

Emile Henry



FRANCE



2017





COLLECTIONS
2017

le goût du beau

a taste for beauty

— Nous créons avec passion des ustensiles de cuisine de haute qualité qui reflètent l'amour de ses fondateurs et de ses artisans façonneurs pour l'art de la céramique.

— We create high quality cooking tools which convey the passion of our founders and artisans for the art of ceramic.





Tajine / Tagine
Couleur / Colour - Feu Doux
Mannequin / Model - Amélie



Pot à Ustensiles / Utensil pot
Couleur / Colour - Chêne
Mannequin / Model - Sabine



Faitout / One Pot
Couleur / Colour - Fusain
Mannequin / Model - Benoît



Coupes individuelles / Individual bowls
Couleur / Colour - Argile
Mannequin / Model - Flavie



Plat à four / Oven dish - Ultime
Couleur / Colour - Silex
Mannequin / Model - Michel



Marmite / Stock pot
Couleur / Colour - Grand Cru
Mannequin / Model - Rachel



Huiliers / Oil cruets
Couleur / Colour - Fusain, Farine
Mannequin / Model - Jacques



— Nos produits sont un éloge aux valeurs intemporelles et essentielles de la bonne cuisine faite-maison, celle que l'on prépare avec amour et que l'on prend plaisir à partager.

— Our products are a tribute to the timeless and essential values of comforting homemade cooking, prepared and shared with love.

le plaisir du bon

the love of goods things





Moule à cake / Loaf baking dish - Douceurs
Couleur / Colour - Grand Cru
Gâteau au chocolat / Chocolate cake
Mannequin / Model - Cléo



Moule à manqué / Round baking dish - Douceurs
Couleur / Colour - Argile
Tarte aux pommes rustique / Apple pie
Mannequin / Model - Tiphaine

