23 x 10 cm



EH 84 5001



EH 88 5001



EH 89 5001

[5002]
Planche apéritif
Appetizer platter
- Medium -

31 x 10 cm



EH 84 5002



EH 88 5002



EH 89 5002

[5003]
Planche apéritif
Appetizer platter
- Long -

42 x 11 cm



EH 84 5003



EH 88 5003



EH 89 5003

[5004]
Planche apéritif
Appetizer platter
- Large -

31 x 16 cm



EH 84 5004



EH 88 5004



EH 89 5004

[5016]
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
FOCUS

— Un must pour les apéritifs cuisinés

Ces planches passent du four directement à la table du salon, pour un service pratique des bouchées cuisinées - encore chaudes !

— A must-have for hot cocktails

These platters go directly from the oven to the table, practical for serving piping hot bites and baked appetizers!



AU FOUR OVENWARE "ULTIME"

PLAT A FOUR OVEN DISH

[9649]
Individuel
Individual
22 x 14.5 cm | 0.70 L
3 PPC

[34]
Grand Cru



EH 34 9649

[79]
Fusain



EH 79 9649

[02]
Argile



EH 02 9649

[96]
Chêne



EH 96 9649

[97]
Feu Doux



EH 97 9649

[11]
Farine



EH 11 9649

[95]
Silex



EH 95 9649

[2050]
Carré
Square
28 x 24 cm | 1.80 L
3 PPC



EH 34 2050 |  EH 34 9550



EH 79 2050



EH 02 2050 |  EH 02 9550



EH 96 2050



EH 97 2050



EH 11 2050



EH 95 2050 |  EH 95 9520

[9650]
Petit rectangulaire
Small rectangular
30 x 19 cm | 1.55 L
3 PPC



EH 34 9650



EH 79 9650



EH 02 9650



EH 96 9650



EH 97 9650



EH 11 9650



EH 95 9650

[9652]
Rectangulaire
Rectangular
36.5 x 23.5 cm | 2.70 L
3 PPC



EH 34 9652 |  EH 34 9552



EH 79 9652



EH 02 9652 |  EH 02 9552



EH 96 9652



EH 97 9652



EH 11 9652



EH 95 9652 |  EH 95 9552

[9654]
Grand rectangulaire
Large rectangular
42.5 x 28 cm | 4 L
2 PPC



EH 34 9654 |  EH 34 9554



EH 79 9654



EH 02 9654 |  EH 02 9554



EH 96 9654



EH 97 9654



EH 11 9654



EH 95 9654 |  EH95 9554



— Pratiques en cuisine, élégants à table
Les plats «Ultime» sont la parfaite synthèse entre le plat à four et le plat de service. Ils sont profonds, généreux, parés de belles poignées relevées et s'encastrent parfaitement.

— Practical in the kitchen, elegant on the table
"Ultime" dishes are the perfect blend between ceramic oven dishes and serving dishes. Deep and generous, featuring sleek, elegant handles, they nestle perfectly inside each other for space saving.



AU FOUR OVENWARE "ULTIME"

PLAT À FOUR OVEN DISH

[9050] **New**
Petit ovale
Small oval
27 x 17.5 cm | 1.5 L
3 PPC



[9052] **New**
Ovale
Oval
35 x 22.5 cm | 2.30 L
3 PPC



[9054] **New**
Grand ovale
Large oval
41 x 26 cm | 3.9 L
2 PPC

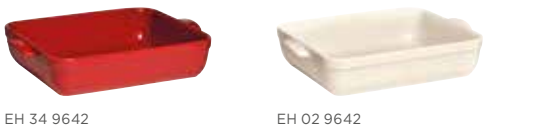


PLAT À LASAGNES LASAGNA DISH

[2040]
Carré
Square
28 x 23 cm | 1.85 L
3 PPC



[9642]
Rectangulaire
Rectangular
35.5 x 26 cm | 3.20 L
3 PPC



[9644]
Grand rectangulaire
Large rectangular
43.5 x 28.5 cm | 5.00 L
2 PPC



New
FOCUS

— Le plat ovale, un grand classique

Il fait son retour en trois tailles encastrables, avec les lignes pures, les poignées relevées et l'élégance qui caractérisent la gamme 'Ultime'.

