

Emile Henry   
FRANCE



# Tableware

LA TABLE

**Tableware**  
LA TABLE  
Page 3

**Ovenware**  
AU FOUR  
Page 8

**Specialised tools**  
LES SPÉCIALISTES  
Page 16

**In the kitchen**  
DANS LA CUISINE  
Page 19

**Cookware**  
TOUS FEUX  
Page 27





**NEW**

# Saladier

## SALAD BOWL

90  
Provence

6592 (2 PPC)  
**Saladier - S**  
Salad bowl - S  
19 x 19 x 12 cm | 2 L



73  
Belle-Ile

EH 73 6592

02  
Argile

EH 02 6592

34  
Grand Cru

EH 34 6592

76\*  
Toscane

EH 76 6592

07\*  
Cèdre

EH 07 6592

6594 (2 PPC)  
**Saladier - M**  
Salad bowl - M  
22 x 22 x 14 cm | 3.5 L



6596 (1 PPC)  
**Saladier - L**  
Salad bowl - L  
26 x 26 x 16 cm | 5.5 L



\*disponible sept. 2024 / available sept. 2024

2116 (6 PPC)  
**Coupe individuelle**  
Individual bowl  
Ø 15.5 cm | 0.35 L



2122 (4 PPC)  
**Petit saladier**  
Small salad bowl  
Ø 22 cm | 1.10 L



2128 (2 PPC)  
**Grand saladier**  
Large salad bowl  
Ø 28 cm | 2.80 L



### Le bon mélange

Lorsque beauté et élégance du design s'allient à la finesse de la fabrication pour apporter du style au service des salades de tous les jours...

### The right mix

When the beauty and elegance of the design combined with the finest of our craftsmanship bring style to everyday salads...



A woman with dark hair, wearing a long-sleeved, forest green dress, is shown from the waist up in profile, facing right. She is holding a dark green, glossy ceramic tray with both hands. The tray has a distinctive shape with a curved front and a small circular logo on the front edge. The background is a dark, textured wall, possibly a curtain, with a warm, orange light source visible on the left side, creating a soft glow and some lens flare effects.

# Cèdre

Certaines couleurs sont tout simplement si belles et intemporelles qu'elles génèrent de réelles émotions... Le nouveau vert 'Cèdre' en fait partie.

Majestueux comme l'arbre du même nom, symbole de force et de revitalisation, ce vert subtil s'inspire des teintes changeantes de ce conifère au feuillage persistant.

Some colours are simply so beautiful and timeless that they trigger real, intense emotions. Our new green 'Cèdre' is one of them...

Majestic like the tree bearing the same name, symbol of strength and revitalization, this subtle green is inspired by the changing hues of the evergreen conifer.

# Ovenware

## AU FOUR

**le bon plat**  
PLAT À FOUR

**the right dish**  
OVEN DISH

9649 (3 PPC)  
**Individuel**  
Individual  
22 x 14.5 cm | 0.7 L



2050 (3 PPC)  
**Carré**  
Square  
28 x 24 cm | 1.8 L



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



9652 (3 PPC)  
**Rectangulaire**  
Rectangular  
36.5 x 23.5 cm | 2.7 L



9654 (2 PPC)  
**Grand rectangulaire**  
Large rectangular  
42.5 x 28 cm | 4 L



\*disponible sept. 2024 / available sept. 2024



### Couvercle pour plat

#### OVEN DISH LID

0050 (3 PPC)  
**Couvercle pour plat 9650**  
Lid for dish 9650  
25.5 x 18 cm



0052 (3 PPC)  
**Couvercle pour plat 9652**  
Lid for dish 9652  
30.5 x 22.5 cm



9050 (3 PPC)  
**Petit ovale**  
Small oval  
27 x 17.5 cm | 1.5 L



9052 (3 PPC)  
**Ovale**  
Oval  
35 x 22.5 cm | 2.3 L



9054 (2 PPC)  
**Grand ovale**  
Large oval  
41 x 26 cm | 3.9 L



**Plat à tarte  
tourtière**  
TART DISH



**Le bon plat pour les tartes,  
les quiches et les tiramisus...**

The right dish for tarts, quiches and flans...

**Si bons !**

C'est au four qu'ils excellent ! Grâce à la céramique Haute Résistance qui diffuse lentement la chaleur, la cuisson dans nos plats à tarte est homogène et n'assèche pas les bords. Petite astuce : beurrer et saupoudrer de sucre les parois du plat avant cuisson permet d'obtenir des bords caramélisés ; on n'arrête pas la gourmandise...

**So good!**

It's in the oven that they excel! Thanks to the High Resistance ceramic, pie and tart dishes provide optimum baking results without drying out around the edges.

Here's a little gourmet tip; use butter to grease the dish, add a sprinkling of sugar, and you get a delicious caramelised coating. You can't beat it...

90  
Provence

6038 (3 PPC)  
**Plat à tarte rectangulaire**  
Deep rectangular tart dish  
24 x 34 cm | 1.9 L

EH 90 6038

73  
Belle-Ile

EH 73 6038

02  
Argile

EH 02 6038

34  
Grand Cru

EH 34 6038

11  
Farine

EH 11 6038

76  
Toscane

EH 76 6038

NEW COLOR  
07  
Cèdre

EH 07 6038\*

6034 (2 PPC)  
**Plat à tarte long**  
Slim tart dish  
15 x 36 cm | 1.6 L

EH 90 6034

EH 73 6034

EH 02 6034

EH 34 6034

EH 11 6034

EH 76 6034

EH 07 6034

6031 (3 PPC)  
**Plat à tarte**  
Tart dish  
Ø 29.5 cm | 1.4 L

EH 90 6031

EH 73 6031

EH 02 6031

EH 34 6031

EH 11 6031

EH 76 6031

EH 07 6031

6024 (3 PPC)  
**Tourtière haute - 24 cm**  
Deep tart dish - 24 cm  
Ø 24 cm | 1.15 L

EH 90 6024

EH 73 6024

EH 02 6024

EH 34 6024

EH 11 6024

EH 76 6024

EH 07 6024\*

6028 (3 PPC)  
**Tourtière haute - 29 cm**  
Deep tart dish - 29 cm  
Ø 29 cm | 2 L