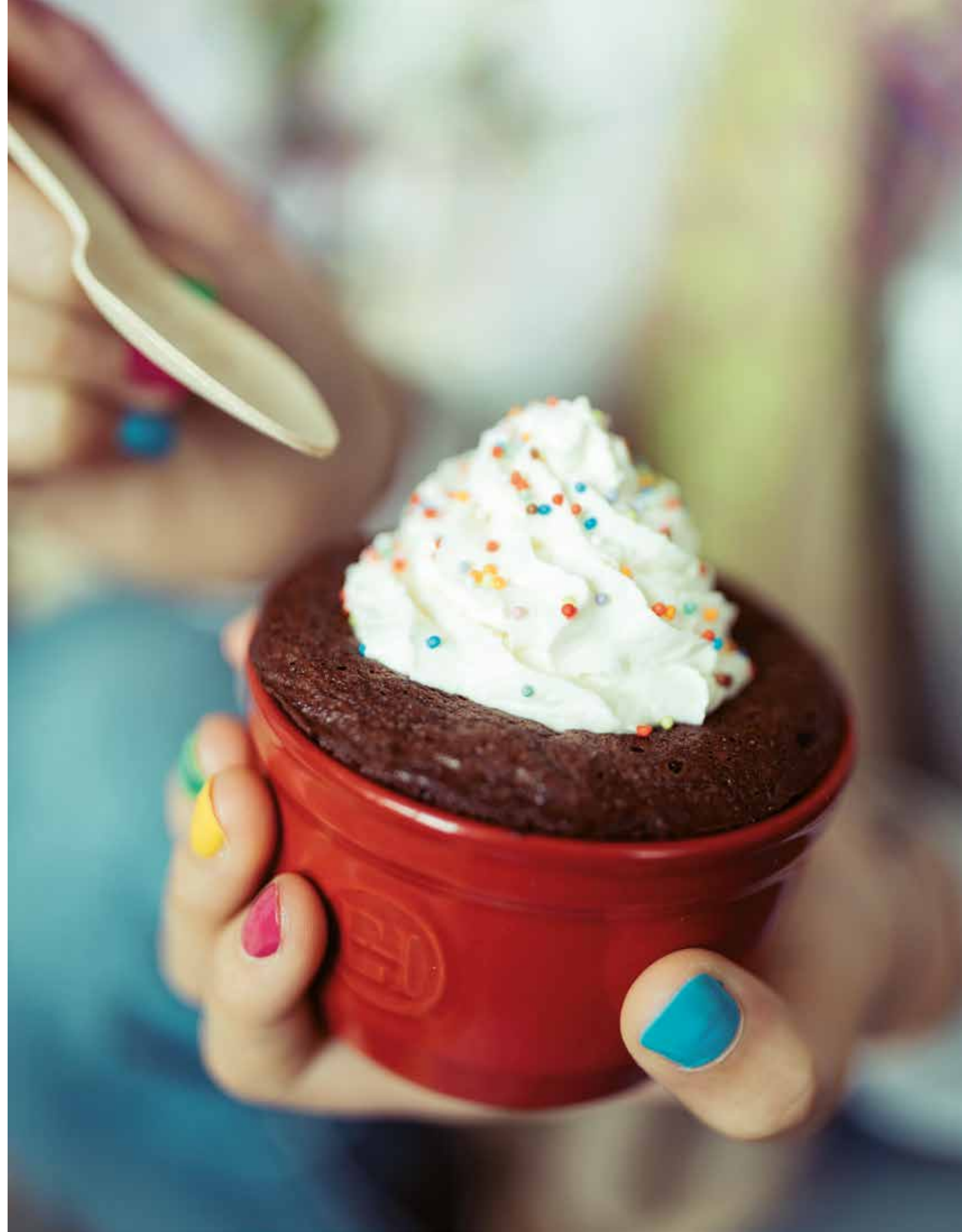


Pichet / Pitcher
Couleur / Colour - Silex
Smoothie vert / Green smoothie
Mannequin / Model - Johnson





Ramequin / Ramekin
Couleur / Colour - Feu Doux
Fondant au chocolat / Chocolate fondant
Mannequin / Model - Lilou





Pizza Stone
Couleur / Colour - Fusain
Pizza blanche / White pizza
Mannequin / Model - Iban





Cloche à pain / Bread Cloche
Couleur / Colour - Grand Cru
Pain de campagne / Artisan bread
Mannequin / Model - A. Henry





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.

un savoir-faire pour l'avenir

a savoir-faire looking to the future



— 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.

le culte de la qualité

the culture of quality

— 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.



**RÉSISTANCE THERMIQUE
ET MÉCANIQUE** THERMAL AND
MECHANICAL RESISTANCE



TRAÇABILITÉ TRACEABILITY
CONTRÔLE QUALITÉ QUALITY CONTROL



FABRIQUÉ À LA MAIN
EN FRANCE
HANDMADE IN FRANCE

— 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"® et sur tous types de feux dont l'induction pour la "Collection 1850".

— 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.