— The oval dish, a real classic

Making a comeback in 3 sizes, with a sleek shape, upturned handles and an elegance which characterizes the Ultime range.



**PLAT À TARTE
TOURTIÈRE
DEEP TART DISH**

[6038] **New**
Plat à Tarte Rectangulaire
Deep Rectangle Tart Dish
24 x 34 cm | 2.40 L
3 PPC



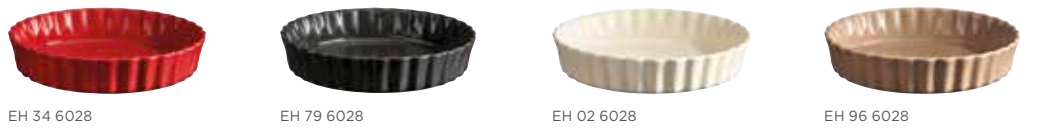
[6034] **New**
Plat à Tarte Long
Slim Tart Dish
15 x 36 cm | 1.60 L
2 PPC



[6024]
Tourtière Haute - 24 cm
Deep Tart Dish - 24 cm
Ø 24 cm | 1.15 L
3 PPC



[6028]
Tourtière Haute - 29 cm
Deep Tart Dish - 29 cm
Ø 29 cm | 2.00 L
3 PPC



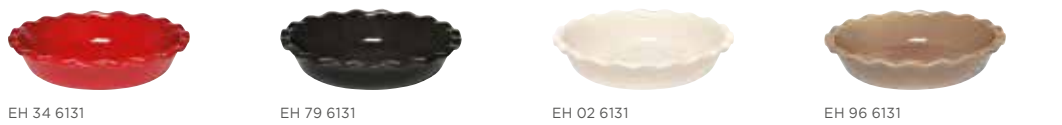
— Les formes qui font la différence

Nos Plats à Tarte Rectangulaires révèlent les recettes les plus classiques sous un nouvel angle. Tartes, quiches et clafoutis ont à nouveau la part belle.

— New angle on tarts

With a rectangular shape and high sides, these dishes give a new dimension to your tarts, quiches and clafoutis.

[6131]
Clafoutis
Pie Dish
Ø 26 cm | 1.20 L
3 PPC



RAMEQUIN RAMEKIN

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

[34]
Grand Cru



EH 34 1008

[79]
Fusain



EH 79 1008

[02]
Argile



EH 02 1008

[96]
Chêne



EH 96 1008

[97]
Feu Doux



EH 97 1008

[11]
Farine



EH 11 1008

[95]
Silex



EH 95 1008

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



EH 34 1009



EH 79 1009



EH 02 1009



EH 96 1009



EH 97 1009



EH 11 1009



EH 95 1009

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



EH 34 1010



EH 79 1010



EH 02 1010



EH 96 1010



EH 97 1010



EH 11 1010



EH 95 1010

[1013]
Crème brûlée
Crème brûlée
Ø 13 cm | H 3.5 cm | 0.15 L
6 PPC



EH 34 1013



EH 79 1013



EH 02 1013



EH 96 1013



EH 97 1013



EH 11 1013



EH 95 1013

[4008]
Set 2x ramequin n°8 (10.08)
Set 2x ramekin n°8 (10.08)
Ø 8.5 cm | H 7 cm | 0.17 L
6 PPC



EH 34 4008 Grand Cru
EH 79 4008 Fusain
EH 02 4008 Argile
EH 96 4008 Chêne
EH 97 4008 Feu Doux
EH 11 4008 Farine
EH 95 4008 Silex

[4009]
Set 2x ramequin n°9 (10.09)
Set 2x ramekin n°9 (10.09)
Ø 9 cm | H 6 cm | 0.15 L
6 PPC



EH 34 4009 Grand Cru
EH 79 4009 Fusain
EH 02 4009 Argile
EH 96 4009 Chêne
EH 97 4009 Feu Doux
EH 11 4009 Farine
EH 95 4009 Silex