EH 90 6028

EH 73 6028

EH 02 6028

EH 34 6028

EH 11 6028

EH 76 6028

EH 07 6028

6032 (3 PPC)  
**Tourtière haute - 32 cm**  
Deep tart dish - 32 cm  
Ø 32 | 3 L

EH 90 6032

EH 73 6032

EH 02 6032

EH 34 6032

EH 11 6032

EH 76 6032

EH 07 6032\*

6131 (3 PPC)  
**Clafoutis**  
Pie dish  
Ø 26 cm | 1.2 L

EH 02 6131

EH 34 6131

EH 11 6131

\*disponible sept. 2024 / available sept. 2024



## Ramequin RAMEKIN

	90 Provence	73 Belle-Ile	02 Argile	34 Grand Cru	11 Farine	76 Toscane
1013 (6 PPC) <b>Crème brûlée</b> Crème brûlée Ø 13 cm   H 3.5 cm   0.15 L						
	<a href="#">EH 90 1013</a>	<a href="#">EH 73 1013</a>	<a href="#">EH 02 1013</a>	<a href="#">EH 34 1013</a>	<a href="#">EH 11 1013</a>	<a href="#">EH 76 1013</a>
1008 (6 PPC) <b>Ramequin - n°8</b> Ramekin - N°8 Ø 8.5 cm   H 7 cm   0.17 L						
	<a href="#">EH 90 1008</a>	<a href="#">EH 73 1008</a>	<a href="#">EH 02 1008</a>	<a href="#">EH 34 1008</a>	<a href="#">EH 11 1008</a>	<a href="#">EH 76 1008</a>
1009 (6 PPC) <b>Ramequin - n°9</b> Ramekin - N°9 Ø 9 cm   H 6 cm   0.15 L						
	<a href="#">EH 90 1009</a>	<a href="#">EH 73 1009</a>	<a href="#">EH 02 1009</a>	<a href="#">EH 34 1009</a>	<a href="#">EH 11 1009</a>	<a href="#">EH 76 1009</a>
1010 (6 PPC) <b>Ramequin - n°10</b> Ramekin - N°10 Ø 10 cm   H 6 cm   0.25 L						
	<a href="#">EH 90 1010</a>	<a href="#">EH 73 1010</a>	<a href="#">EH 02 1010</a>	<a href="#">EH 34 1010</a>	<a href="#">EH 11 1010</a>	<a href="#">EH 76 1010</a>

NEW  
COLOR

1010 (6 PPC) <b>Ramequin - n°10</b> Ramekin - N°10 Ø 10 cm   H 6 cm   0.25 L	07 Cèdre 
	<a href="#">EH 07 1010</a>

4008 (6 PPC) <b>Set 2x ramequin n°8 (10.08)</b> Set 2x ramekin n°8 (10.08) Ø 8.5 cm   H 7 cm   0.17 L	02 Argile 	34 Grand Cru 
	<a href="#">EH 02 4008</a>	<a href="#">EH 34 4008</a>
4009 (6 PPC) <b>Set 2x ramequin n°9 (10.09)</b> Set 2x ramekin n°9 (10.09) Ø 9 cm   H 6 cm   0.15 L		
	<a href="#">EH 02 4009</a>	<a href="#">EH 34 4009</a>
4010 (6 PPC) <b>Set 2x ramequin n°10 (10.10)</b> Set 2x ramekin n°10 (10.10) Ø 10.5 cm   H 6 cm   0.25 L		
	<a href="#">EH 02 4010</a>	<a href="#">EH 34 4010</a>
4013 (6 PPC) <b>Set 2x crème brûlée (10.13)</b> Set 2x Crème brûlée (10.13) Ø 13 cm   H 3.5 cm   0.15 L		
	<a href="#">EH 02 4013</a>	<a href="#">EH 34 4013</a>

## Moule douceurs BAKING DISH

6120 (4PPC) <b>Petit moule cake</b> Small loaf dish 23.5 x 10.5 cm   1 L	02 Argile 	34 Grand Cru 
	<a href="#">EH 02 6120</a>	<a href="#">EH 34 6120</a>
6180 (2PPC) <b>Cake</b> Loaf 31 x 13 cm   1.8 L		
	<a href="#">EH 02 6180</a>	<a href="#">EH 34 6180</a>
6880 (2PPC) <b>Soufflé</b> Souffle 23 x 21 cm   2.2 L		
	<a href="#">EH 02 6880</a>	<a href="#">EH 34 6880</a>
6087 (2 PPC) <b>Tarte</b> Tart Ø 33 cm   1 L		
	<a href="#">EH 02 6087</a>	<a href="#">EH 34 6087</a>
6177 (3 PPC) <b>Cœur</b> Heart 33 x 29 cm   1.5 L		
	<a href="#">EH 02 6177</a>	<a href="#">EH 34 6177</a>
6187 (3 PPC) <b>Clafoutis</b> Pie Ø 27 cm   1 L		
	<a href="#">EH 02 6187</a>	<a href="#">EH 34 6187</a>

## Terrine TERRINE

9706 (3 PPC) <b>Terrine foie gras + presse</b> Terrine + press 19 x 12 cm   0.63 L	34 Grand Cru 	11 Farine 
	<a href="#">EH 34 9706</a>	<a href="#">EH 11 9706</a>
9791 (2 PPC) <b>Grande terrine + presse</b> Terrine + press 24 x 15 cm   1.2 L		
	<a href="#">EH 34 9791</a>	<a href="#">EH 11 9791</a>
5865 (3 PPC) <b>Foie gras médaillon</b> Foie gras medallion 24.5 x 10 cm   0.6 L		
	<a href="#">EH 34 5865</a>	<a href="#">EH 11 5865</a>

## Moule corolle RUFFLED DISH





## La cuisson de l'œuf

### COOKING EGGS

8409 (1 PPC)  
**L'Œuf**  
 Egg Nest  
 14 x 11 x 11 cm | 0.3 L



### L'Œuf, etc.

En cocotte, avec ses accompagnements et sa crème, ou à la coque — 'l'Œuf' est dédié à la cuisson et au service de cet ingrédient universel pour réaliser des recettes créatives !