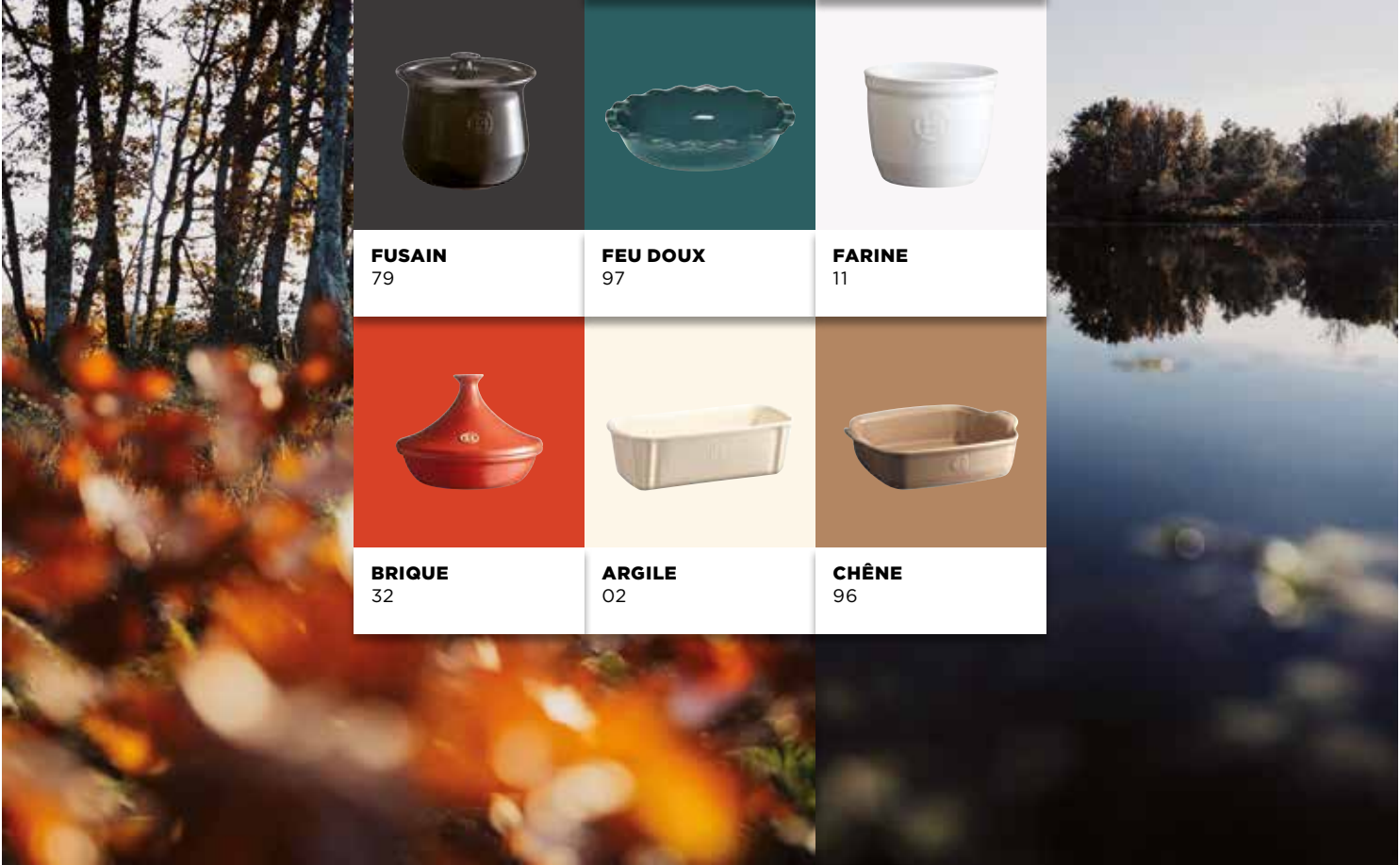
With a 10 year guarantee, our dishes are known for their resistance to changes in temperature and to chipping, for direct use on the heat for the "Flame"® range and on all types of heat sources, including induction for the "1850" range.









nos couleurs

our colours

— 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.



		
GRAND CRU 34	SILEX 96	
		
FUSAIN 79	FEU DOUX 97	FARINE 11
		
BRIQUE 32	ARGILE 02	CHÊNE 96

silex

— Fruit de 4 mois de recherche de notre laboratoire et ayant passé avec succès un test consommateurs poussé, notre nouvelle couleur Silex apporte, avec subtilité, élégance et intemporalité. Gris profond et lumineux aux discrètes nuances de vert, Silex peut vivre seul, mais également apporter de la chaleur à des univers très sobres ou apaiser des ambiances très colorées.

— After 4 months of research in our laboratory and successful feedback during an in-depth consumer survey, we are proud to introduce our new colour Silex which conveys a subtle elegance and timelessness. A deep, yet luminescent grey with touches of green, Silex works well on its own but also adds warmth to very minimalist environments, or tones down very colourful settings.



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. 46 - 53



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. 54 - 56



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. 57 - 59



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. 60 - 63



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. 65 - 67



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. 68 - 71



**nos
univers**
our product ranges

AU FOUR OVENWARE "ULTIME"

[New]

PLAT FOUR OVEN DISH

[9649]
Individuel
Individual
22 x 14 cm | 0.80 L
3 PPC



[2050]
Carré
Square
28 x 23 cm | 2.05 L
3 PPC



[9650]
Petit rectangulaire
Small rectangular
29 x 19 cm | 1.65 L
3 PPC



[9652]
Rectangulaire
Rectangular
36 x 23 cm | 2.96 L
3 PPC



[9654]
Grand rectangulaire
Large rectangular
42 x 27 cm | 4.5 L
2 PPC



Design
FOCUS

— 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.