[4010]
Set 2x ramequin n°10 (10.10)
Set 2x ramekin n°10 (10.10)
Ø 10 cm | H 6 cm | 0.25 L
6 PPC



EH 34 4010 Grand Cru
EH 79 4010 Fusain
EH 02 4010 Argile
EH 96 4010 Chêne
EH 97 4010 Feu Doux
EH 11 4010 Farine
EH 95 4010 Silex

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



EH 34 4013 Grand Cru
EH 79 4013 Fusain
EH 02 4013 Argile
EH 96 4013 Chêne
EH 97 4013 Feu Doux
EH 11 4013 Farine
EH 95 4013 Silex

Design
FOCUS



— Numéro 8, 9 ou 10...
à chaque recette son ramequin

Sur les petites portions, taille et volume sont particulièrement importants pour assurer une cuisson à cœur parfaite, sans assécher les bords.

— Number 8, 9 or 10...
the right ramekin for the recipe

For small portions, the size and volume are particularly important to obtain a perfectly, evenly cooked result without drying out the edges.



AU FOUR OVENWARE

[8443]
Papillote
Papillote steamer
42 x 25 cm | 1.90 L
1 PPC

[34]
Grand cru



[79]
Fusain



[8442]
Brique à rôtir
Chicken roaster
35.5 x 24 cm | 2.50 L
1 PPC



[8444] **New**
Grande brique à rôtir
Large roaster
41.5 x 27.5 cm | 5 L
1 PPC



TERRINE TERRINE

[9706]
Terrine foie gras + presse
Terrine + press
19 x 12 cm | 0.63 L
3 PPC

[34]
Grand Cru



[11]
Farine



[9791]
Grande terrine + presse
Terrine + press
24 x 15 cm | 1.20 L
2 PPC



[5865]
Foie gras médaillon
Foie gras medallion
24.5 x 10 cm | 0.60 L
3 PPC



EMBALLAGE VPC
DROPSHIP PACKAGING



PÂTISSERIE BAKEWARE



MOULE CÉRAMIQUE
BAKING DISH

[6120] **New**
Petit moule cake
Small loaf dish
23.5 x 10.5 cm | 1.10 L
4 PPC



[6180]
Cake
Loaf
31 x 13 cm | 1.80 L
2 PPC



[6280]
Rond
Round
Ø 28.5 cm | 1.65 L
3 PPC



[2020]
Carré 20 cm
Small square
22.5 x 21 cm | 1.40 L
3 PPC



[2080]
Carré 24 cm
Square
28 x 26 cm | 2.60 L
3 PPC



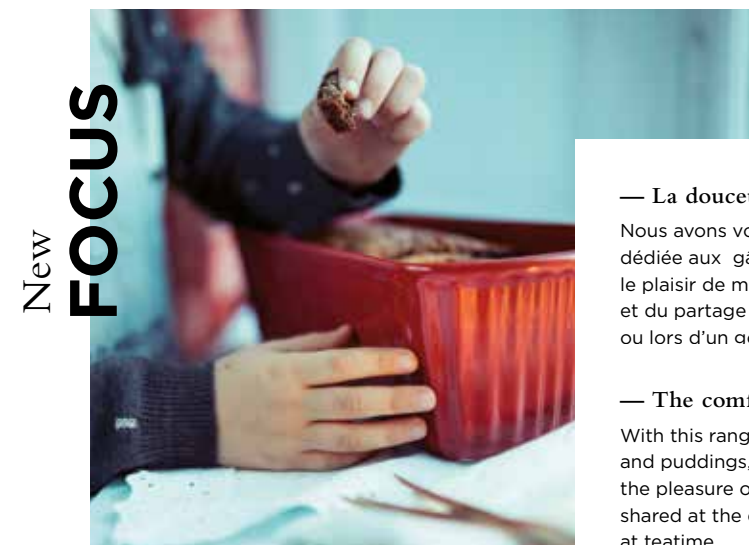
[9680]
Rectangulaire
Rectangular
34 x 24.5 cm | 2.70 L
3 PPC



[6880] **New**
Soufflé
Souffle
23 x 21 cm | 2.45 L
2 PPC



[6080]
Tarte
Tart
Ø 30 cm | 1.50 L
3 PPC



— La douceur des moments sucrés

Nous avons voulu, avec cette gamme dédiée aux gâteaux familiaux, revisiter le plaisir de multiples recettes sucrées et du partage à la fin d'un bon repas ou lors d'un goûter.