### Eggs etc.

Oven baked and served in the 'Nest' with toppings and sauce, or boiled and served in a cup — the 'Egg Nest' is ideal for preparing this simple ingredient in many enjoyable ways!

## Fromage au four

### BAKED CHEESE



### 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.

8417 (1 PPC)  
**Cheese baker**  
 Cheese baker  
 Ø 17 cm | 0.5 L



## Bol à four

### OVENPROOF BOWL

2149 (4 PPC)  
**Bol à gratinée**  
 Gratin bowl  
 Ø 14 cm | H 8 cm | 0.55 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!



## "Aperitivo"

### PLANCHE APERITIF — APPETIZER PLATTER

5003 (4 PPC)  
**Planche apéritif**  
 Appetizer platter  
 - Long -  
 42 x 11 cm



5004 (4 PPC)  
**Planche apéritif**  
 Appetizer platter  
 - Large -  
 31 x 16 cm



5005 (4 PPC)  
**Planche apéritif**  
 Appetizer platter  
 - X Large -  
 32 x 21 cm





# Specialised tools

## LES SPÉCIALISTES



NEW

8441 (1 PPC)  
**Petit plat papillote**  
'Papillote' Oven Dish  
30.5 x 17.5 x 9 cm | 0.9 L



EH 79 8441



EH 34 8441

8443 (1 PPC)  
**Grand plat papillote**  
Large 'Papillote' oven dish  
42 x 25 cm | 1.9 L



EH 79 8443



EH 34 8443

8444 (1 PPC)  
**Grande brique à rôtir**  
Large roaster  
41.5 x 27.5 cm | 9 L



EH 79 8444 | EH 79 9544



EH 34 8444 | EH 34 9544

### Tendrement gourmet

Idéale pour le poisson et les viandes blanches, la cuisson dans le Plat Papillote utilise la vapeur même des ingrédients pour les garder tendres et infusés de saveurs, pendant que la céramique diffuse la chaleur, tout en douceur, caramélisant les jus pour un résultat encore plus gourmand.

### Deliciously tender...

For perfectly cooked fish and white meat, think 'en papillote'. The moist-heat cooking method relies on the steam released by the ingredients to keep them moist and enveloped in their flavours, with the ceramic diffusing the heat gently and caramelizing the juices for extra gourmet results.

## Pizza Stone

### PIZZA STONE

7614 (1 PPC)  
**Pizza stone rainurée**  
Ridged pizza stone  
Ø 40 cm



EH 79 7614 | EH 79 9514



EH 34 7614 | EH 34 9514

7514 (4 PPC)  
**Pizza stone lisse**  
Smooth pizza stone  
Ø 37 cm



EH 79 7514 | EH 79 9524



EH 34 7514 | EH 34 9524

00PELLE7514 (1 PPC)  
**Pelle à pizza**  
Pizza peel  
33 x 48 x 0,8 cm



00PELLE7514

### Bella Pizza !

Semblables aux pierres réfractaires des fours à pizza professionnels, nos Pizza Stones restituent une chaleur puissante et uniforme pour une cuisson plus rapide et homogène des pizzas maison. Résultat : un croustillant absolu 'à l'italiana' et de belles soirées pizza !

### Pizza at its best!

Similar to the refractory bricks of a professional pizza oven, our Pizza Stones restore a powerful and uniform heat for fast and even cooking of homemade pizzas in your own oven. Result: the ultimate crust, Italian style, in just a few minutes, and great pizza parties!



## La Focaccia

### FOCACCIA BREAD

7515 (3 PPC)  
**Moule à Focaccia**  
Focaccia bread baker  
41 x 32 x 7 cm



EH 34 7515 | EH 34 9516



EH 79 7515 | EH 79 9516

### Moelleuse et croustillante...

SOFT AND CRISPY...



## Le pain BREAD

34  
Grand Cru



EH 34 5501 | EH 34 9501

5501 (1 PPC)

**Pain artisan**  
Artisan bread baker  
36 x 24 x 16 cm | 3.35 L

79  
Fusain



EH 79 5501 | EH 79 9501

5504 (1 PPC)

**Pain moulé**  
Bread loaf baker  
28 x 13 x 12 cm | 2.2 L



EH 34 5504 | EH 34 9504



EH 79 5504 | EH 79 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

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

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

5506 (1 PPC)

**Moule baguette**  
Baguette baker  
39.5 x 23 cm | 3 baguettes



EH 34 5506 | EH 34 9506



EH 79 5506 | EH 79 9506



### Le pain maison

Du plaisir de pétrir à la joie de partager, faire son propre pain est extrêmement gratifiant. Avec leurs couvercles bombés pour retenir le juste taux d'humidité — nos moules permettent de réaliser de délicieux pains à la croûte bien dorée et croustillante et à l'allure authentique et généreuse !

### Home made bread

From the pleasure of kneading to the joy of sharing, baking your own bread is extremely satisfying. With their domed lids to retain just the right level of humidity, our bread bakers allow you to bake delicious loaves or baguettes with a golden, crispy crust...authentic and generous!



In the kitchen  
DANS LA CUISINE








EMBALLAGE VPC  
DROPSHIP PACKAGING



## Ustensiles de Préparation

UTENSILS FOR PREPARATION













	<b>NEW COLOR</b>	<b>NEW COLOR</b>	
	34	02	71
	Grand Cru	Argile	Truffe
0257 (1 PPC) <b>Le Mortier</b> The Mortar 16 x 16 x 9,5 cm   0.90 L	 EH 34 0257	 EH 02 0257	 EH 71 0255   EH 71 9557
0255 (2 PPC) <b>Mortier et pilon</b> Mortar and pestle 15 cm   0.45 L	 EH 34 0255	 EH 02 0255	 EH 71 0255
			<b>NEW COLOR</b>
0216 (3 PPC) <b>Ballon à vinaigre</b> Vinegar cruet Ø 10.4 x 21 cm   0.4 L	 EH 34 0216	 EH 02 0216	 EH 71 0216
			<b>NEW COLOR</b>
0215 (3 PPC) <b>Huilier</b> Oil cruet Ø 7.5 x 24 cm   0.4 L	 EH 34 0215	 EH 02 0215	 EH 71 0215
			<b>NEW COLOR</b>
0225 (1 PPC) <b>Beurrier</b> Butter dish 17 x 11 x 7.5 cm   0.4 L	 EH 34 0225	 EH 02 0225	 EH 71 0225



