

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**





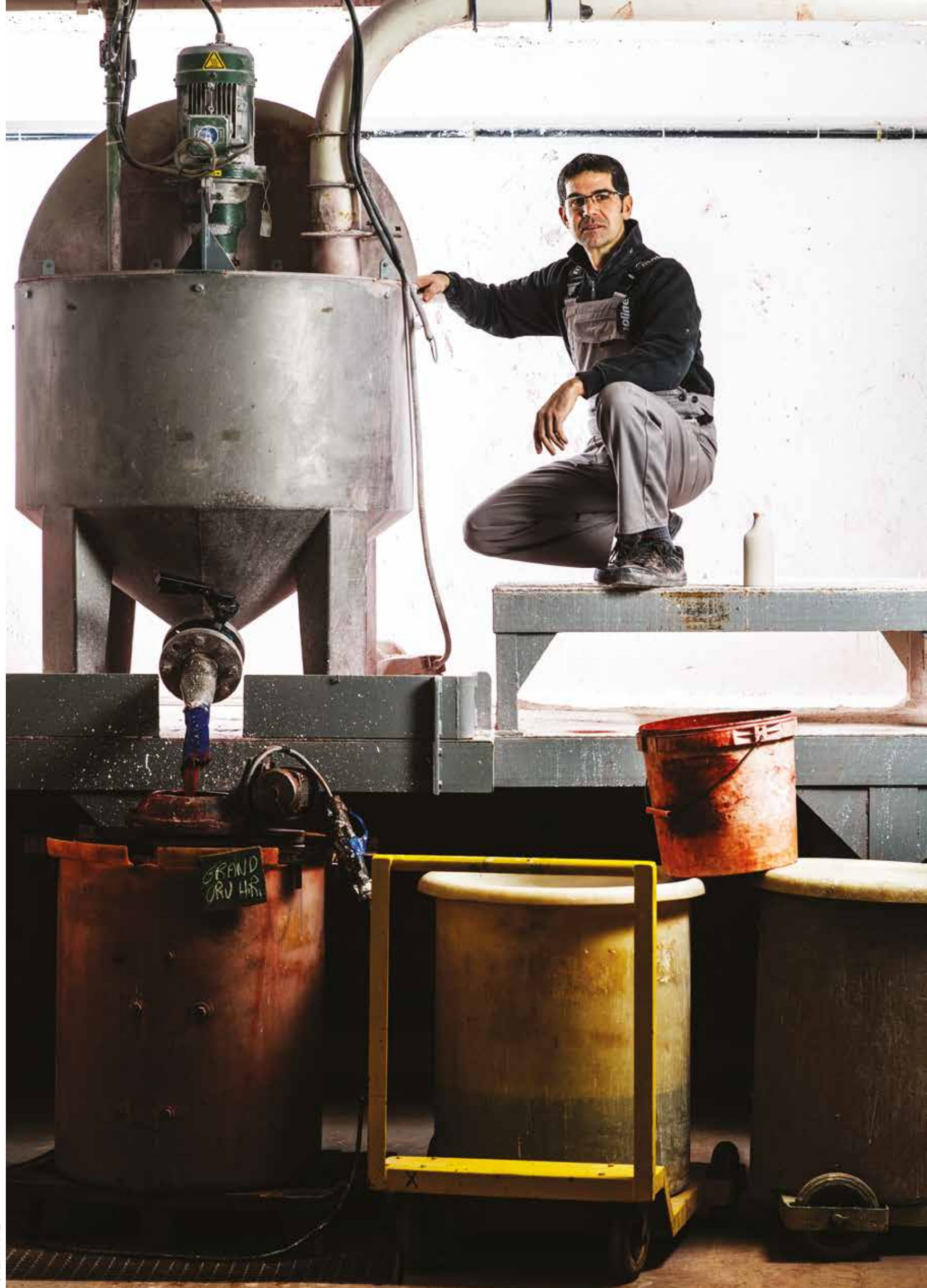
MARTIAL



FRANCK



XAVIER



STÉPHANE



CATHERINE & SYLVIE



PATRICE



RACHEL



DANIEL



SYLVIE



VERONIQUE



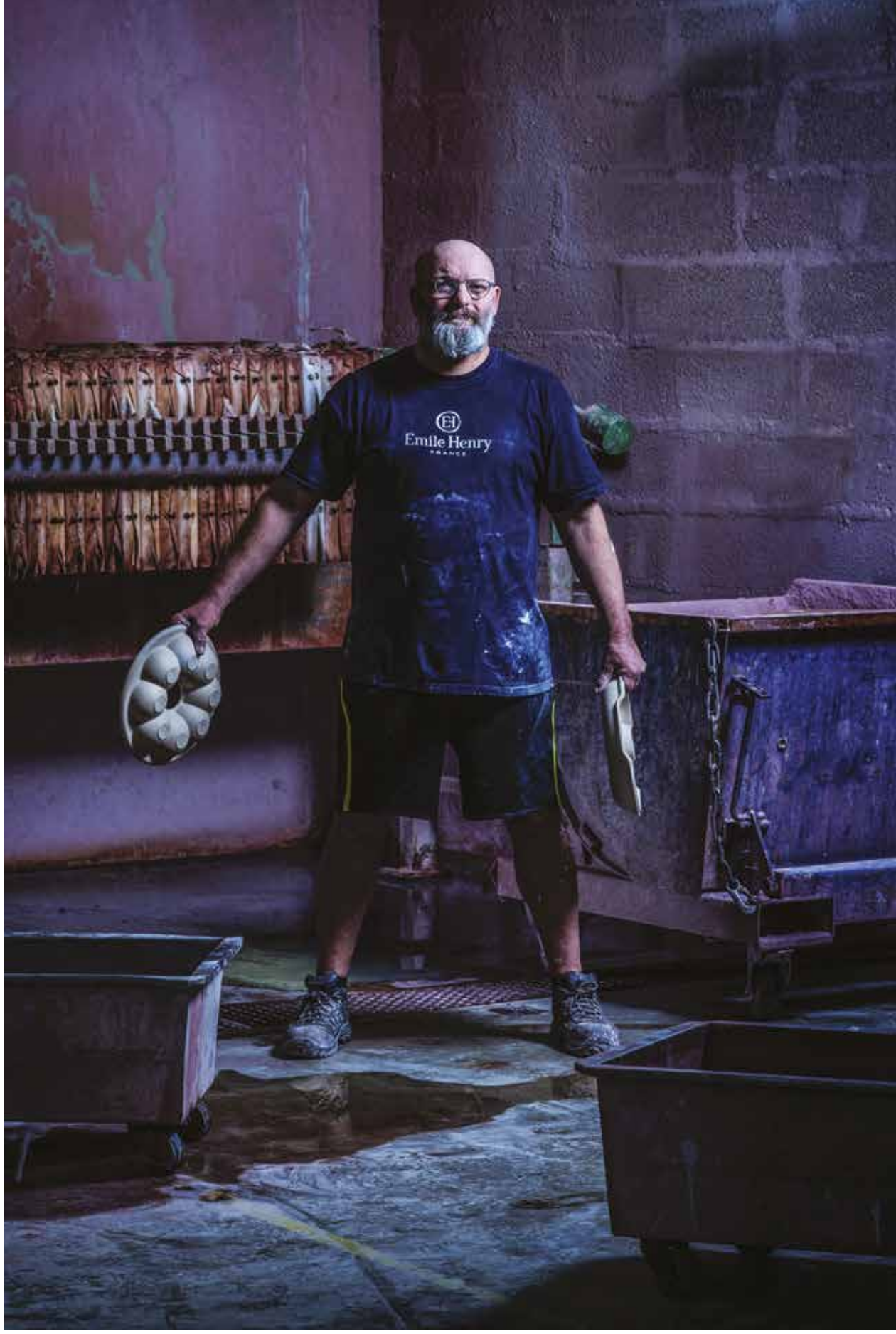
THIERRY



THIERRY & ALAN



FABIEN



FRÉDÉRIC



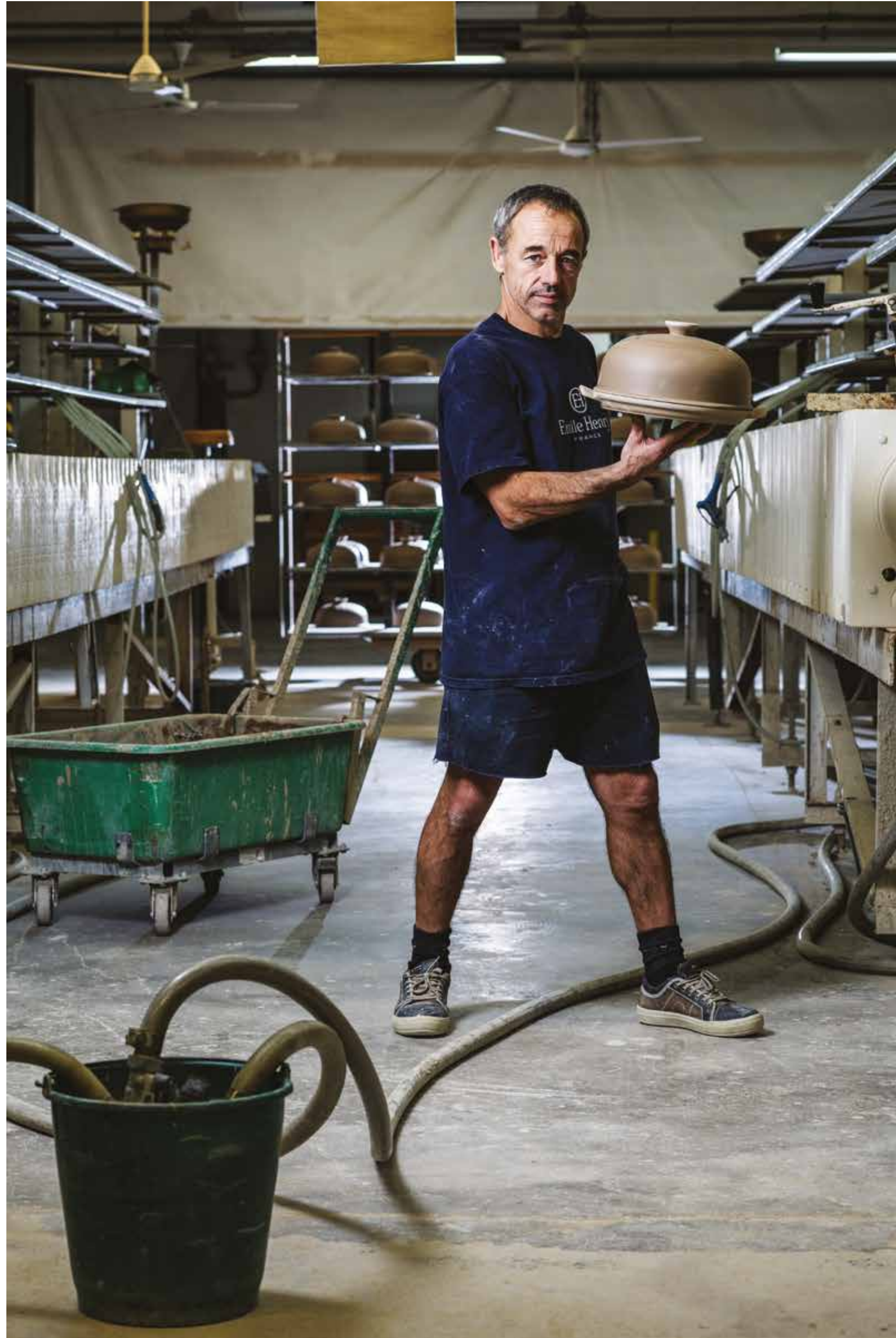
JODIE



JEAN-BAPTISTE



STÉPHANE



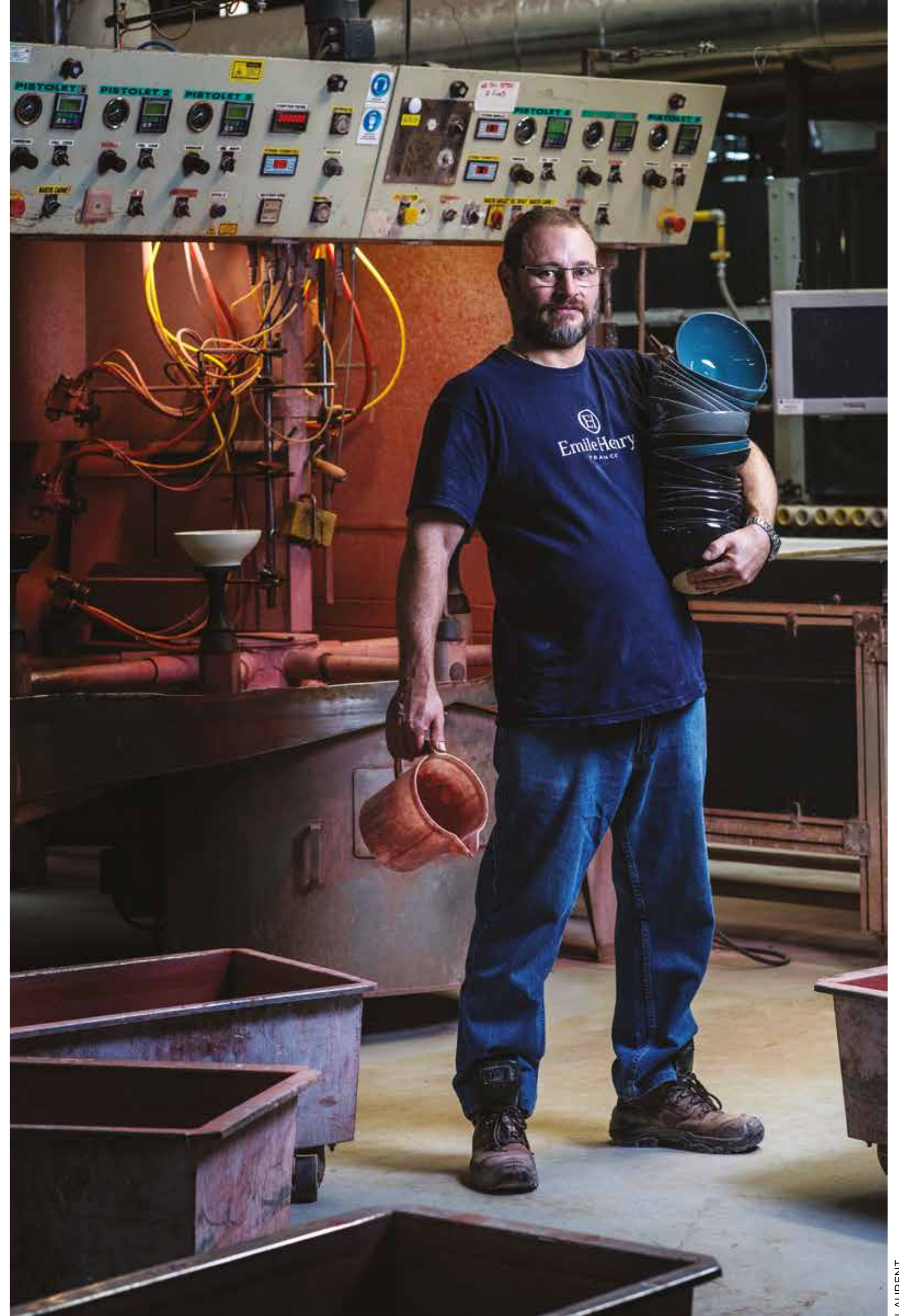
GILLES



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.

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.

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.



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



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.

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





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







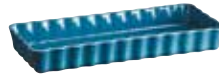













OVENWARE

“ULTIME”



















PLAT À FOUR
OVEN DISH

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

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 2.40 L	 EH 60 6038	 EH 90 6038	 EH 02 6038	 EH 34 6038
6034 (2 PPC) Plat à Tarte Long Slim Tart Dish 15 x 36 cm 1.60 L	 EH 60 6034	 EH 90 6034	 EH 02 6034	 EH 34 6034
6024 (3 PPC) Tourtière Haute - 24 cm Deep Tart Dish - 24 cm Ø 24 cm 1.15 L	 EH 60 6024	 EH 90 6024	 EH 02 6024	 EH 34 6024
6028 (3 PPC) Tourtière Haute - 29 cm Deep Tart Dish - 29 cm Ø 29 cm 2.00 L	 EH 60 6028	 EH 90 6028	 EH 02 6028	 EH 34 6028
6131 (3 PPC) Clafoutis Pie Dish 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
RAMEKIN	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
TERRINE	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
RUFFLED DISH	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