— The comfort of sweet moments

With this range dedicated to cakes and puddings, we wanted to rediscover the pleasure of sweet recipes to be shared at the end of the meal or at teatime.

PÂTISSERIE BAKEWARE

COROLLE RUFFLED

[1987]
Rectangulaire
Rectangular
36 x 26 cm | 1.90 L
3 PPC

[34]
Grand Cru



EH 34 1987

[02]
Argile



EH 02 1987

[2087]
Carré
Square
24 cm | 1.30 L
3 PPC



EH 34 2087



EH 02 2087

[6087]
Tarte
Tart
Ø 33 cm | 1.00 L
2 PPC



EH 34 6087



EH 02 6087

[6177]
Cœur
Heart
33 x 29 cm | 1.50 L
3 PPC



EH 34 6177



EH 02 6177

[6187]
Clafoutis
Pie
Ø 27 cm | 1.00 L
3 PPC



EH 34 6187



EH 02 6187

[6287]
Brioche
Brioche
Ø 23 cm | 1.20 L
2 PPC



EH 34 6287



EH 02 6287

[6387]
Cake
Plum
33 x 15 cm | 1.80 L
3 PPC



EH 34 6387



EH 02 6387



[009968]
Travel tart
Travel tart
32 x 37 cm
10 PPC



LES SPÉCIALISTES SPECIALISED TOOLS



LE PAIN BREAD

[34]
Grand Cru



EH 34 5504 | EH 34 9504

[79]
Fusain



EH 79 5504 | EH 79 9504

[50]
Lin | **New**



EH 50 5504 | EH 50 9504

[5504]
Pain moule
Bread loaf baker

23 x 13 x 12 cm | 2.20 L

2 PPC

[5503] **New**

Pain de campagne
Large bread loaf baker

39.5 x 16 x 15 cm | 2.6 L

1 PPC



EH 34 5503 | EH 34 9503



EH 79 5503 | EH 79 9503



EH 50 5503 | EH 50 9503

[5505] **New**

Pain couronne
Crow bread baker

ø 30.5 x 10.5 cm

1 PPC



EH 34 5505 | EH 34 9505



EH 79 5505 | EH 79 9505



EH 50 5505 | EH 50 9505

[5506]

Moule baguette
Baguette baker

39.5 x 23 cm

2 PPC



EH 34 5506 | EH 34 9506



EH 79 5506 | EH 79 9506



EH 50 5506 | EH 50 9506

[9108]

Cloche à pain
Bread cloche

34 x 28.5 x 16.5 cm

1 PPC



EH 34 9108 | EH 34 9508



EH 79 9108 | EH 79 9508



EH 50 9108 | EH 50 9508

LE PAIN BREAD

[34]
Grand Cru



EH 34 5042

[79]
Fusain



EH 79 5042

[50]
Lin | **New**



EH 50 5042

[5042] **New**

Planche à four
Baking tray

41.5 x 31.5 cm

3 PPC

[5507] **New**

Set pain maison
Round bread baker

32.5 x 29.5 x 14 cm

1 PPC



EH 34 5507 | EH 34 9507



EH 79 5507 | EH 79 9507



EH 50 5507 | EH 50 9507



[009108]

Grignette
Baker's blade

10 PPC

Tech
FOCUS



— Le secret du pain réside dans la cuisson

C'est la régulation du taux d'humidité durant la cuisson qui donne le croustillant de la croûte et le moelleux de la mie. Le dôme du Set Pain Maison permet de recréer, à la maison, les mêmes conditions qu'un four à pain traditionnel.

— The secret of a good bread lies in the baking

Carefully controlled humidity is at the origin of a crispy crust and a light, airy inside. The Round Bread Baker has been designed to recreate at home the same conditions that are found in a traditional bread oven.