PLAT À LASAGNES LASAGNA DISH

[2040]
Carré
Square
28 x 23 cm | 2.40 L
3 PPC



[9642]
Rectangulaire
Rectangular
35 x 25.5 cm | 4.00 L
3 PPC



[9644]
Grand rectangulaire
Large rectangular
42.5 x 28 cm | 6.00 L
2 PPC



[8443]
Papillote
Papillote steamer
41 x 24 cm | 2.20 L
1 PPC



[8442]
Brique à rôtir
Chicken roaster
34 x 24 cm | 3.00 L
1 PPC



TERRINE TERRINE

[9706]
Terrine foie gras + presse
Terrine + press
15.5 x 12 cm | 0.60 L
3 PPC



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



[5865]
Foie gras médaillon
Foie gras medallion
24.5 x 10.5 cm | 0.50 L
3 PPC



Tech FOCUS



— Une forme unique ; un résultat tendre et croustillant.

Assurant la circulation de la vapeur et une diffusion efficace de la chaleur, la brique à rôtir dispense d'arroser la viande pendant la cuisson. Le résultat est une chair tendre, moelleuse à la peau croustillante... et un four propre !

— A unique shape for a tender yet crispy results.

The Chicken Roaster ensures even and efficient heat diffusion combined with efficient steam circulation resulting in tender, moist flesh with a crispy skin—not to mention a clean oven!



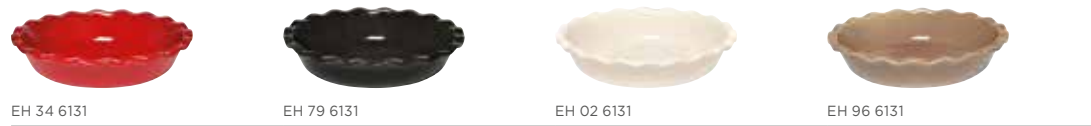
[6024] **New**
Tourtière haute - 24 cm
Deep flan dish - 24 cm
Ø 24 cm | 1.30 L
3 PPC



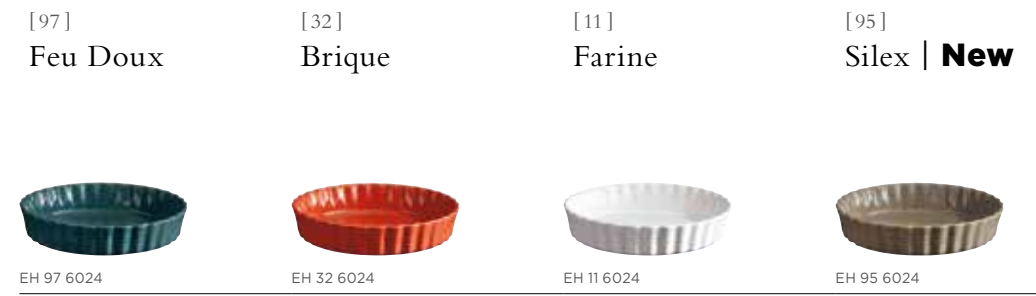
[6028]
Tourtière haute - 28 cm
Deep flan dish - 28 cm
Ø 28 cm | 2.50 L
3 PPC



[6131]
Clafoutis
Pie dish
Ø 26 cm | 1.40 L
3 PPC



[9042]
Plat ovale
Oval dish
34.5 x 23.5 cm | 2.60 L
3 PPC



— Les détails qui font la différence

Nos Tourtières 24 cm et 28 cm ont été particulièrement soignées dans leur design : des bords hauts, la finesse de leurs courbes et un fond lisse facilitant le nettoyage. Pour de belles tourtes, quiches et tartes toute l'année.

