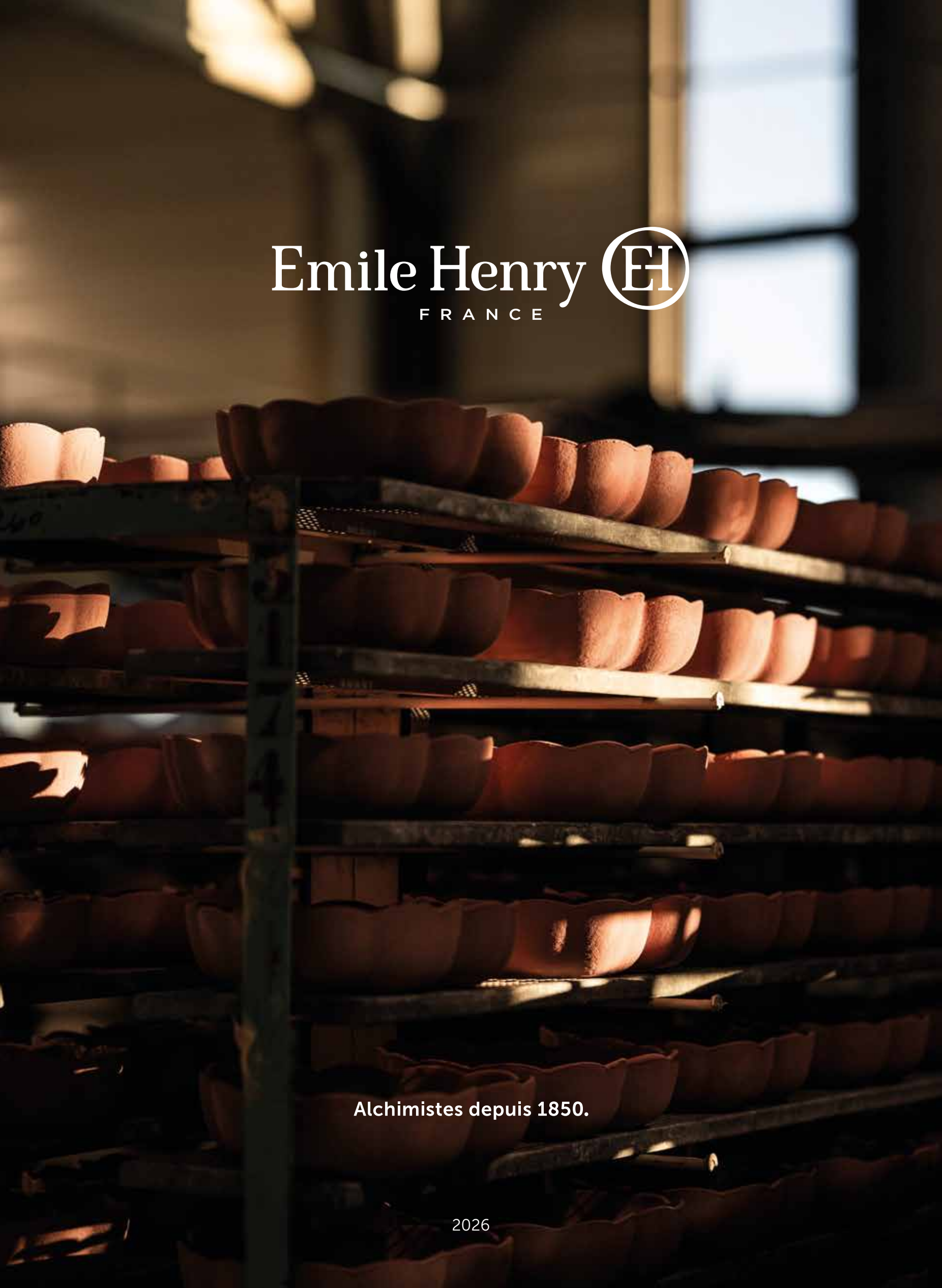


The background of the image shows a dimly lit pottery studio. In the foreground and middle ground, there are several metal shelving units filled with rows of terracotta pots. The pots are in various stages of drying, with some appearing more saturated in color than others. The lighting is dramatic, coming from a window on the right, which casts long, warm shadows across the shelves and the pots. The overall atmosphere is one of traditional craftsmanship and artistry.