LES SPÉCIALISTES SPECIALISED TOOLS

LA PIZZA PIZZA

[7612]
Pizza stone moyenne
Medium pizza stone
Ø 34 cm
1 PPC

[79]
Fusain



EH 79 7612

[34]
Grand Cru



EH 34 7612

[7614]
Pizza stone rainurée
Ridged pizza stone
Ø 40 cm
1 PPC



EH 79 7614 | EH 79 9514



EH 34 7614 | EH 34 9514

[7514]
Pizza stone lisse
Smooth pizza stone
Ø 37 cm
4 PPC



EH 79 7514



[007548]
6 pics burger
Burger Spike x 6
12 PPC

SUR LE BARBECUE ON THE BBQ

[7542]
Grill stone
Grill stone
42 x 25 cm
1 PPC

8 piques en acier incluses
8 metal skewers included

[79]
Fusain



EH 79 7542

[34]
Grand Cru



EH 34 7542

[7544]
Fish grill
Fish grill
50 x 28 cm
1 PPC



EH 79 7544



EH 34 7544

[7546]
Plancha
Plancha
39 x 31 cm
1 PPC



EH 79 7546



EH 34 7546



SUR LE FEU COOKWARE



[5626]
Tajine
Tagine
Ø 27 cm | 1.80 L
1 PPC



[5632]
Tajine
Tagine
Ø 32 cm | 3.00 L
1 PPC



[5500]
Diable
Potato pot
Ø 25 cm | 2.00 L
1 PPC



[3699]
Set tarte tatin
Tarte tatin set
Ø 33 cm | 2.00 L
1 PPC



[9922]
Service à fondue
Cheese fondue set
35.5 x 24 cm | 2.40 L
1 PPC



[5575]
Faitout
One Pot
Ø 22.5 cm | 2.00 L
1 PPC



[5580]
Marmite
Stockpot
Ø 23 cm | 4.00 L
1 PPC



DESIGN PLUS
Ethical Style Edition
Winner 2017



— Un produit du quotidien moderne et traditionnel

Le design de notre Faitout repose sur des principes anciens pour une cuisson saine de recettes à base de riz, mais aussi de céréales, pâtes ou légumineuses. De plus, il permet de préparer des recettes complètes "One Pot" qui consistent à cuire tous les ingrédients en même temps.

— Everyday products, modern yet traditional

The design of our One Pot casserole is based on ancient principles for cooking rice, but also cereal, pasta and pulse-based recipes. It also allows you to prepare complete "one-pot meal" recipes by cooking all the ingredients at the same time.



SUR LE FEU COOKWARE

COCOTTE STEWPOW

[4525]
Ronde
Round
Ø 22 cm | 2.50 L
1 PPC



EH 34 4525



EH 79 4525

[4540]
Ronde
Round
Ø 26 cm | 4.00 L
1 PPC



EH 34 4540



EH 79 4540

[4553]
Ronde
Round
Ø 28.5 cm | 5.00 L
1 PPC



EH 34 4553



EH 79 4553

[4570]
Ronde
Round
Ø 30 cm | 6.40 L
1 PPC



EH 34 4570



EH 79 4570

[4547]
Ovale
Oval
31 x 24.5 cm | 4.60 L
1 PPC



EH 34 4547



EH 79 4547

[4560]
Ovale
Oval
39.5 x 26.5 cm | 6.00 L
1 PPC



EH 34 4560



EH 79 4560

[4593]
Sauteuse avec couvercle
BRAISER with lid
Ø 30.5 cm | 2.85 L
1 PPC



EH 34 4593



EH 79 4593



LA TABLE
TABLEWARE

[2116]
Coupe individuelle
Individual salad bowl
Ø 15.5 cm | 0.35 L
6 PPC



[2122]
Saladier
Small salad bowl
Ø 22 cm | 1.10 L
4 PPC



[2128]
Grand saladier
Large salad bowl
Ø 28 cm | 2.80 L
2 PPC



[8870]
Assiette à dessert
Salad / dessert plate
Ø 21 cm
4 PPC



[8871]
Assiette creuse
Soup bowl
Ø 22 cm | 0.25 L
4 PPC



[8878]
Assiette plate
Dinner plate
Ø 28 cm
4 PPC



FOCUS

— **Le service de tous les jours**
Résistantes et colorées, ces assiettes apportent praticité et gaieté au quotidien ! Elles passent au four, au lave-vaisselle et s'empilent parfaitement.