— Details which make the difference

Our 24 and 28cm flan dishes have a particularly sleek design: high sides, delicate curves and a smooth base making them easy to clean. For delicious pies, quiches and tarts all year round.



RAMEQUIN RAMEKIN

[1008]
Ramequin - n°8
Ramekin - N°8
Ø 8.5 cm | H 7 cm | 0.20 L
6 PPC

[34] Grand Cru [79] Fusain [02] Argile [96] Chêne



[1009]
Ramequin - n°9
Ramekin - N°9
Ø 9 cm | H 5.5 cm | 0.15 L
6 PPC



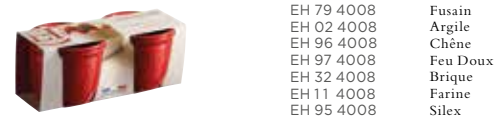
[1010]
Ramequin - n°10
Ramekin - N°10
Ø 10.5 cm | H 6 cm | 0.25 L
6 PPC



[1013]
Crème brûlée
Crème brûlée
Ø 13 cm | H 3.5 cm | 0.25 L
6 PPC



[4008]
Set 2x ramequin n°8 (10.08)
Set 2x ramekin n°8 (10.08)
Ø 8.5 cm | H 7 cm | 0.20 L
6 PPC



[4009]
Set 2x ramequin n°9 (10.09)
Set 2x ramekin n°9 (10.09)
Ø 9 cm | H 5.5 cm | 0.15 L
6 PPC



[4010]
Set 2x ramequin n°10 (10.10)
Set 2x ramekin n°10 (10.10)
Ø 10.5 cm | H 6 cm | 0.25 L
6 PPC



[4013]
Set 2x crème brûlée (10.13)
Set 2x Crème brûlée (10.13)
Ø 13 cm | H 3.5 cm | 0.25 L
6 PPC



[97] Feu Doux [32] Brique [11] Farine [95] Silex | **New**



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.



[New]

MOULE CÉRAMIQUE
BAKING DISH

[2020]
Carré 20 cm
Small square
22.5 x 21 cm | 1.50 L
3 PPC

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

[9680]
Rectangulaire
Rectangular
34 x 24 cm | 3.00 L
3 PPC

[6280]
Rond
Round
Ø 26 cm | 2.00 L
3 PPC

[6180]
Cake
Loaf
31 x 13 cm | 2.00 L
2 PPC

[6080]
Tarte
Tart
Ø 28 cm | 1.80 L
3 PPC

“DOUCEURS”

