

Emile Henry

FRANCE





Our history is rich,
Our present is exciting,
Our future is with you.
Let's make 2019 remarkable!

JEAN-BAPTISTE HENRY, CEO



‘Delight’ — réconcilie le désir ardent de saisir, rissoler ou sauter, avec le plaisir de mijoter à petit feu, dans la céramique, sur la flamme comme sur l’induction.

— Reconciles the burning desire to seize, brown or sauté with the pleasure of simmering slowly in ceramic pots, on both traditional heat sources and induction.



La cocotte

‘Delight’ — c’est aussi
la promesse de cuisiner de grands
classiques, dans une nouvelle
céramique dont la performance n’a
d’égal que sa légèreté.

— The ‘Delight’ casserole is also
the promise of cooking good old classics,
in a state-of-the art ceramic whose
performance is matched only by
its lightness.



Bien conservés

— Notre Grande Coupe use de vieilles astuces de grand-mères pour conserver plus longtemps, naturellement.

Well preserved — Our Large Storage Bowl relies on our grandmothers' tricks to preserve the contents for longer—naturally.



Pour ne rien gâcher

— En plus d'un secret ancestral*, le design astucieux de la Grande Coupe de Conservation permet de présenter élégamment les plus beaux fruits tout en conservant à l'abri des regards, des courants d'air et de la lumière, oignons et pommes de terre.

Not to waste anything — More than just a handed-down trick*, the clever design of the Large Storage Bowl allows an elegant presentation of beautiful fruit on the top, while onions and potatoes are safely kept out of sight, drafts and light.



* Il est en effet connu que le liège a contrario des autres matériaux garde les moucheron au loin des fruits frais.
It is a known fact that cork, contrary to other materials, keeps away bugs and midges



Soif de culture ?

— Le Gerموir prend racine dans nos cuisines pour alimenter nos créations en saveurs et vitamines.

Hungry for culture ? — The Sprouter takes root in our kitchens to enhance our recipes with vitamins, nutrients, textures and flavours.





Le germoir

— Dans ce micro-jardin à double terrasse
les graines germées ont la croissance facile.
Et la récolte est à portée de tous.

The sprouter — In this suspended
2-level microgarden, seeds and grains germinate
under cover—yet within everyone's reach.

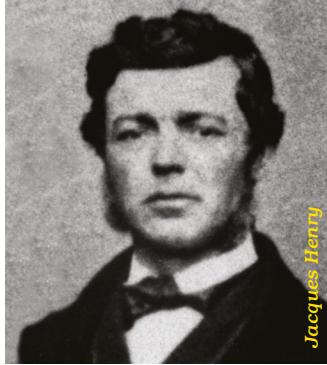


à propos de / about

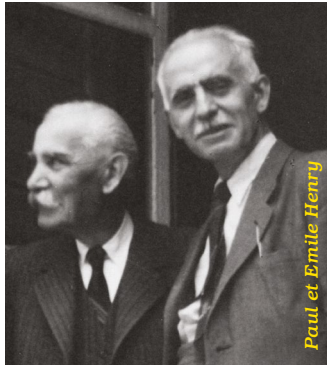
La Maison — Henry

— 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 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.



Jacques Henry



Paul et Emile Henry



Jean-Baptiste Henry

UNE AFFAIRE DE FAMILLE

— Depuis 160 ans, nous militons pour le plaisir du goût et du partage, tout simplement. Nous fabriquons des ustensiles en céramique pour permettre de cuisiner facilement les meilleurs plats.

Notre longévité repose autant sur cet ancrage solide que sur notre volonté de nous réinventer sans cesse. Nous voyons notre Maison comme une grande table vivante, où se rencontrent les savoirs ancestraux et l'énergie des plus jeunes.

A FAMILY MATTER

— For 160 years, we have been supporting the pleasures of the palate and the joy of sharing, pure and simple. We manufacture ceramic cookware that enables you to prepare the most delicious dishes with ease.

Our longevity depends as much on this solid foundation as on our will to constantly reinvent ourselves. We see our Maison as one big table, where ancient skills and youthful energy meet.