— **For everyday service**
Resistant and colourful, these plates are both practical and attractive ! For use in the oven and dishwasher, and perfectly stackable.



LA TABLE TABLEWARE

[1520]
Pichet
Pitcher
16 x 12 x 18 cm | 0.95 L
2 PPC

[34]
Grand Cru



EH 34 1520

[79]
Fusain



EH 79 1520

[02]
Argile



EH 02 1520

[96]
Chêne



EH 96 1520

[97]
Feu Doux



EH 97 1520

[11]
Farine



EH 11 1520

[95]
Silex



EH 95 1520

— Lorsque moins en fait plus

Le Pichet Emile Henry a changé de taille pour trouver sa place plus facilement sur les étagères du réfrigérateur, mais aussi rester discret et élégant sur une jolie table.

— When less is more

The pitcher has been redesigned to fit easily onto most sizes of fridge shelves. Its new dimensions make it lighter when full. And it will sit discreetly on the most elegantly dressed tables.



Design
FOCUS



LES USTENSILES
KITCHEN ACCESSORIES



[34]
Grand Cru

[79]
Fusain

[02]
Argile

[96]
Chêne

[97]
Feu Doux

[11]
Farine

[95]
Silex

[0262]
Repose cuillère
Spoon rest
22.5 x 10 cm
6 PPC

Cuillère non incluse
Spoon not included



EH 34 0262

EH 79 0262

EH 02 0262

EH 96 0262



EH 97 0262

EH 11 0262

EH 95 0262

[0218]
Pot à ustensiles
Utensil pot
Ø15.6 cm | H16 cm | 1 L
3 PPC



EH 34 0218

EH 79 0218

EH 02 0218

EH 96 0218



EH 97 0218

EH 11 0218

EH 95 0218

[0225]
Beurrier
Butter dish
17 x 11 x 7.5 cm | 0.40 L
1 PPC



EH 34 0225

EH 79 0225

EH 02 0225

EH 96 0225

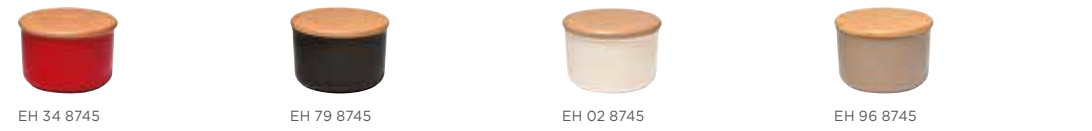


EH 97 0225

EH 11 0225

EH 95 0225

[8745]
Pot conservation
Storage jar
Ø11cm | H7.5cm | 0.3L
2 PPC

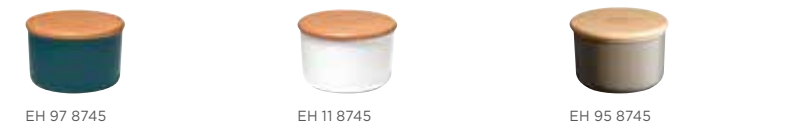


EH 34 8745

EH 79 8745

EH 02 8745

EH 96 8745



EH 97 8745

EH 11 8745

EH 95 8745

[8743]
Pot conservation
Storage jar
Ø13cm | H9cm | 0.5L
2 PPC



EH 34 8743

EH 79 8743

EH 02 8743

EH 96 8743



EH 97 8743

EH 11 8743

EH 95 8743

[8741]
Pot conservation
Storage jar
Ø15cm | H10.5cm | 1 L
2 PPC



EH 34 8741

EH 79 8741

EH 02 8741

EH 96 8741



EH 97 8741

EH 11 8741

EH 95 8741



[0201]
Main à sel
Salt pig
Ø 12.7 cm | 0.28 L
2 PPC

[34]
Grand Cru



EH 34 0201

[79]
Fusain



EH 79 0201

[02]
Argile



EH 02 0201

[96]
Chêne



EH 96 0201

[97]
Feu Doux



EH 97 0201

[11]
Farine



EH 11 0201

[95]
Silex



EH 95 0201

[0255]
Mortier et pilon
Mortar and pestle
15 cm | 0.45 L
2 PPC



EH 34 0255



EH 79 0255



EH 02 0255



EH 96 0255



EH 97 0255



EH 11 0255



EH 95 0255

[0215]
Huilier
Oil cruet
Ø 7.5 cm | 0.40 L
3 PPC



EH 34 0215



EH 79 0215



EH 02 0215



EH 96 0215



EH 97 0215



EH 11 0215



EH 95 0215

[6522]