[34]
Grand Cru



EH 34 2020

[79]
Fusain



EH 79 2020

[02]
Argile



EH 02 2020

[96]
Chêne



EH 96 2020

[95]
Silex



EH 95 2020



EH 34 2080



EH 79 2080



EH 02 2080



EH 96 2080



EH 95 2080



EH 34 9680



EH 79 9680



EH 02 9680



EH 96 9680



EH 95 9680



EH 34 6280



EH 79 6280



EH 02 6280



EH 96 6280



EH 95 6280



EH 34 6180



EH 79 6180



EH 02 6180



EH 96 6180



EH 95 6180



EH 34 6080



EH 79 6080



EH 02 6080

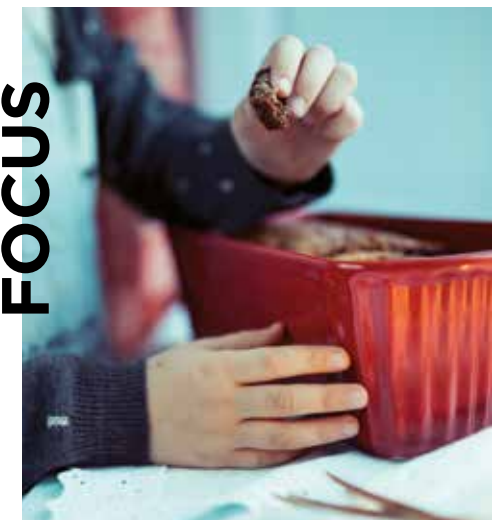


EH 96 6080



EH 95 6080

New
FOCUS



— **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 | 3.17 L
3 PPC

[34]
Grand Cru



EH 34 1987

[02]
Argile



EH 02 1987

[2087]
Carré
Square
24 cm | 1.70 L
3 PPC



EH 34 2087



EH 02 2087

[6087]
Tarte
Tart
Ø 32 cm | 1.50 L
2 PPC



EH 34 6087



EH 02 6087

[6177]
Cœur
Heart
33 x 28.5 cm | 2.00 L
3 PPC



EH 34 6177



EH 02 6177

[6187]
Clafoutis
Pie
Ø 26.5 cm | 1.20 L
3 PPC



EH 34 6187



EH 02 6187

[6287]
Brioche
Brioche
Ø 23 cm | 1.50 L
2 PPC



EH 34 6287



EH 02 6287

[6387]
Cake
Plum
32 x 15 cm | 2.00 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

[5504]
Pain moule
Bread loaf baker
24 x 15 x 12.5 cm | 2 L
2 PPC

[34]
Grand Cru



EH 34 5504 | EH 34 9504

[79]
Fusain



EH 79 5504 | EH 79 9504

[9108]
Cloche à pain
Bread cloche
33.5 x 28.5 x 16.5 cm
1 PPC



EH 34 9108 | EH 34 9508



EH 79 9108 | EH 79 9508

[5506]
Moule baguette
Baguette baker
39 x 24 cm
2 PPC



EH 34 5506 | EH 34 9506



EH 79 5506 | EH 79 9506



[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. La cloche 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 Bread Cloche has been designed to recreate at home the same conditions that are found in a traditional bread oven.

LA PIZZA
PIZZA

[7612]
Pizza stone moyenne
Medium pizza stone
Ø 32 cm
1 PPC

[79]
Fusain



EH 79 7612 |  EH 79 9512

[34]
Grand Cru



EH 34 7612 |  EH 34 9512

[7614]
Pizza stone rainurée
Ridged pizza stone
Ø 37 cm
1 PPC



EH 79 7614 |  EH 79 9514

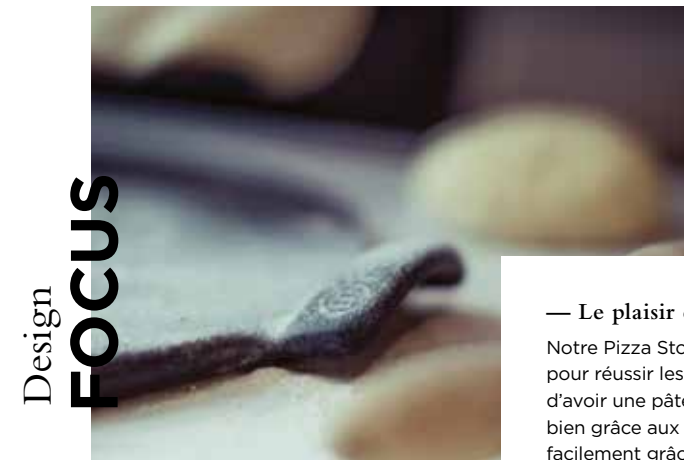


EH 34 7614 |  EH 34 9514

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



EH 79 7514



Design
FOCUS

— Le plaisir des pizzas maison

Notre Pizza Stone est le meilleur allié pour réussir les pizzas maison, permettant d'avoir une pâte croquante, se manipulant bien grâce aux poignées et se nettoyant facilement grâce à son émail.

— The pleasure of homemade pizza

Our Pizza Stone is the perfect partner for making homemade pizza with a crispy crust. The handles make it easy to manipulate and the glaze makes cleaning easy.