UN SAVOIR-FAIRE POUR L'AVENIR

— Depuis les années 50, les avancées technologiques permettent à notre Maison de moderniser ses céramiques en les rendant toujours plus saines, durables et résistantes.

Aujourd'hui, notre laboratoire de recherche développe des céramiques techniques, adaptées aux nouveaux modes de cuisson. Nos designers, eux, imaginent des formes qui répondent aux envies, aux attentes et aux nouvelles tendances du marché, tout en respectant l'authenticité de nos origines.

PRESQUE 170 ANS (et toujours aussi jeune)

— Les pieds sur la terre (de Bourgogne) et la tête dans les étoiles, nous nous inspirons des tendances culinaires et de l'air du temps. Nous cultivons aussi avec passion notre âme d'enfant, qui nous pousse sans cesse à rêver et à imaginer des nouveautés.



SAVOIR-FAIRE FOR THE FUTURE

— Since the 1950s, advances in technology have enabled us to modernise our ceramics, while making them ever healthier, sturdier, and longer-lasting.

Today, our research laboratory develops high-performance ceramics adapted to new cooking methods. Our designers create shapes that match the end-users' desires and expectations, as well as the latest trends—all the while respecting the authenticity of our roots.

ALMOST 170 YEARS OLD (but still young at heart)

— With our feet firmly planted on the ground (in Burgundy) and our head in the clouds, we find inspiration in the latest cooking trends and in the spirit of the times. We cultivate our inner child with passion, which in turn inspires us to keep dreaming and keep creating.

Nos inspi —rations Our inspirations



BVCert. 6019334

UNE JOLIE HISTOIRE D'ALCHIMIE

— Chacune de nos céramiques naît d'une alchimie. Celle de la Terre — cette argile non traitée qui est à la base de la barbotine, un fluide épais et vivant — et du Feu qui la transforme en tesson dur et durable. Celle des oxydes minéraux gorgés de couleurs et des émaux qu'ils colorent. Celle, enfin, du cœur (la passion) et du savoir faire (la main) de nos artisans.

MADE IN FRANCE : UNE FIERTÉ ET UNE CONVICTION

— 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.

Chacune de nos pièces est fabriquée à la main, puis signée, par un des artisans de nos ateliers. Bien sûr, nous sommes fiers de nos produits, du plaisir que les gens ont à les utiliser aux 4 coins du monde, et du fait que leur fabrication contribue à la vie économique locale. Mais pour nous le Made in France est aussi un choix environnemental : nous sommes intimement convaincus que c'est le meilleur endroit pour « bien fabriquer ».

Consommation minime d'énergie, recyclage, respect des normes françaises drastiques : nous y travaillons tous les jours, c'est notre engagement.

A TALE OF ALCHEMY

— Each of our ceramics is born from alchemy. That of Earth—untreated clay which is the basis of ceramic slip, a thick, living fluid—and that of Fire, which transforms it, making it strong and hard. That of dazzling coloured oxides and the glazes that they colour. Finally, that of the heart (passion) and savoir-faire (hands) of our craftsmen.

MADE IN FRANCE: a source of pride as well as a firm belief

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

Each of our pieces is hand-crafted and signed by one of the craftsmen in our workshops. Naturally, we are proud of our products, of the pleasure that people take in using them all around the world, and of the fact that their creation contributes to the local economy.

But for us, Made in France is also an environmental choice: our deep conviction is that this is the best place to exercise our craft the right way.



Nos valeurs

Our values

LA QUALITÉ AU CŒUR

— **Nous le savons**, pour séduire et satisfaire, nos plats doivent être dans la meilleure qualité. Ils sont ainsi garantis jusqu'à 10 ans. Rien d'étonnant : au sein de notre laboratoire maison, nos ingénieurs travaillent sur la résistance au choc thermique et mécanique de nos céramiques. Chaque jour, nous imaginons et testons de nouvelles formes, toujours plus pratiques et que nous souhaitons adaptées aux modes de cuisson des cuisines du monde.