Bol de préparation
Mixing bowl
17.5 cm | 1.40 L
3 PPC



EH 34 6522



EH 79 6522



EH 02 6522



EH 96 6522



EH 97 6522



EH 11 6522



EH 95 6522

[6524]
Bol de préparation
Mixing bowl
21.5 cm | 2.70 L
2 PPC



EH 34 6524



EH 79 6524



EH 02 6524



EH 96 6524



EH 97 6524



EH 11 6524



EH 95 6524

MERCHANDISING

LES MEUBLES DISPLAYS

[MBRAM01]
RAMEKIN DISPLAY
55 x 40 x 76 cm

Elégant, il attire par le nombre de produits et renforce l'effet de collection.
Stylish, it draws attention and accentuates the collection effect.



[MBMIL01]
DISPLAY 360°
92 x 92 x 140 cm

Efficace et attirant. Il offre un espace suffisant pour le libre service et le stockage.
Effective and eye-catching. It provides enough space for self-service and buffer stock.



[MBMET01]
WALL UNIT
190 x 65 x 198 cm



La solution idéale pour bien présenter tout l'univers de la maison Emile Henry contre un mur, avec un bon espace de stockage.
Ideal to showcase the Emile Henry collection efficiently against a wall and to hold buffer stock.

LES THEATRES THEATRES

92 x 92 x 33 cm



[MODTAG1]
Tajine
Tagine



[MODTAT1]
Tarte Tatin
Tarte Tatin



[MODPANI]
Cloche à pain
Bread Cloche



[MODCHI1]
Brique à rôtir
Chicken Roaster



[MODPAP1]
Papillote
Papillote Steamer



[MODPIZ1]
Pizza Stone

Choisir ses couleurs

Pour créer une offre visuellement forte et harmonieuse.

Choosing your colours

To create a strong and harmonious colour combination.

1. Grand Cru



2. une couleur claire
a light colour



3. une 3^{ème} couleur
a third colour



Plat à four / Oven dish - Ultime
Couleur / Colour - Argile
Tian de carottes et aubergines / Carrot and eggplant tian





Long plat à tarte rectangulaire / Slim rectangular tart dish
Couleur / Colour – Farine
Tarte aux figes et pistaches / Fig tart with pistachios



Nos remerciements à / Thank you to
Marguerite & Stéphane
Claire, Laurence & Stéphanie
Amélie, Augustin, Chiara, Fabien, Iban,
Jesiel, Grégoire, Lise, Manon, Michel,
Pauline, Sabine, Sophie, Tiphaine
et à la famille Girodet / and to the
Girodet family

~ Pains aux anis ~

Faites 250 grs de farine, 250 grs de sucre tamisé, 3 œufs, une pincée de sel, 1 cuillerée d'anis 60 grs de beurre. Battez $\frac{1}{2}$ h ds une écuelle le sucre et les œufs en mousse légère ajoutez-y la farine, les anis, le beurre fondu un peu, battez encore la pâte pendant quelques instants laissez-la reposer. Étendez la pâte sur la planche enfarinée, découpez les pains et laissez-les sécher quelques heures sur la plaque avant de les mettre au four.



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