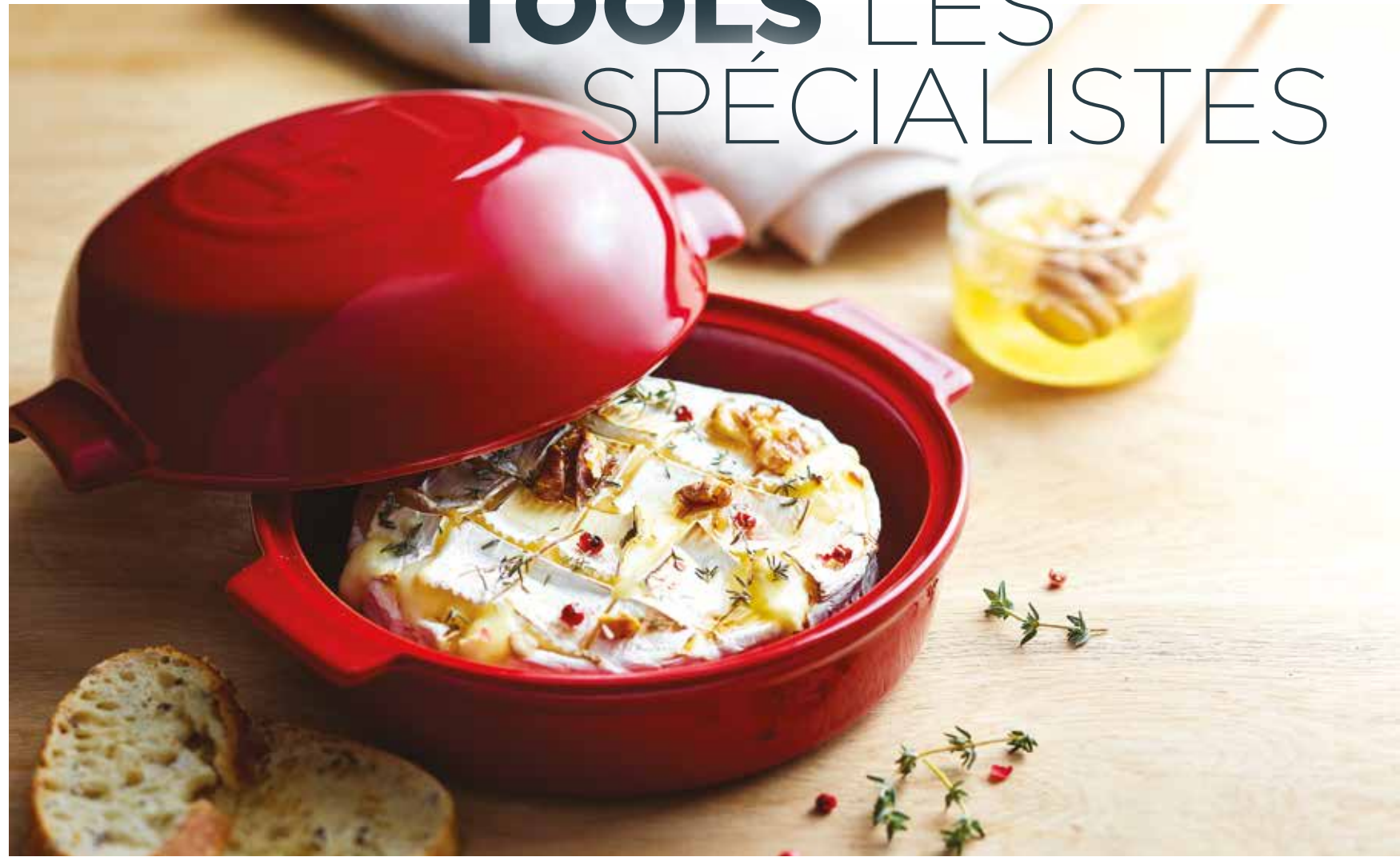
MOULE DOUCEURS	02	34
BAKING DISH	Argile	Grand Cru

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

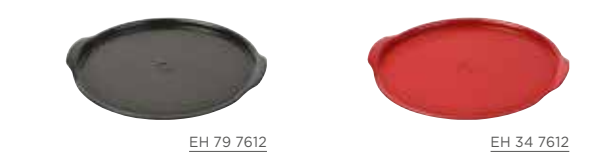


8444 (1 PPC)
Grande brique à rôtir
Large roaster
41.5 x 27.5 cm | 5 L



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
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

52

LE PAIN
BREAD 34 Grand Cru 79 Fusain 50 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
BREAD 34 Grand Cru 79 Fusain 50 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)
Germeir
Sprouter

22 x 10 x 15 cm

EH 10 0250

1650 (3 PPC)
Base Germeir
Sprouter base

22,3 x 10 x 3,3 cm

EH 10 1650

2650 (3 PPC)
Étage Germeir
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

+

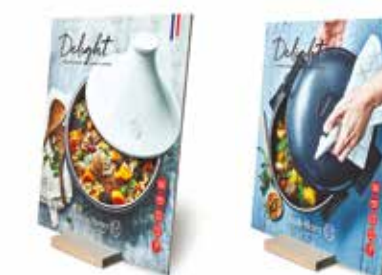
PODEL1
Fronton pour Podium
Header for wooden stand
38 x 36 cm

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

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



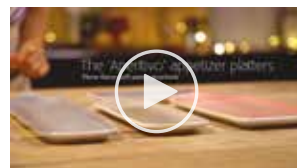
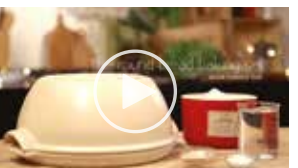
LES PLANCHES 'APERITIVO'

- 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