QUALITY AT HEART

— **We know** that in order to please and satisfy, our dishes must be of the highest quality, which is why they are guaranteed for up to 10 years. There is nothing surprising about that: in our laboratory, our engineers work on the thermal and mechanical shock resistance of our ceramics. Each day, we create and test new, ever more practical shapes adapted to the cooking styles of the world's kitchens.

A LASTING COMMITMENT

— **Durability**, quality, and the nobility of natural raw materials lie at the very heart of our brand. That is why we chose to cultivate a taste for the essential and the authentic long before it became fashionable.

Simple, healthy, and highly resistant, our dishes are created from a unique blend of clays, our time-honoured recipe developed for a sustainable form of production. Using neither petroleum derivatives nor nanomaterials: let us appreciate and heed the old proverb "experience always wins the day."



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.

Simple, sains et très résistants, nos plats sont élaborés à base d'un mélange unique d'argiles, notre recette ancestrale, améliorée pour un mode de production durable. Pas de dérivés de pétrole ou nano matériaux : nous aimons et respectons l'adage populaire : « c'est dans les vieux pots qu'on fait les meilleures confitures ».





Nos couleurs

— Notre palette trouve sa source dans l'histoire de la Maison, de la Bourgogne avec sa gastronomie et ses grands vins, dans l'amour du métier de la céramique, mais aussi dans les images que nous insufflent certains moments, des saveurs, des lieux.
En 2019, notre palette se teinte d'une inspiration ensoleillée avec 2 nouvelles couleurs : Jaune Provence et Bleu Calanques.
Bon voyage !

Our colours

— Our colour palette is rooted in our history, in the Burgundy region with its gastronomy and famous wines, in the passion for ceramic, but also in the images that are conjured up by particular moments, flavours and places.
In 2019, our colour palette is flooded with sunshine with 2 new colours: Provence yellow and Calanque blue.
Bon voyage !





sur le feu

COOKWARE — page 22



au four

OVENWARE — page 26



la table

TABLEWARE — page 36



les spécialistes

SPECIALISED TOOLS — page 32



dans la cuisine

IN THE KITCHEN — page 34



plat du jour

— page 40



Delight
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

[77]
Ardoise / Slate

[6620] **New**

Petite cocotte
Small casserole

Ø 22,5 | 2 L
25,5 x 22 x 17,3 cm



EH 77 6620 | EH 77 9562

[6640] **New**

Cocotte ronde
Round casserole

Ø 27 | 4 L
31 x 26,5 x 19,5 cm



EH 77 6640 | EH 77 9564

[6625] **New**

Sauteuse
Braiser

Ø 27 | 2,5 L
31 x 26,5 x 15,5 cm



EH 77 6625 | EH 77 9563

[6645] **New**

Cocotte ovale
Oval casserole

4,5 L
36 x 23,5 x 19,5 cm



EH 77 6645 | EH 77 9565

[6632] **New**

Tajine
Tagine

Ø 33 cm | 4 L | 4.25 Qt
33,5 x 33,5 x 23 cm
13.2' x 13.2' x 9'



EH 77 6632 | EH 77 9566



EH 7A 6632 | EH 7A 9566

Delight — Issue d'une **technologie de pointe**, la céramique de 'Delight' offre de nouveaux bénéfices en plus des avantages attendus d'une céramique culinaire de haute qualité.

- Performante **sur l'induction comme sur la flamme**, elle passe au four traditionnel comme au micro-ondes.
- Bien **plus légère** qu'une cocotte classique, 'Delight' est extrêmement maniable.
- 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 all the advantages expected from a high quality culinary ceramic, plus new benefits 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** than a classic casserole, 'Delight' is accessible to more users and easy to handle.
- Its unparalleled resistance to heat and its reactivity allow **browning, sealing and sautéing!**