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

[7544]
Fish grill
Fish grill
50 x 28 cm | 2.50 L
1 PPC

[7546]
Plancha
Plancha
39 x 31 cm
1 PPC

[7548]
Burger party
Burger party
39 x 39 cm
1 PPC

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

[34]
Grand Cru



EH 34 7542

[79]
Fusain



EH 79 7542



EH 34 7544



EH 79 7544



EH 34 7546



EH 79 7546



EH 34 7548



EH 79 7548



[5626]
Tajine
Tagine
Ø 27 cm | 2.00 L
1 PPC



[5632]
Tajine
Tagine
Ø 32 cm | 3.50 L
1 PPC



[5500]
Diable
Potato pot
Ø 24 cm | 2.00 L
1 PPC



[3699]
Set tarte tatin
Tarte tatin set
Ø 28 cm | 2.00 L
1 PPC



[9922]
Service à fondue
Cheese fondue set
Ø 24 cm | 2.50 L
1 PPC



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



[5580] **New**
Marmite
Stockpot
Ø 23 cm | 3.70 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.



COCOTTE STEWPOT

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

[34]
Grand Cru



EH 34 4525

[79]
Fusain



EH 79 4525

[32]
Brique



EH 32 4525

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



EH 34 4540



EH 79 4540



EH 32 4540

[4553]
Ronde
Round
Ø 28.5 cm | 5.30 L
1 PPC



EH 34 4553



EH 79 4553



EH 32 4553

[4570]
Ronde
Round
Ø 30 cm | 6.70 L
1 PPC



EH 34 4570



EH 79 4570



EH 32 4570

[4547]
Ovale
Oval
31 x 24.5 cm | 4.70 L
1 PPC



EH 34 4547



EH 79 4547



EH 32 4547

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



EH 34 4560



EH 79 4560



EH 32 4560

[4593]
Sauteuse avec couvercle
BRAISER with lid
Ø 29.5 cm | 3.20 L
1 PPC



EH 34 4593



EH 79 4593



EH 32 4593

COLLECTION 1850 1850 COLLECTION

[2850]
Caquelon
Sauce pan
Ø 19 cm | 1.30 L
1 PPC

[80]
Gris



EH 80 2850

[3850]
Tarte tatin
Tarte tatin
Ø 30.5 cm | 2.00 L
1 PPC



EH 80 3850

[4850]
Cocotte
Casserole
26 cm | 2.70 L
1 PPC



EH 80 4850

[5850]
Tajine
Tagine
Ø 31 cm | 3.50 L
1 PPC



EH 80 5850

Tech & design
FOCUS



— Révéler les saveurs sur l'induction
La collection 1850 souligne 165 ans de savoir-faire. Elle est conçue pour mijoter sur induction et permet de révéler les saveurs en contrôlant les montées en température.

— Bring out the flavours on induction
The 1850 range highlights 165 years of savoir-faire. Specially made for simmering on induction, it brings out all the flavours by controlling the temperature at all times.



LA TABLE TABLEWARE

[New]

[1520]
Pichet
Pitcher
16 x 12 x 18 cm | 0.90 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

[32]
Brique



EH 32 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 plus facilement trouver sa place 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.