**NEW**

## Main à sel

SALT PIG

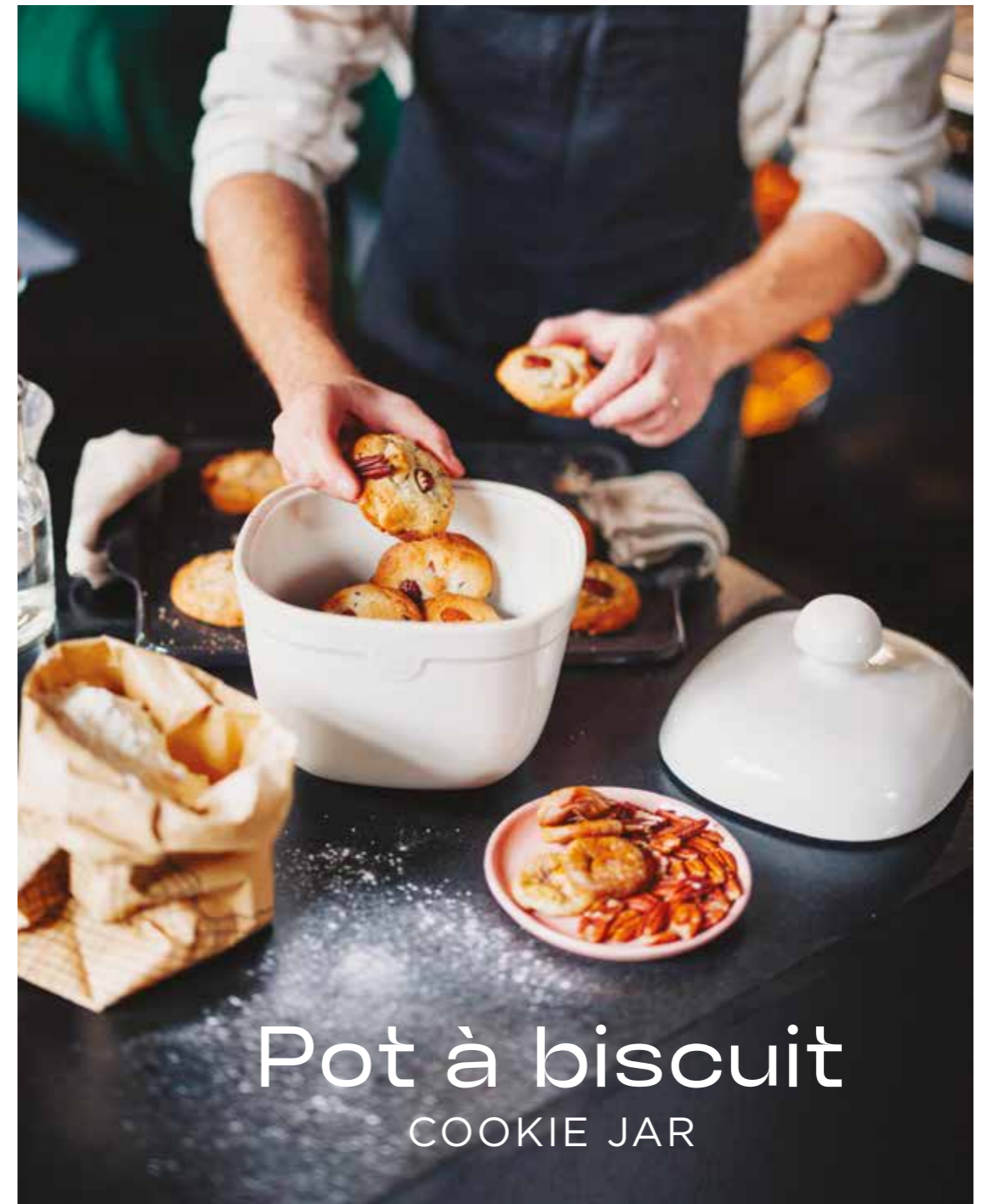
		0202 (2 PPC)	
		<b>La Main à sel</b> The Salt pig Ø 11 x 15.5 cm   0.55 L	
	34	02	71
	Grand Cru	Argile	Truffe
	 EH 34 0202	 EH 02 0202	 EH 71 0202
			<b>NEW COLOR</b>
0201 (2 PPC) <b>Main à sel</b> Salt pig Ø 12.7 x 13.5 cm   0.28 L	 EH 34 0201	 EH 02 0201	 EH 71 0201
			<b>NEW COLOR</b>
0262 (6 PPC) <b>Repose cuillère</b> Spoon rest 22.5 x 10 cm	 EH 34 0262	 EH 02 0262	 EH 71 0262
			<b>NEW COLOR</b>
Cuillère non incluse Spoon not included			
0218 (3 PPC) <b>Pot à ustensiles</b> Utensil pot Ø 15.6 cm H 16 cm   1 L	 EH 34 0218	 EH 02 0218	 EH 71 0218
			<b>NEW COLOR</b>



## La conservation STORAGE

Nos coupes et bols usent de vieilles astuces de grand-mère pour conserver plus longtemps, naturellement. Pour ne rien gâcher, leur design astucieux permet de présenter élégamment les plus beaux fruits ou légumes, tout en conservant à l'abri des regards, des courants d'air et de la lumière, oignons, ail et pommes de terre.

Our Storage Bowls rely on our grandmothers' tricks to preserve the contents for longer... and naturally. What's more, the clever design allows an elegant presentation of beautiful fruit on the top, while onions, garlic and potatoes are safely kept out of sight, drafts and light.