SUR LE FEU COOKWARE

TAJINE TAGINE

[34]
Grand Cru



EH 34 5626 |  EH 34 9526

[79]
Fusain



EH 79 5626 |  EH 79 9526

[97]
Feu Doux



EH 97 5626

[5626]
Tajine
Tagine

Ø 27 cm | 1.80 L
1 PPC

[5632]
Tajine
Tagine

Ø 32 cm | 3.00 L
1 PPC



EH 34 5632 |  EH 34 9532



EH 79 5632 |  EH 79 9532



EH 97 5632 |  EH 97 9532

COCOTTE STEW POT

[34]
Grand Cru



EH 34 4525

[79]
Fusain



EH 79 4525

[4525]
Cocotte ronde
Round Stewpot

Ø 22 cm | 2.50 L
1 PPC

[4540]
Cocotte ronde
Round Stewpot

Ø 26 cm | 4.00 L
1 PPC



EH 34 4540



EH 79 4540

[4553]
Cocotte Ronde
Round Stewpot

Ø 28.5 cm | 5.00 L
1 PPC



EH 34 4553



EH 79 4553

[4560]
Cocotte ovale
Oval Stewpot

39.5 x 26.5 cm | 6.00 L
1 PPC



EH 34 4560



EH 79 4560

[34]
Grand Cru



EH 34 5575 |  EH 34 9575

[79]
Fusain



EH 79 5575 |  EH 79 9575

[5575]
Faitout
One Pot

Ø 22.5 cm | 2.00 L
1 PPC

[34]
Grand Cru



EH 34 5500 |  EH 34 9555

[79]
Fusain



EH 79 5500 |  EH 79 9555

[5500]
Diabolo
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



EH 34 3699 |  EH 34 9599



EH 79 3699 |  EH 79 9599

[9922]
Service à fondue
Cheese fondue set

35.5 x 24 cm | 2.40 L
1 PPC



EH 34 9922



EH 79 9922

One Pot — Reposant sur des principes anciens, mais conçu pour un mode de vie contemporain, le “One Pot” intègre des éléments de design propres aux pots en céramique traditionnels de différentes cultures. Il permet une cuisson saine du riz, des céréales et légumineuses. Il permet aussi de préparer des recettes complètes “One Pot” qui consistent à cuire tous les ingrédients en même temps pour plus de saveur.

— Inspired by ancient cooking principles and designed for a contemporary lifestyle, it integrates features shared by traditional pots from various cultures. Ideal for cooking rice, cereal and pulse-based recipes, it is also used to prepare flavourful “one-pot meal” recipes, gently cooking all the ingredients at the same time.

AU FOUR OVENWARE

“ULTIME”