Emile Henry 
FRANCE

Alchimistes depuis 1850.

2026



Au-delà des modes, le goût pour la céramique artisanale révèle une sensibilité pour la fabrication manuelle. À un moment de notre histoire où les valeurs sûres, durables, sont devenues rares, elle s'inscrit avec délicatesse dans notre patrimoine affectif. Entre artisanat et innovation, notre maison jeune de 175 ans revisite des matériaux naturels et sains pour leur rendre leurs lettres de noblesse. Lignes, formes et couleurs, qui caressent l'œil et la main, sont la langue de nos alchimistes. De l'attention apportée à chaque geste et du cœur à l'ouvrage naissent ainsi des ustensiles avec un petit supplément d'âme...

L'EMPREINTE D'UNE ÂME

Every touch tells a story

The timeless allure of artisanal ceramics speaks to our deep desire for authenticity and a connection to those who shape them. At a time when we yearn for meaning, reliability and enduring values, ceramics find their way back into our emotional heritage. With 175 years of expertise, our family business bridges tradition and innovation, transforming humble, natural materials into soulful, inspiring objects. Through the language of lines, shapes and colours, a sensorial dialogue unfolds between the alchemists' hands and the clay. The care in every gesture and the heart behind the work breathe life and soul into everyday kitchenware.



LE LANGAGE DE LA TERRE

The language of the earth

RENCONTRE AVEC / INTERVIEW WITH

Jean-Baptiste Henry, président de la maison Emile Henry /
CEO Maison Emile Henry

« L'alchimie incarne l'histoire de notre maison, intimement liée à l'artisanat vivant de la céramique. Elle nous projette dans une émotion, celle de la métamorphose de la terre et de la transformation qui s'opère en cuisine grâce à nos ustensiles. Le tout sous l'effet du feu... »

“Alchemy is at the heart of our story, inseparable from the living craft of ceramics. It speaks about the transformative power of clay and its ability to stir emotion. Drawn from the earth and awakened by fire, each piece comes to life as a utensil that, in turn, helps create a little alchemy in the kitchen.”

AMÉLIE PONCET, DIRECTRICE
GÉNÉRALE ADJOINTE DE LA MAISON
EMILE HENRY / DEPUTY MANAGING
DIRECTOR OF EMILE HENRY

— Quel est le fil conducteur de la maison Emile Henry depuis 1850 ?

Notre maison est familiale parce que six générations ont écrit, une à une, un chapitre de son histoire. Avec courage, respect, passion et précision. Elle est familiale également par sa taille, sa manière de la gérer, ses valeurs, et tout autant par l'histoire des équipes qui se sont succédé dans les ateliers. Il n'est pas rare d'y croiser une mère et sa fille, une fratrie... Ce patrimoine partagé, cette solidarité et notre curiosité sans cesse renouvelée ont participé au récit de notre manufacture et à sa présence 175 ans plus tard, toujours à Marcigny.

— Aujourd'hui, pourquoi faire le choix d'une manufacture en Bourgogne et du made in France ?

Ce n'est pas un hasard si en France nous avons tant de belles marques liées à la cuisine. Nous avons développé, depuis des siècles, des ustensiles en cohérence avec l'histoire de notre pays et de notre culture culinaire. Nous fabriquons en France, et plus particulièrement à Marcigny. C'est la terre de notre famille et aussi celle de savoir-faire qui n'existeraient pas sans un lien intime de la maison avec la vie locale. Fabriquer ici, c'est donc bien fabriquer, des produits de qualité, dans un écosystème particulier et dans le respect de conditions sociales et environnementales qui nous tiennent à cœur. Et nous pensons que les céramiques Emile Henry perdraient un peu de leur âme si elles étaient fabriquées ailleurs. Avoir nos ateliers sur place, du travail de la terre au conditionnement, c'est aussi la possibilité d'être réactifs et créatifs, en testant sur place, en temps réel et en toute indépendance, chaque projet.

— Quelle est la valeur ajoutée d'une fabrication à la main ?

Elle nous renvoie d'abord aux origines du métier de potier avant l'avènement de l'électricité à la fin du XIX^e siècle. Même à grande échelle, la production reste artisanale. Aujourd'hui, elle est un atout dans la capacité qu'elle offre de travailler une grande diversité de formes mais aussi des petites séries. L'empreinte humaine est omniprésente dans la vie de l'atelier.