8764 (1 PPC)  
**Coupe de conservation**  
Deep storage bowl  
Couvercle en liège - Cork lid  
Ø 27 cm | H 19 cm | 4.7 L

34  
Grand Cru



EH 34 8764

NEW COLOR  
02  
Argile



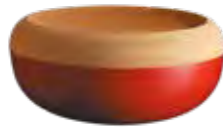
EH 02 8764

71  
Truffe



EH 71 8764

8765 (1 PPC)  
**Grande coupe de conservation**  
Large storage bowl  
Couvercle en liège - Cork lid  
Ø 35.8 cm | H 15.7 cm | 6.5 L



EH 34 8765



EH 02 8765



EH 71 8765 | EH 71 9595

8763 (1 PPC)  
**Pot à ail**  
Garlic pot  
Couvercle en liège - Cork lid  
Ø 14.6 cm | H 13.4 cm | 1 L



EH 34 8763



EH 02 8763



EH 71 8763

## Conserver le pain BREAD STORAGE

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

NEW COLOR



EH 34 8750

NEW COLOR



EH 02 8750



EH 71 8750

Qu'ils soient faits maison avec amour ou sélectionnés avec soin, biscuits, sablés et cookies ont trouvé un bel écrin qui les garde frais et à portée de main. Dans le Pot à Biscuits, les gourmandises sucrées ou salées, conservent leur texture et restent délicieuses plus longtemps, pour le plaisir de tous.

Whether homemade with love or carefully selected, cookies, shortbread and biscuits have found a beautiful jar that keeps them fresh and easily accessible. Sweet and savoury treats retain their texture and remain delicious for longer, for everyone to enjoy.

NEW

8755 (1 PPC)  
**Pot à Biscuit**  
Cookie Jar  
19 x 18 x 23 cm | 2.75 L

34  
Grand Cru



EH 34 8755

02  
Argile



EH 02 8755 | EH 02 9559

71  
Truffe



EH 71 8755

## Conservation du fromage

### CHEESE STORAGE



### Une belle boîte pour les fromages !

Nichés à l'intérieur de notre Cheese Box, ils se conservent parfaitement au réfrigérateur, et sont prêts à être servis sur le couvercle qui, une fois retourné, devient un beau plateau à apporter à table !

### Think inside the box!

Imagine your cheese nestled inside our ceramic Cheese Box, nicely preserved, sheltered from the dry cold of the fridge and ready to be elegantly displayed on the lid which, once flipped over, becomes a handsome cheese platter...

8760 (1 PPC)  
La Cheese Box  
Cheese Box  
30.5 x 20.5 x 11 cm



## Vinaigrier

### VINEGAR POT



6682 (1 PPC)  
Vinaigrier  
Vinegar Pot  
15.4 x 15.4 x 20.7 cm | 2 L



## Seau à compost

### COMPOST BIN

NEW



Digne des plus beaux plans de travail - pour collecter, en cuisine, restes et épluchures - le Seau à Compost en céramique est non seulement beau, mais aussi très durable ; il ne se tache pas, ne s'oxyde pas et ne s'altère pas. Sa poignée en corde permet de le transporter et le vider confortablement. Le compost n'a jamais eu aussi fière allure !

At long last, a container worthy of the finest countertops, to discard vegetable scraps and peel. Made from ceramic, it not only looks good, but it is very durable - it doesn't stain, oxidize or decompose - and the rope handle offers comfort to carry and unload the bin. Composting has never looked so good!

8638 (1 PPC)  
Seau à compost  
Compost bin  
25 x 20.5 x 24 cm | 4 L



## Préparation

FOOD  
PREPARATION



	34 Grand Cru	02 Argile	<b>NEW COLOR</b> 71 Truffe
6562 (2 PPC) <b>Bol de préparation</b> Mixing bowl Small 24.5 x 20 x 13.5 cm   2.5 L	 EH 34 6562	 EH 02 6562	 EH 71 6562
6563 (2 PPC) <b>Bol de préparation</b> Mixing bowl Medium 27 x 22 x 14.5 cm   3.5 L	 EH 34 6563	 EH 02 6563	 EH 71 6563
6564 (1 PPC) <b>Bol de préparation</b> Mixing bowl Large 29.5 x 23.5 x 16 cm   4.5 L	 EH 34 6564	 EH 02 6564	 EH 71 6564






## Charlottes

DISH COVERS



006562 (3 PPC)  
**Charlotte couvre-plats & bols**  
Dish cover for dishes & bowls  
Small  
Coton bio - Organic cotton  
Ø 23 cm