PLAT À FOUR OVEN DISH

[90] Provence | **New** [60] Calanque | **New**

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



EH 90 9649 EH 60 9649

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



EH 90 2050 EH 60 2050

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



EH 90 9650 EH 60 9650

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



EH 90 9652 EH 60 9652

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



EH 90 9654 EH 60 9654

PLAT À FOUR OVEN DISH

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



EH 90 9050 EH 60 9050

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



EH 90 9052 EH 60 9052

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



EH 90 9054 EH 60 9054

[95] Silex



EH 95 9649

[02] Argile



EH 02 9649

[97] Feu Doux



EH 97 9649

[11] Farine



EH 11 9649

[79] Fusain



EH 79 9649

[34] Grand Cru



EH 34 9649



EH 95 2050 | EH 95 9520



EH 02 2050 | EH 02 9550



EH 97 2050



EH 11 2050



EH 79 2050



EH 34 2050 | EH 34 9550



EH 95 9650



EH 02 9650



EH 97 9650



EH 11 9650



EH 79 9650



EH 34 9650



EH 95 9652 | EH 95 9552



EH 02 9652 | EH 02 9552



EH 97 9652



EH 11 9652



EH 79 9652



EH 34 9652 | EH 34 9552



EH 95 9654 | EH 95 9554



EH 02 9654 | EH 02 9554



EH 97 9654



EH 11 9654



EH 79 9654



EH 34 9654 | EH 34 9554



EH 95 9050



EH 02 9050



EH 97 9050



EH 11 9050



EH 79 9050



EH 34 9050



EH 95 9052



EH 02 9052



EH 97 9052



EH 11 9052



EH 79 9052



EH 34 9052



EH 95 9054



EH 02 9054



EH 97 9054



EH 11 9054



EH 79 9054



EH 34 9054



AU FOUR OVENWARE

PLAT À TARTE TOURTIÈRE DEEP TART DISH

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



[6034]
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



[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



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



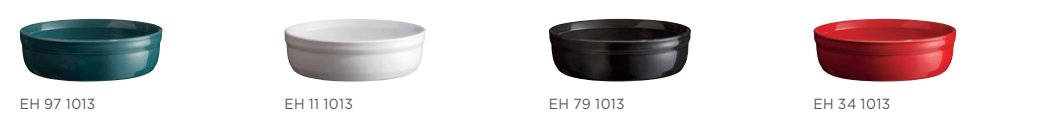
[1010]
Ramequin - n°10
Ramekin - N°10
Ø 10 cm | H 6 cm | 0.25 L
6 PPC



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



[97] Feu Doux [11] Farine [79] Fusain [34] Grand Cru



[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 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 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 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 97 4013 Feu Doux
EH 11 4013 Farine
EH 95 4013 Silex

AU FOUR OVENWARE

MOULE DOUCEURS BAKING DISH

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

[34]
Grand Cru



EH 34 6120

[02]
Argile



EH 02 6120

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



EH 34 6180



EH 02 6180

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



EH 34 6080



EH 02 6080

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



EH 34 6880



EH 02 6880

MOULE COROLLE RUFFLED DISH

[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



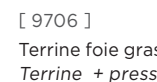
EH 34 6187



EH 02 6187

TERRINE TERRINE

[34]
Grand Cru



EH 34 9706

[11]
Farine



EH 11 9706

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

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



EH 34 9791



EH 11 9791

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



EH 34 5865



EH 11 5865

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



“APERITIVO”

[5001]
Planche apéritif
Appetizer platter
- Small -
23 x 10 cm
4 PPC

[84]
Camargue



EH 84 5001

[88]
Liège



EH 88 5001

[89]
Tapenade



EH 89 5001



EH 65 5001

Display
12 PPC

[5002]
Planche apéritif
Appetizer platter
- Medium -
31 x 10 cm
4 PPC



EH 84 5002



EH 88 5002



EH 89 5002

[5003]
Planche apéritif
Appetizer platter
- Long -
42 x 11 cm
4 PPC



EH 84 5003



EH 88 5003



EH 89 5003

[5004]
Planche apéritif
Appetizer platter
- Large -
31 x 16 cm
4 PPC



EH 84 5004



EH 88 5004



EH 89 5004

[5005] **New**
Planche apéritif
Appetizer platter
- X Large -
32 x 21 cm
4 PPC



EH 84 5005



EH 88 5005



EH 89 5005

[5095]
Lot de 3 planches
apéritif
Set of 3 appetizer platters
42 x 11,7 x 3,5 cm
2 PPC



EH 84 5095



EH 88 5095



EH 89 5095

[5016]
Plat à tapas
Tapas dish
18 x 16 x 4.3 cm | 0.50 L
3 PPC



EH 84 5016



EH 88 5016



EH 89 5016











‘aperitivo’ — 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

	[34] Grand cru	[79] Fusain
[8443] Papillote Papillote steamer 42 x 25 cm 1.90 L 1 PPC		
	EH 34 8443  EH 34 9543	EH 79 8443  EH 79 9543
[8442] Brique à rôtir Roaster 35.5 x 24 cm 2.50 L 1 PPC		
	EH 34 8442  EH 34 9542	EH 79 8442  EH 79 9542
[8444] Grande brique à rôtir Large roaster 41.5 x 27.5 cm 5 L 1 PPC		
	EH 34 8444  EH 34 9544	EH 79 8444  EH 79 9544

LES SPÉCIALISTES SPECIALISED TOOLS

	[34] Grand cru	[79] Fusain
[7612] Pizza stone moyenne Medium pizza stone Ø 34 cm 1 PPC		
	EH 79 7612	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	
Pelle à pizza Pizza peel 43 x 33 x 1,8 cm		
	OOPELLE7514	



Le pain — Le Moule Couronne célèbre la joie de pétrir, façonner, cuire et partager son pain fraîchement sorti du four. Une jolie façon d'organiser des goûters gourmands, d'agrémenter les repas de fête ou quotidiens – avec en prime, un délicieux parfum de pain chaud dans la maison...