— What has been the core value that has guided the Emile Henry brand since 1850?

Our company is a family business. Six generations have each written a chapter in the company's history, shaped by ingenuity, respect, passion and precision. The family dimension is reflected not only in our size and the way we work, but in the values we share and in the people whose hands have shaped our ceramics over the years – for they too have contributed to our story. Across our workshops, it's not unusual to find a mother and daughter working side by side, or a pair of siblings sharing the same craft. These stories form a shared heritage, a sense of solidarity and an enduring passion, which together have helped forge the identity of our factory, which remains rooted in Marcigny, France, after 175 years.

— Why the conscious decision to maintain the Manufacture in Burgundy and the commitment to promote Made-in-France production ?

It's no coincidence that France is home to so many wonderful kitchenware brands. For centuries, our country has cultivated a rich culinary culture and history, and with it, the craft of creating kitchenware worthy of that heritage. We continue to produce in France, at our factory in Marcigny, because this is the land of our ancestors and the birthplace of our 'savoir-faire'. Our craft simply wouldn't exist without this deep connection to the region and to the local community. Here, ceramics are synonymous with craftsmanship. Working within this landscape allows us to create high-quality pieces with a lower environmental impact, while making a positive contribution to the local community. We truly believe that Emile Henry ceramics would lose part of their soul if they were made anywhere else. By staying close to our factory, we remain reactive and creative at every stage of the process, from shaping the clay to packaging the finished piece. Each project can be tested and fine-tuned right here, giving us the freedom and independence to experiment and innovate directly with our hands.

RENCONTRE AVEC / INTERVIEW WITH

Jean-Baptiste Henry, président de la maison Emile Henry /
CEO Maison Emile Henry

— En quoi la maison Emile Henry est-elle innovante ?

L'innovation s'incarne chez nous de diverses manières : par la recherche et le développement, en cherchant de nouveaux process, des pâtes adaptées à chaque usage ou des pigments différents, en répondant à des usages émergents... Elle peut être le fruit d'une réflexion théorique comme d'une découverte empirique. On ne s'interdit rien, en gardant toutefois une ligne directrice. Toute la beauté de nos métiers est de se laisser surprendre. Innover, c'est accueillir une rencontre, une idée surgie au détour d'une conversation au même titre qu'une recherche très encadrée. Par exemple, la création de notre coupe de conservation, en apparence très simple, est partie d'une analyse des habitudes au sein des foyers, des manquements à combler pour répondre à une demande non formulée jusqu'alors. Nous avons cherché sans savoir exactement ce que nous allions trouver. Les défis sont pour nous un moteur d'innovation !

— Comment s'exprime le merveilleux dans votre métier ?

Ce sont parfois les regards extérieurs, ceux de nos visiteurs, qui mettent en lumière le merveilleux de nos métiers. Le moment qui continue à m'émerveiller est la cuisson, quand la terre se transforme en une pièce finie, quand les matières sont en fusion. C'est une étape magique, car très vivante et un peu mystérieuse puisqu'elle se déroule au cœur du four, à l'abri des regards. Elle nous oblige à accepter l'imprévisible. J'ai aussi la chance de participer à la métamorphose d'une idée ou d'une esquisse en un prototype, puis en un ustensile. C'est une liberté que seules la taille et l'indépendance de notre maison permettent. Ces moments merveilleux, nous les partageons en équipe. Nous ne tenons à ne pas être suiveurs mais nous ne faisons pas la course à la nouveauté : chaque naissance est donc précieuse et rare.

— Quel ustensile Emile Henry utilisez-vous au quotidien ? Avez-vous créé un lien affectif avec l'un d'eux ?

Au petit-déjeuner ou dans un coin de la cuisine, mon bol m'accompagne toute la journée. Il raconte aussi la création d'un produit du quotidien, déjà très travaillé par d'autres marques, lié souvent à des cultures ou des usages particuliers. Il me rappelle le long chemin et les doutes pour arriver à confectionner ce bol, qui semble si simple.

— Why are handcrafted ceramics worth the price?