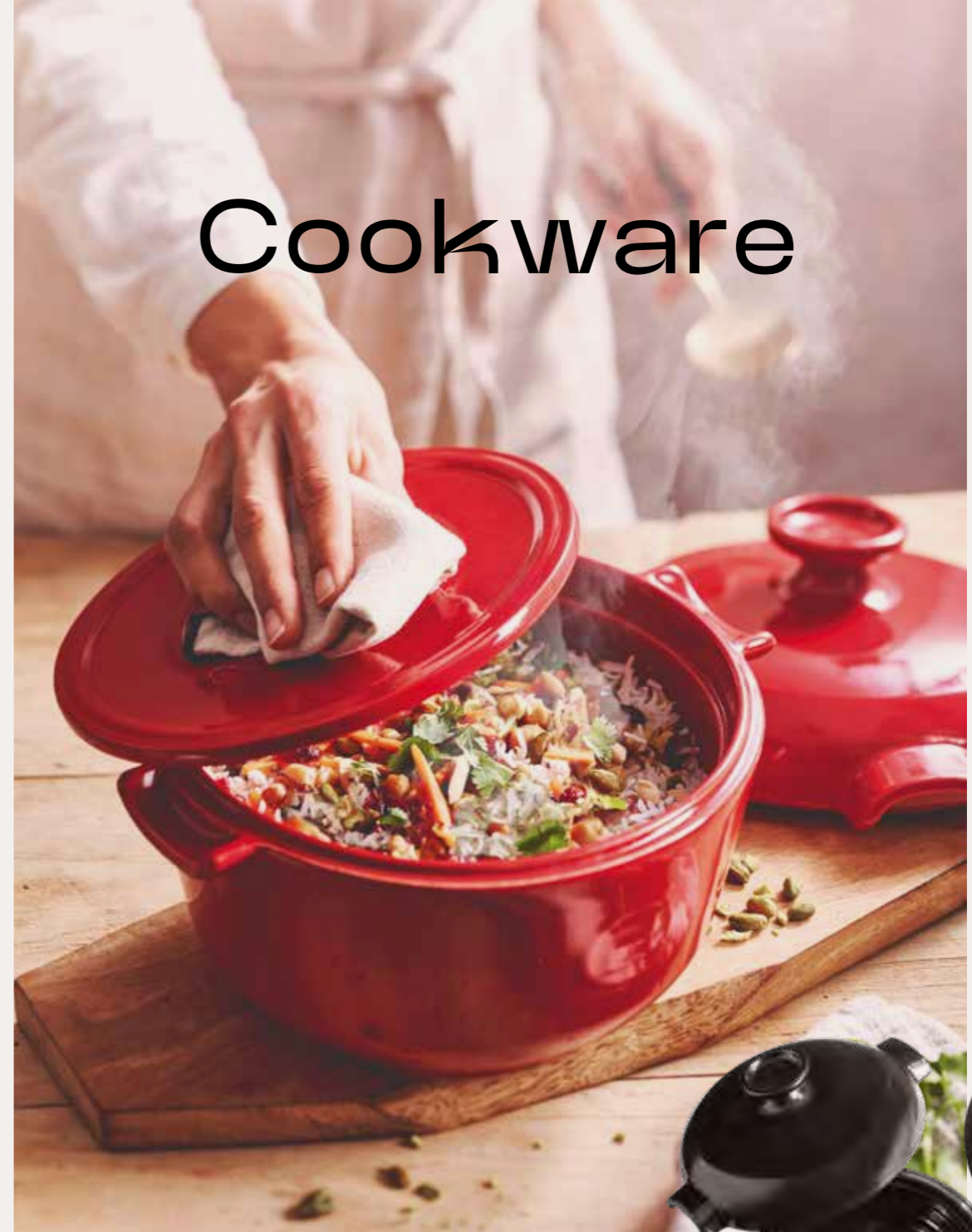


006563 (3 PPC)  
**Charlotte couvre-plats & bols**  
Dish cover for dishes & bowls  
Medium  
Coton bio - Organic cotton  
Ø 25 cm



006564 (3 PPC)  
**Charlotte couvre-plats & bols**  
Dish cover for dishes & bowls  
Large  
Coton bio - Organic cotton  
Ø 29 cm

# Cookware



## Faitout Riz

RICE POT

### Le riz au plus-que-parfait

Long ou rond, thaï ou camarguais, sauvage ou complet... inspiré des pots traditionnels en céramique pour la cuisson du riz, ce faitout est expert des grains cuits à la perfection et des saveurs sublimes. Ses parois épaisses diffusent en douceur la chaleur du feu, et son couvercle intérieur retient la vapeur proche du riz pour une cuisson homogène, respectueuse du grain.

### Perfect, every time

Long or short grain, wild or Jasmine, white or red... inspired by traditional rice cooking methods and utensils, the new Rice Pot is expert in cooking rice grains to perfection while enhancing flavours. With tall, thick walls, it gently diffuses the heat, while its inner lid retains the steam close enough to the rice to ensure it is evenly cooked and respects the texture of the grain.