Bread — The Crown Bread Baker brings together the pleasure of kneading, shaping, baking and sharing a loaf, straight from the oven. An enjoyable way of preparing delicious snacks or accompanying everyday or festive meals—with the added bonus of the smell of freshly-baked bread...

LES SPÉCIALISTES SPECIALISED TOOLS

	[34] Grand Cru	[79] Fusain	[50] Lin
[5504] Pain moule Bread loaf baker 23 x 13 x 12 cm 2.20 L 2 PPC			
	EH 34 5504  EH 34 9504	EH 79 5504  EH 79 9504	EH 50 5504  EH 50 9504
[5503] Pain de campagne Large bread loaf baker 39.5 x 16 x 15 cm 4.5 L 1 PPC			
	EH 34 5503  EH 34 9503	EH 79 5503  EH 79 9503	EH 50 5503  EH 50 9503
[5505] Pain couronne Crown bread baker Ø 30.5 x 10.5 cm 1.9 L 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 3.7 L 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 4.5 L 1 PPC			
	EH 34 9108  EH 34 9508	EH 79 9108  EH 79 9508	EH 50 9108  EH 50 9508
[5507] Set pain maison Round bread baker 32.5 x 29.5 x 14 cm 5.2 L 1 PPC			
	EH 34 5507  EH 34 9507	EH 79 5507  EH 79 9507	EH 50 5507  EH 50 9507
[5042] Planche à four Baking tray 41.5 x 31.5 cm 3 PPC			
	EH 34 5042	EH 79 5042	EH 50 5042

DANS LA CUISINE IN THE KITCHEN

CONSERVATION STORAGE

[8765] **New**
Grande coupe
de conservation
Large storage bowl
Ø 35,8 cm | H 15,7 cm | 6.5 L