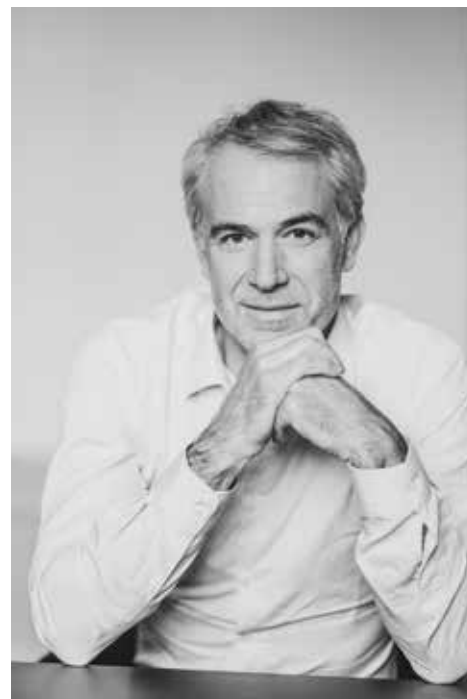
Handcrafted ceramics take us back to the very origins of the potter's craft, to a simpler time before electricity, at the end of the nineteenth century. Even today, although we work on a larger scale, our production remains firmly artisanal. This approach offers real advantages, allowing us to create a wide variety of models and to produce in small batches. The human touch and emotional expression is present at every moment in our factory.

— What makes the Emile Henry brand so innovative?

At Emile Henry, innovation takes many forms. It lives in our research and development, where we explore new techniques and new combinations of clays and pigments that respond to how people cook today. Some innovations grow from theory; others emerge from hands-on experimentation. Innovation knows no bounds – although we always keep a clear guiding principle in sight. Part of the beauty of our craft lies in remaining open to surprise. Innovation is about embracing curiosity. An idea may suddenly emerge like a chance encounter, sparked either from a conversation or from months of research. Take our large storage bowl, whose design appears deceptively simple. The design took life by looking at people's everyday habits and identifying an unspoken need that no one had addressed before. We never know exactly where our research will lead us. And for us, it's precisely these unknown challenges that fuel our passion for innovation.

— How does the craft of ceramics capture that sense of emotion and wonder?

It often begins with the way others look at our work. When visitors step into our workshops, their eyes reveal a sense of wonder in reaction to our work. The moment that still amazes me, even after all these years, is the firing, when the clay is transformed into a finished piece in an elemental fusion of earth and fire. It's a magical stage, almost alive. Hidden deep inside the kiln, it unfolds out of sight, full of mystery and unpredictability. We have no choice but to embrace the unexpected. I also feel incredibly fortunate to witness an idea or a sketch slowly take shape, becoming a



J'ai également un lien affectif avec le premier produit que j'ai dessiné : la cloche à pain. J'avais la volonté de travailler autour de la fabrication et du partage du pain. C'est la fusion d'une intuition et d'une recherche qui ont rencontré un succès commercial.

— En quoi vous sentez-vous un alchimiste ?

La céramique est une transformation et une recherche permanentes. Le développement de nouveaux produits crée une alchimie autour d'un projet. Les équipes échangent, avec passion et émulation. C'est merveilleux d'être témoin de cette connexion humaine. Je retrouve aussi cette alchimie dans les ateliers : à chaque étape de la fabrication, les pièces passent de main en main pour donner naissance à un ustensile qui va rejoindre une cuisine, une table...

— Quelle expérience offrez-vous à vos clients ?

J'ai une affection particulière pour les moments partagés en cuisine avec mes enfants. Les repas en famille sont également sacrés, comme dans la plupart des foyers français. J'espère ainsi que nous offrons à nos clients ces mêmes instants de partage. Le plaisir de cuisiner est souvent accru lorsque l'on est équipé d'un ustensile fiable, et que l'on trouve agréable à toucher et à regarder. C'est notre manière de participer à une expérience positive et à une jolie table. Nous ne fabriquons pas de gadgets mais des objets que l'on espère élégants et utiles. C'est aussi une invitation à utiliser des céramiques pour cuisiner sainement en même temps qu'un éloge du temps long, généreux et savoureux comme une cuisson à feux doux.

prototype and then a real, tactile object. This privilege comes with being a small, independent brand. And these wonderful moments are shared as a team. We're determined not to follow trends, nor do we chase innovation simply for the sake of novelty. Each new creation is precious, meaningful and one of a kind.