4577 (1 PPC)  
**Faitout riz**  
Rice pot  
19.5 x 20.5 cm | 2.5 L



34  
Grand Cru

EH 34 4577



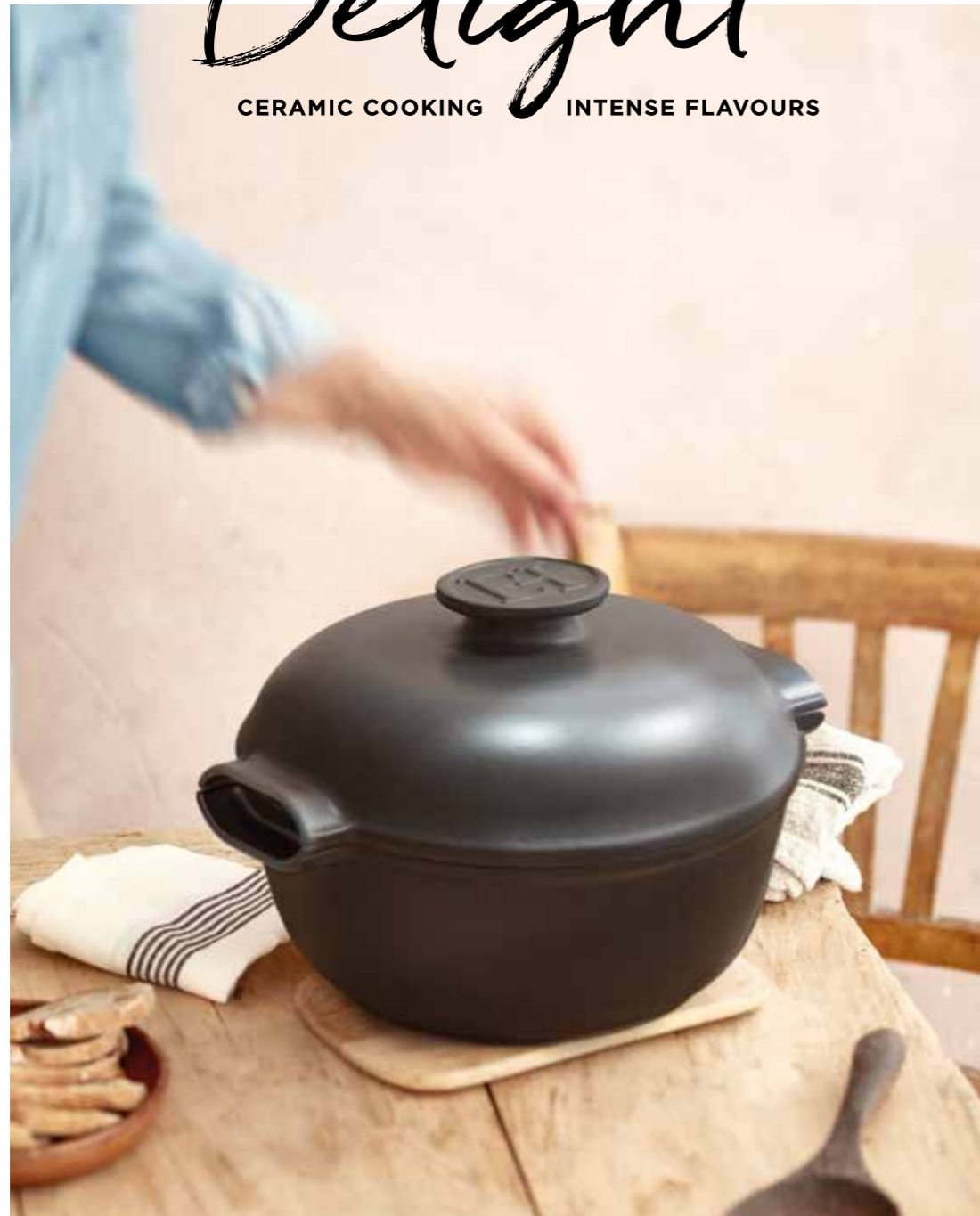
79  
Fusain

EH 79 4577



# Delight

CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS



Issue d'une technologie de pointe, la céramique 'Delight' offre plus de bénéfices encore qu'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, searing and sautéing!



6620 (1 PPC)  
**Petite cocotte**  
Small casserole  
Ø 22,5 | 2 L

14  
Sienne



EH 14 6620 | EH 14 9562

77  
Ardoise



EH 77 6620 | EH 77 9562

6640 (1 PPC)  
**Cocotte ronde**  
Round casserole  
Ø 27 | 4 L



EH 14 6640 | EH 14 9564



EH 77 6640 | EH 77 9564

6625 (1 PPC)  
**Sauteuse**  
Braiser  
Ø 27 | 2,5 L



EH 14 6625 | EH 14 9563



EH 77 6625 | EH 77 9563

6645 (1 PPC)  
**Cocotte ovale**  
Oval casserole  
36 x 24 cm | 4,5 L



EH 14 6645 | EH 14 9565



EH 77 6645 | EH 77 9565

6626 (1 PPC)  
**Tajine**  
Tagine  
Ø 24.5 cm | 2 L

77  
Ardoise 2 tons



EH 77 6626 | EH 77 9567

14  
Sienne



EH 14 6626 | EH 14 9567

7A  
Tout Ardoise



EH 7A 6626 | EH 7A 9567

6632 (1 PPC)  
**Tajine**  
Tagine  
Ø 31 cm | 4 L



EH 77 6632 | EH 77 9566



EH 14 6632 | EH 14 9566



EH 7A 6632 | EH 7A 9566

6699 (1PPC)  
**Set Tarte Tatin**  
Tatin Tart Set  
Ø 32.5 cm | 2,2 L

77  
Ardoise



EH 77 6699



## Tajine TAGINE

5626 (1 PPC)  
**Tajine**  
Tagine  
Ø 27 cm | 1.80 L



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

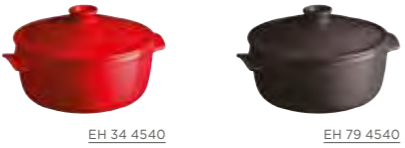


## Cocotte STEW POT

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



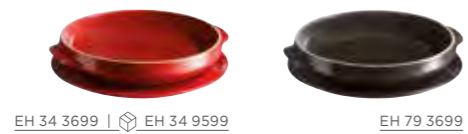
4553 (1 PPC)  
**Cocotte ronde**  
Round Stewpot  
Ø 28.5 cm | 5.00 L



4560 (1 PPC)  
**Cocotte ovale**  
Oval Stewpot  
39.5 x 26.5 cm | 6.00 L



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

9922 (1 PPC)  
**Service à fondue**  
Cheese fondue set  
Ø 22 cm | 2.50 L





**Fabriqué en France depuis 1850**  
**Manufactured in France since 1850**

**Six générations se sont passé le flambeau de père en fils, tous animés par deux passions : la céramique et la cuisine faite maison.**

Six generations have passed the torch from father to son, each driven by two passions: ceramics and home cooking.

1848  
50

**LES ORIGINES**

Jacques sillonne seul les routes de France à la rencontre des meilleurs potiers et apprend le métier.

**THE DISCOVERY**

Jacques travels the roads of France to meet and learn the craft from experienced potters.

1850 **Jacques HENRY**  
1<sup>re</sup> génération



1870

Cruches, terrines, soupnières, naissent entre les doigts d'une vingtaine de potiers dans LE PETIT ATELIER de Marcigny.

Jugs, terrines and soup tureens come to life in the hands of a workforce of around 20 people, in a small workshop in Marcigny.

1882 **Paul HENRY**  
2<sup>e</sup> génération



1911



Dessiné par Paul, LE PLAT COROLLE connaît un véritable succès et devient une pièce emblématique.

Designed by Paul, THE RUFFLED PIE DISH quickly becomes a great success and an iconic product.

1922 **Emile HENRY**  
3<sup>e</sup> génération

**LA FORCE DES HOMMES**

Emile revient de la guerre qui a vidé l'atelier de ses effectifs. Il a à cœur de le faire vivre et en priorité, les hommes qui le constituent...

**A STRONG WORKFORCE**

Emile returns from the war that decimated the workforce of the workshop, determined to get it back on its feet.

1950 **Maurice HENRY**  
4<sup>e</sup> génération

**L'ESSOR**

Entré dans la « fabrique » à 18 ans, Maurice modernise les techniques de l'Art de la Terre et du feu avec la volonté de conserver son authenticité.

**EXPANSION**

Maurice, who started at the "manufacture" at the age of 18, sets about to modernise the production techniques, while retaining their authenticity.

1982 **Jacques HENRY**  
5<sup>e</sup> génération

**LA MARQUE**

En hommage à son grand père, Jacques dote la Maison du nom « Emile Henry », symbole d'une passion et de valeurs transmises de génération en génération.

**A BRAND**

Jacques names the company Emile Henry, as a tribute to his grandfather and as a symbol of the passion and values handed down from generation to generation.