[34]
Grand cru



EH 34 8765

[11]
Farine



EH 11 8765

[8763] **New**
Pot à ail
Garlic pot
Ø 14,6 cm | H 8,6 cm | 1 L

[34]
Grand cru



EH 34 8763

[79]
Fusain



EH 79 8763

[8761] **New**
Pot à sel
Salt cellar
Ø 14,6 cm | H 8,6 cm | 0.5 L



EH 34 8761



EH 79 8761

[8745]
Pot conservation
Storage jar
Ø 11 cm | 0,3 L / 10 oz | 0,36 L
2 PPC



EH 34 8745



EH 79 8745

[8743]
Pot conservation
Storage jar
Ø 13,5 cm | 0,5 L / 1 lb | 0,60 L
2 PPC



EH 34 8743



EH 79 8743

[8741]
Pot conservation
Storage jar
Ø 15,5 cm | 1 L / 2 lb | 1 L
2 PPC



EH 34 8741



EH 79 8741

[02]
Argile



EH 02 8763

[97]
Feu Doux



EH 97 8763

[11]
Farine

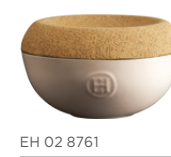


EH 11 8763

[95]
Silex



EH 95 8763



EH 02 8761



EH 97 8761



EH 11 8761



EH 95 8761



EH 02 8745



EH 97 8745



EH 11 8745



EH 95 8745



EH 02 8743



EH 97 8743



EH 11 8743



EH 95 8743



EH 02 8741



EH 97 8741



EH 11 8741



EH 95 8741

PAIN BREAD

[11]
Farine



[8750] **New**
Boîte à pain
Bread box

EH 11 8750

35,5 x 24,5 x 15,8 cm | 6.5 L

CULTURE EN INTÉRIEUR INDOOR CULTURE

[11]
Farine



[0250] **New**
Germeir
Sprouter

EH 11 0250

22 x 9,7 x 15,4 cm



[34]
Grand Cru

[79]
Fusain

[02]
Argile

[97]
Feu Doux

[11]
Farine

[95]
Silex

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



EH 34 0262



EH 79 0262



EH 02 0262



EH 97 0262

Cuillère non incluse
Spoon not included



EH 11 0262



EH 95 0262

[0218]
Pot à ustensiles
Utensil pot
Ø 15.6 cm | H 16 cm | 1 L
3 PPC



EH 34 0218



EH 79 0218



EH 02 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 97 0225



EH 11 0225



EH 95 0225

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



EH 34 0201



EH 79 0201



EH 02 0201



EH 97 0201



EH 11 0201



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 97 0255



EH 11 0255



EH 95 0255

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



EH 34 0215



EH 79 0215



EH 02 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 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 97 6524



EH 11 6524



EH 95 6524



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
--	---

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

 EH 34 2116	 EH 79 2116
---	---

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

 EH 34 2122	 EH 79 2122
--	---

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

 EH 34 2128	 EH 79 2128
--	---

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

 EH 34 8870	 EH 79 8870
--	---

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

 EH 34 8871	 EH 79 8871
--	---

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


 EH 34 8878	 EH 79 8878
--	---

[02] Argile  EH 02 1520	[97] Feu Doux  EH 97 1520	[11] Farine  EH 11 1520	[95] Silex  EH 95 1520
---	---	---	--

 EH 02 2116	 EH 97 2116	 EH 11 2116	 EH 95 2116
---	---	---	---

 EH 02 2122	 EH 97 2122	 EH 11 2122	 EH 95 2122
---	---	---	---

 EH 02 2128	 EH 97 2128	 EH 11 2128	 EH 95 2128
---	---	---	---

 EH 02 8870	 EH 97 8870	 EH 11 8870	 EH 95 8870
---	---	---	---

 EH 02 8871	 EH 97 8871	 EH 11 8871	 EH 95 8871
---	---	---	---

 EH 02 8878	 EH 97 8878	 EH 11 8878	 EH 95 8878
---	---	---	---



'PLAT DU JOUR'

— 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.

SUR LE FEU 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]
Caudron
Cauldron

4,5 L
30 x 23 x 29 cm



EH 06 5589

AU FOUR 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





[79]
Fusain

[97141] **New**
Coffret 'La Pizza'
'La Pizza' gift set

contient / contents:
7514, OPELLE7514

50 x 38,5 x 5 cm

2 PPC



EH 79 9714



[89]
Tapenade

[9701] **New**
Coffret 'Aperitivo'
'Aperitivo' gift set

contient / contents:
5001, 5004, 5016

33 x 18 x 9 cm

2 PPC



EH 89 9701



[9710] **New**
Lot de 4 ramequins camaieux
4 shade ramekin set

22 x 22 x 6,8 cm

2 PPC

[SF]
Figue



EH SF9710

[SG]
Gris



EH SG9710

[SB]
Bleu



EH SB9710



[9752]
Coffret 'Ultime' 2 plats ovales
2 oval dishes 'Ultime' gift set

contient / contents:
9050, 9052

36 x 23 x 8,5 cm

2 PPC

[34]
Grand Cru



EH 34 9752

[02]
Argile



EH 02 9752



[9711]
Coffret 'Crème brûlée'
'Crème brûlée' gift set

contient / contents:
7111 x 4, 007111

21 x 13 x 21 cm

2 PPC

[34]
Grand Cru



EH 34 9711

[02]
Argile



EH 02 9711



[9749]
Coffret 'Ultime' 2 plats individuels
2 rectangular dishes 'Ultime' gift set

contient / contents:
9649 x 2

33 x 23 x 6,5 cm

3 PPC



EH 34 9749



EH 02 9749



[9762]
Coffret Préparation
Préparation gift set

contient / contents:
0215, 0262

27 x 18 x 9 cm

3 PPC

[34]
Grand Cru



EH 34 9762

[02]
Argile



EH 02 9762



[9750]
Coffret 'Ultime' 3 plats rectangulaires
3 rectangular dishes 'Ultime' gift set

contient / contents:
9649, 9650, 9652

37,5 x 25 x 9 cm

2 PPC



EH 34 9750



EH 02 9750

LES COFFRETS GIFT SETS



MERCHANDISING

LES MEUBLES POS FURNITURE

[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.