— Which Emile Henry kitchenware do you use on a daily basis? And do you have an emotional connection to any item in particular?

I always have a bowl to hand throughout the day, whether it's at breakfast or simply when I'm pottering about in the kitchen. It carries the whole story of creating an everyday object, one that is often shaped by specific cultures and long-standing habits. But this bowl reminds me daily of the long journey – and all the doubts – that went into crafting something that appears so simple. I'm also deeply attached to the first product I ever designed, which was the bread cloche. I wanted to explore the act of making and sharing bread. Its design is the result of both intuition and rigorous research, and one which went on to become a commercial success.

— In what way do you feel like an alchemist?

Ceramics is a continual process of transformation and discovery. Each new product development creates its own kind of alchemy, as ideas circulate and evolve with a shared sense of curiosity, enthusiasm and ambition. It's inspiring to witness this human connection take shape around a project. That alchemy is just as present in the factory. At every step of the production process, each piece passes through many hands, to bring to life an object that will one day find its place in someone's kitchen or on their table.

— What experience do you offer your customers?

I particularly treasure the moments spent cooking with my children. Family meals are sacred to me, as they are in many French households. My hope is that we offer our customers these same shared moments of togetherness. The pleasure of cooking is often enhanced when you're using a reliable utensil, one that not only looks good, but also feels good too. It's our way of helping create a positive cooking experience and a beautifully set table. We don't make gadgets. We make elegant, useful objects designed to last. They inspire a slower, more mindful way of cooking, one that encourages healthy, generous dishes, simmered gently and full of flavour.

À LA RENCONTRE DES ALCHEMISTES

Meet our alchemists

Designer, chercheur, préparateur, mouleur, couleur, émailleur, trieur, chacun interagit avec la matière et fait sien l'objet en devenir jusqu'à sa forme finale. Dès les premières esquisses et la recherche d'un design, d'une forme et d'un usage, les esprits sont en effervescence pour aller plus loin, pour penser des objets innovants et fonctionnels. Du dialogue fertile entre l'Homme, la terre, l'eau et le feu révélateur naissent des ustensiles utiles, rassurants et élégants. Dans les coulisses de la création et des ateliers de fabrication, allons à la rencontre des artisans de cette alchimie...

From designing and researching, to preparing and casting clay, shaping, glazing and carefully sorting each piece, every pair of hands interacts with the material and leaves an imprint that makes each object unique. From the very first sketches and initial design research, our creative minds are already buzzing with ideas, pushing the boundaries of functional, innovative design. This is a fertile dialogue between human hands and the elements: a material exploration of earth, water and fire that brings to life kitchenware that is useful, meaningful and elegant. Step behind the scenes to where the magic unfolds, and meet the artisans behind this expressive alchemy.

A close-up photograph of a hand holding a wooden ruler against the rim of a white ceramic bowl. The bowl has a gold-colored circular logo with the letters 'EH' on its side. The background is a light, textured surface.

« Imaginer un nouvel ustensile, c'est enquêter, questionner, essayer pour tenter de trouver une nouvelle forme, un nouvel usage, un nouveau design. Avant la formalisation en croquis, cette recherche peut passer par la rencontre avec d'autres designers. »

“Designing a new utensil involves researching, questioning and experimenting in order to find a new shape, a new use, a new design. Before formalising the idea in sketches, this research may involve meeting with other designers.”