1986

**LES COULEURS**

Jacques, ingénieur de formation, mène de longues recherches et crée les tout premiers plats en couleur qui passent au four !

**VIBRANT COLOURS!**

After much research, Jacques who studied engineering, creates the first colourful dishes for use in the oven; a real breakthrough!



1989

**HELLO USA!**

Les couleurs plaisent, et fidélisent une clientèle étrangère. Le « Pie Dish » devient une icône, particulièrement dans les cuisines des Américains.

**HELLO USA!**

The colours help to attract customers all over the world, and the 'Pie dish' becomes a must-have in American kitchens.

2005



**LA CÉRAMIQUE À FEU**

Le tajine devient la pièce emblématique de la nouvelle céramique « Flame » résistante aux sources de chaleur directe.

**FLAME CERAMIC**

The Tagine becomes the centrepiece of a new ceramic, baptised 'Flame', which can be used on the flame and other direct heat sources.

2012 **Jean-Baptiste HENRY**  
6<sup>e</sup> génération

**UNE MAISON FRANÇAISE**

Jean-Baptiste reprend le flambeau avec la volonté de faire rayonner Emile Henry — toujours avec une production 100% française.

**MADE IN FRANCE**

Jean-Baptiste takes over the family business with the intention of developing Emile Henry with production 100% Made in France.



2014



Le désir d'enrichir le fait maison inspire LA CLOCHE À PAIN, puis toute une gamme de moules permettant de réaliser des pains semblables à ceux cuits dans un four à pain traditionnel.

Designed to develop homemade cooking, THE BREAD CLOCHE soon becomes an iconic piece in a range for baking delicious loaves at home, just like a traditional bread oven.

2018

**DOMPTER TOUS LES FEUX**

Après de longues recherches, une nouvelle céramique et un nouveau procédé de fabrication permettent enfin de maîtriser la cuisson sur l'induction. C'est la naissance de 'Delight' !

**MASTERING ALL SOURCES**

After extensive research, a new ceramic and manufacturing process finally makes it possible to cook on induction with a ceramic utensil. It is the birth of the 'Delight' range!

2020

**SIMPLEMENT SUBLIME**

La Maison crée la gamme de cocottes 'Sublime'. Légères, résistantes et excellentes conducteur de chaleur, elles répondent aux attentes des consommateurs à la recherche de praticité, performance et durabilité !

**SIMPLY SUBLIME**

Emile Henry creates the 'Sublime' range of stew pots. Lightweight, resistant and excellent conductor of heat, they meet the expectations of consumers looking for practicality, performance and durability!

2020



**RESPONSABLE**

Concernée et engagée, l'entreprise crée en son sein une cellule chargée d'aller encore plus loin sur les problématiques de développement durable.

**RESPONSIBLE**

Concerned and committed, the company sets up an internal unit in charge of developing solutions to address sustainable development issues.

2023



**UN AVENIR PROMETTEUR**

Une nouvelle manufacture, dotée du meilleur outillage dans l'industrie, voit le jour à Marcigny à proximité des ateliers historiques, en vue de mieux produire dans les années à venir — dans le respect des personnes et de l'environnement.

**A PROMISING FUTURE**

A new manufacturing unit is built in Marcigny near the historic workshops, equipped with the best tooling in the industry to improve production in the years to come — with the utmost respect for the environment and people.



**La magie du fait maison**

Avant même de sortir leurs biscuits du four, tous deux étaient dans l'attente du moment ultime où ces gourmandises, préparées avec tendresse, seraient partagées autour d'une table de goûter festive. Ils y avaient mis du cœur et seraient fiers de les révéler dans leur joli pot...

**The magic of homemade baking**

Even before the cookies were ready to come out of the oven, they were both impatient for the moment when these delicacies, prepared with love, would be shared at tea time. They had put their hearts into it and were proud to present them in their pretty jar...

**militant pour le fait maison**  
 campaigning for home made cooking

**une élégance  
à toute épreuve**

elegance in all circumstances






**Dans  
la cuisine  
et au-delà...**

**In the kitchen and beyond**

**le compost au jour le jour  
bringing composting to life**



**“  
La durabilité,  
la qualité et la noblesse  
des matériaux naturels  
sont au cœur  
de notre marque.**

**Durability, quality, and the nobility  
of natural raw materials lie  
at the very heart of our brand.**

# La cuisine raconte...

La cuisine est une conteuse, un lieu où se tissent des histoires au travers des sens, des doux arômes qui flottent dans l'air, des saveurs qui enivrent, des moments de partage. Le parfum de l'ail et des oignons qui grésillent dans une cocotte, l'odeur chaleureuse et gourmande du pain qui cuit ou les épices qui transportent dans un pays lointain. Mais il ne s'agit pas seulement de nourriture ; il s'agit des souvenirs créés durant la préparation d'un plat, avec ces gestes et ustensiles intemporels qui participent à réaliser les meilleures recettes, celles que l'on s'échange après avoir passé un moment mémorable à les savourer avec ceux qui comptent...



# Kitchens tell stories...

The kitchen is a place for storytelling, weaving narratives around the senses, with delicious aromas wafting through the air, intoxicating flavours and moments of sharing. The scent of garlic and onions sizzling in a stew pot, the mouthwatering smell of baking bread or spices that transport you to a faraway land. But it's not just about food; it's about the memories created during the preparation of a dish, with the timeless gestures and utensils that go into making the best recipes, the ones we share with each other after spending a memorable moment savouring them with those who matter...



# Merchandising

**Retrouvez en ligne notre catalogue d'outils d'aide à la vente.**

Meubles, Posters PLV, ILV et plus de 50 vidéos pour vous accompagner ainsi que vos clients :  
<https://emilehenry.com/cataloguemkt/>

**Discover online our catalogue of sales support tools.**

Retail furniture, POS, Posters and more than 50 videos to support you and your customers:  
<https://emilehenry.com/cataloguemkt/>



Emile Henry   
FRANCE

71110 MARCIGNY - FRANCE  
TÉL. +33 (0)3 85 25 50 50 - [www.emilehenry.com](http://www.emilehenry.com)

2024