[MBRAM01]

RAMEKIN DISPLAY

55 x 40 x 76 cm

Élégant, il attire par le nombre de produits et renforce l'effet de collection.

Stylish, it draws attention and accentuates the collection effect.



[MBTAB1]

DELIGHT TABLE DE PRÉSENTATION DELIGHT POS TABLE

100 x 70 x 85 cm

Avec la taille idéale pour présenter toute la gamme, elle permet aussi stockage et libre service.

Compact, yet ideal to showcase the entire range, it provides space for buffer stock and encourages self-service.



Delight
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

MERCHANDISING

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

Efficaces pour mettre en valeur un produit phare et attirer l'attention sur la gamme.

Effective in highlighting a flagship 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

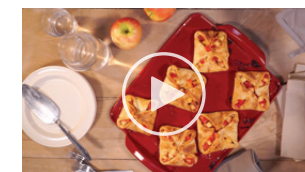
Efficace, couvre les points forts de la gamme.

Covers efficiently the highlights of the range.



LES VIDÉOS VIDEOS

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



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



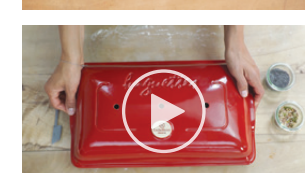
LE MOULE À PAIN
Pain blanc moulé au parmesan
THE BREAD LOAF BAKER
Parmesan bread loaf



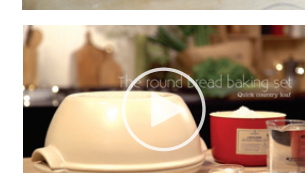
LE MOULE COURONNE
Pains briochés à la vanille et aux pépites de chocolat
THE CROWN BAKER
Small chocolate chip brioches



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



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



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



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



LA MARMITE
Crème de petits pois à la menthe
THE STOCK POT
Cream of pea soup with mint



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



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



LE TAJINE
• Tajine de poulet au citron et au miel
• Tajine de poulet et pois chiches
THE TAGINE
• Easy chicken & chickpea tagine
• Chicken tagine with lemon & honey

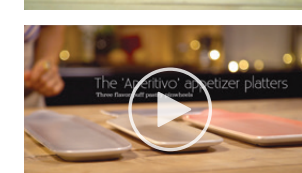


LE 'PIE DISH'
Tourte aux pommes et roulés de cannelle
THE PIE DISH
Cinnamon buns apple pie

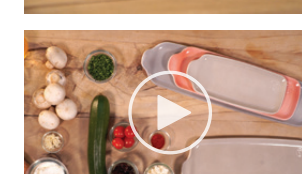
LA PAPILOTTE
Rôti de lieu noir à la ricotta, épinards et tomates séchées
THE 'PAPILLOTE' STEAMER
Roast cod stuffed with spinach, ricotta and sundried tomatoes



LES PLANCHES 'APERITIVO'
• Bouchées de patates douces, champignons & courgettes gratinés
• Trio de roulés feuilletés
THE 'APERITIVO' APPETIZER PLATTERS
• Oven-baked sweet potato, mushroom & zucchini bites
• Three flavour puff pastry pinwheels



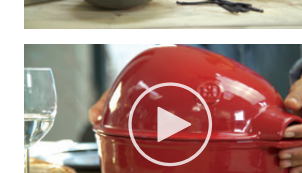
LA TOURTIÈRE
Tourte au potiron, noisettes et champignons
THE DEEP TART DISH
Pumpkin, hazelnuts and mushrooms pie



LE MOULE À CAKE
Gâteau marbré vanille & chocolat
THE CAKE BAKING PAN
Chocolate marble cake



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



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





Nos remerciements à / Thank you to
Marguerite & Stéphane
Claire, Laurence & François
Alice, Chiara, Emeline, Frédéric,
Jesiel, Pierre, Sabine
et à la famille Feillens /
and to the Feillens family

**À chaque
produit
son
histoire.**



**Every
product has
its own
story.**