JEAN-BAPTISTE HENRY,
PRÉSIDENT DE LA MAISON EMILE HENRY /
CEO MAISON EMILE HENRY

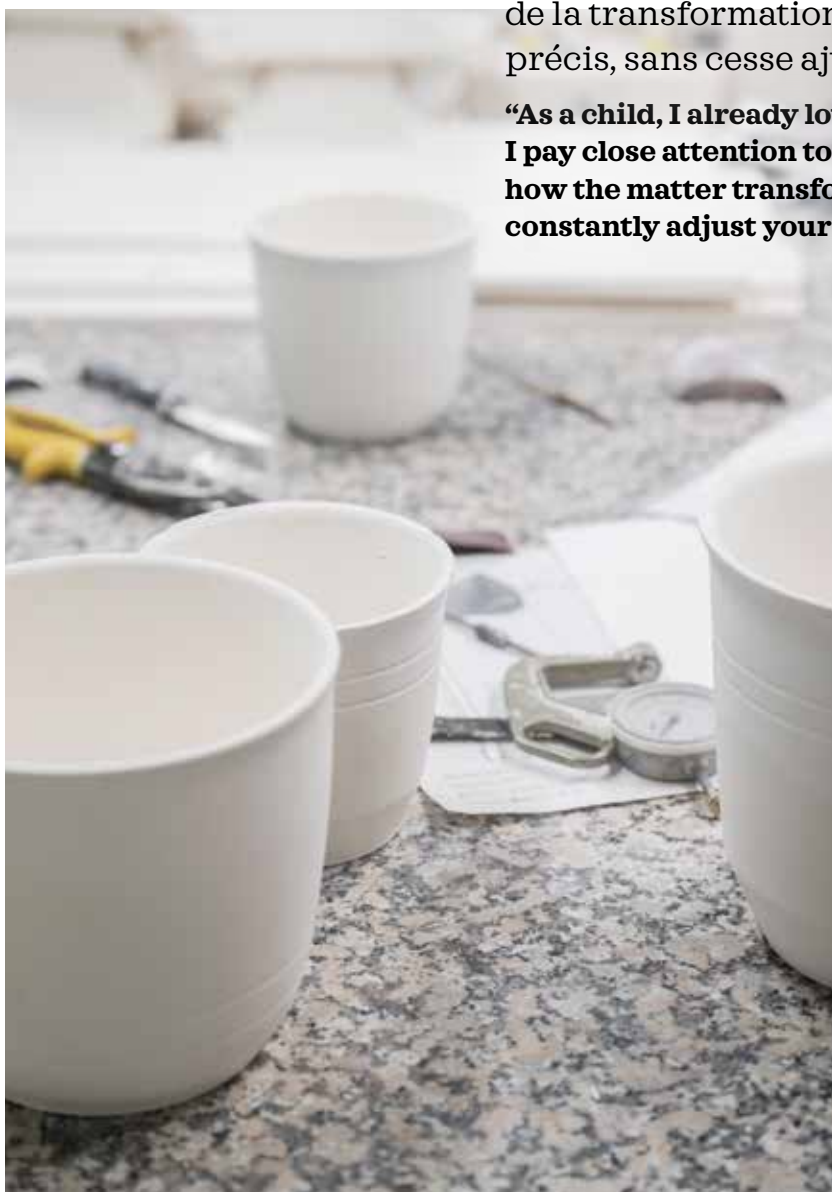
01_{/06}

DESIGN & CONCEPTION

« Enfant, j'aimais déjà toucher la terre. Dans mon métier, je suis à l'écoute de la porosité de la pâte, de la transformation des matières. Il faut être précis, sans cesse ajuster le geste... »

“As a child, I already loved touching clay. In my work, I pay close attention to the porosity of the clay and to how the matter transforms. You have to be precise and constantly adjust your movements...”

LAURENT, MODELEUR DEPUIS 37 ANS
CHEZ EMILE HENRY /
MODELLER FOR 37 YEARS
AT EMILE HENRY



Charlotte & Laurent

Dans le bureau de Jean-Baptiste Henry naissent des esquisses, annotées d'intentions de matières, de formes, de fonctions.

Au fil des rencontres, ce travail de recherche est ponctuellement confié à des designers externes pour une co-création, main dans la main. Puis dans l'atelier plâtre, le modelleur est l'interprète d'une idée, d'une intention, d'un usage. Entre ses mains, un croquis devient un prototype savamment pensé, calculé, observé.



Il ne deviendra un véritable projet qu'une fois testé, dans notre laboratoire, puis dans notre cuisine pour en valider la promesse.

In Jean-Baptiste Henry's office, ideas first emerge as sketches, annotated with intentions for materials, shapes and functions. As each project evolves, part of this creative research may be shared with external designers, working hand in hand in a spirit of close collaboration. Then, in the casting workshop, the modeller (ou model maker) translates the idea, giving tangible form to intention. Here, the sketch becomes a prototype, carefully shaped, measured and inspected from every angle. It will only become a tangible project once it has been tested in our laboratory and then in our kitchen to validate its promise.