FOCUS
New

[34]
Grand Cru

[79]
Fusain

[02]
Argile

[96]
Chêne

[97]
Feu Doux

[32]
Brique

[11]
Farine

[95]
Silex | **New**

[2116]
Coupe individuelle
Individual salad bowl
Ø 15.5 cm | 0.50 L
6 PPC



EH 34 2116



EH 79 2116



EH 02 2116



EH 96 2116



EH 97 2116



EH 32 2116



EH 11 2116



EH 95 2116

[2122]
Saladier
Small salad bowl
Ø 22 cm | 1.30 L
4 PPC



EH 34 2122



EH 79 2122



EH 02 2122



EH 96 2122



EH 97 2122



EH 32 2122



EH 11 2122



EH 95 2122

[2128]
Grand saladier
Large salad bowl
Ø 28 cm | 3.20 L
2 PPC



EH 34 2128



EH 79 2128



EH 02 2128



EH 96 2128



EH 97 2128



EH 32 2128



EH 11 2128



EH 95 2128

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



EH 34 8870



EH 79 8870



EH 02 8870



EH 96 8870



EH 97 8870



EH 32 8870



EH 11 8870



EH 95 8870

[8871]
Assiette creuse
Soup bowl
Ø 22 cm | 0.40 L
4 PPC



EH 34 8871



EH 79 8871



EH 02 8871



EH 96 8871



EH 97 8871



EH 32 8871



EH 11 8871



EH 95 8871

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



EH 34 8878



EH 79 8878



EH 02 8878



EH 96 8878



EH 97 8878



EH 32 8878



EH 11 8878



EH 95 8878

[34]
Grand Cru

[79]
Fusain

[02]
Argile

[96]
Chêne

[97]
Feu Doux

[32]
Brique

[11]
Farine

[95]
Silex | **New**

[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 32 0262

EH 11 0262

EH 95 0262

[0218]
Pot à ustensiles
Utensil pot
Ø 14 cm | H 16 cm | 1 L
3 PPC



EH 34 0218

EH 79 0218

EH 02 0218

EH 96 0218



EH 97 0218

EH 32 0218

EH 11 0218

EH 95 0218

[0225]
Beurrier
Butter dish
17 x 12 x 7 cm | 0.50 L
1 PPC



EH 34 0225

EH 79 0225

EH 02 0225

EH 96 0225



EH 97 0225

EH 32 0225

EH 11 0225

EH 95 0225

[8745]
Pot conservation
Storage jar
Ø 11 cm | H 7.5 cm | 0.3 L
2 PPC



EH 34 8745

EH 79 8745

EH 02 8745

EH 96 8745



EH 97 8745

EH 32 8745

EH 11 8745

EH 95 8745

[8743]
Pot conservation
Storage jar
Ø 13 cm | H 9 cm | 0.5 L
2 PPC



EH 34 8743

EH 79 8743

EH 02 8743

EH 96 8743



EH 97 8743

EH 32 8743

EH 11 8743

EH 95 8743

[8741]
Pot conservation
Storage jar
Ø 15 cm | H 10.5 cm | 1 L
2 PPC



EH 34 8741

EH 79 8741

EH 02 8741

EH 96 8741



EH 97 8741

EH 32 8741

EH 11 8741

EH 95 8741

LES USTENSILES

KITCHEN ACCESSORIES

[0201]
Main à sel
Salt pig
Ø 10 cm | 0.35 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

[32]
Brique



EH 32 0201

[11]
Farine



EH 11 0201

[95]
Silex | **New**



EH 95 0201

[0255]
Mortier et pilon
Mortar and pestle
14 cm | 0.60 L
2 PPC



EH 34 0255



EH 79 0255



EH 02 0255



EH 96 0255



EH 97 0255



EH 32 0255



EH 11 0255



EH 95 0255

[0215]
Huilier
Oil cruet
Ø 7.5 cm | 0.45 L
3 PPC



EH 34 0215



EH 79 0215



EH 02 0215



EH 96 0215



EH 97 0215



EH 32 0215



EH 11 0215



EH 95 0215

[6522]
Bol de préparation
Mixing bowl
17.5 cm | 1.60 L
3 PPC



EH 34 6522



EH 79 6522



EH 02 6522



EH 96 6522



EH 97 6522



EH 32 6522



EH 11 6522



EH 95 6522

[6524]
Bol de préparation
Mixing bowl
21.5 cm | 3.10 L
2 PPC



EH 34 6524



EH 79 6524



EH 02 6524



EH 96 6524



EH 97 6524



EH 32 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



[MODCOC1]

Cocotte
Stew Pot



[MODTAT1]

Tarte Tatin
Tarte Tatin



[MODPAN1]

Cloche à pain
Bread Cloche



[MODCHI1]

Brique à rôtir
Chicken Roaster



[MODPAP1]

Papillote
Papillote Steamer



[MODPIZ1]

Pizza Stone



[MODBQPLAM]

Barbecue Plancha



[MODBQFISM]

Barbecue Fish Grill

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





Photographie / Photography : Marguerite et Stéphane Rambaud
Création graphique : Heure d'Été

Nos remerciements à / Thank you to
Amélie, Benoît, Cléo, Flavie, Iban, Jacques, Johnson,
Lilou, Michel, Rachel, Sabine, Sophie, Tiphaine
et aux familles / and to the families
Lamy & Mouterde



Emile Henry
FRANCE

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