« Couler le plâtre dans une "mère", c'est très technique. Il faut connaître la bonne inclinaison pour chacune, savoir où passer les mains dans le plâtre pour enlever les bulles. »

“Casting in a mother mould is highly technical. You need to know the right angle for each one, and where to run your hands through the plaster to release any air bubbles.”

STÉPHANE, DEPUIS 25 ANS
CHEZ EMILE HENRY /
FOR 25 YEARS AT EMILE HENRY

02/06

PLÂTRE Plaster casting



Bruno & Daniel



Dans l'atelier plâtre, les premiers moules, à partir desquels vont être créées les « mères de moules », sont affinés avant d'être dupliqués. Les formes doivent être rassurantes et fonctionnelles, mais aussi faciliter les étapes à venir de la fabrication. Ici, comme ailleurs, autour d'une table de modelage ou d'un outil, l'alchimie passe également par la transmission des savoir-faire, dans un compagnonnage bienveillant.

In the plaster casts manufacturing workshop, the first moulds produced serve as the templates for the "mother moulds". Each one is tested before being approved for reproduction. The shapes must be inviting and functional, yet never so complex that they hinder later production stages. Here, as elsewhere, alchemy takes place as knowledge and skills are passed from one set of hands to another, whether while wielding a tool or gathered around the workbench, guiding others in the manufacturing process.



« Quand je formule des émaux, je dois prendre en compte toutes les métamorphoses de la matière et des pigments après cuisson. Il faut anticiper les aléas et les surprises, savoir accueillir et interpréter l'inattendu ! »

03_{/06}

FORMULATION & PREPARATION



Anthony J.



“When I develop a new glaze colour, I have to take into account all the changes in the material and pigments after firing. You have to anticipate the unexpected and be ready to welcome and interpret the unexpected!”

SÉBASTIEN, RESPONSABLE DU LABORATOIRE /
HEAD OF THE LABORATORY

C'est dans les coulisses du laboratoire que sont créées les formulations des pâtes aux différentes propriétés, des couleurs, etc., qui permettront de fabriquer des plats, des cocottes, qui, à leur tour, sublimeront les recettes ménagères. Nous sommes au cœur des secrets de fabrication. Une fois les recettes de cette cuisine alchimique développées à petite échelle, vient l'heure des tests avec les outils de production.

Behind the scenes in our laboratory, clay formulas and colour recipes are developed with great care. These formulations are the foundations of our dishes and pots, pieces made to elevate everyday home cooking. This is where many of our manufacturing secrets reside. Once the recipes have proven themselves in the lab, they are ready to be tested at full scale.



Le préparateur assure la transformation des précieuses matières, solides et liquides pour la fonction qui leur a été attribuée. Broyés, mélangés, filtrés, nos ingrédients naturels et durables sont contrôlés et rectifiés régulièrement pour obtenir l'aspect, la consistance et la résistance requis. Une préparation indispensable pour que l'alchimie puisse se poursuivre.

The clay and glaze preparer oversees the process, ensuring that the precious solid and liquid materials react and transform exactly as they should. Our natural, long-lasting ingredients are ground, mixed and filtered, then constantly monitored and adjusted to achieve the desired appearance, consistency and strength. Only then are the essential elements ready for the alchemy to unfold.

Anthony & Loïc



04/06

**MOULAGE &
DÉMOULAGE**

Casting & demoulding



Franck

Dans une mécanique bien huilée, la barbotine savamment préparée est coulée dans des moules en plâtre. Une fois débarrassée de son excédent d'humidité et ainsi solidifiée, la pièce est démoulée, lissée à la pointe du couteau et à l'éponge pour une finition parfaite. La matière se révèle sous une première forme. D'une matière vivante, la terre, naît un objet encore délicat, mais bientôt durable. Derrière la douceur et la rondeur d'un plat, d'un moule, d'un bol, la rigueur du geste. Chaque façonneur est responsable de toutes les étapes de sa production et chacun laisse sous sa pièce l'empreinte de ses initiales. De la main de l'artisan à celle de l'utilisateur, c'est une manière de penser à celui ou à celle qui a façonné l'ustensile.

The carefully prepared slip is poured into plaster moulds in a fluid, controlled motion. Once the mould has absorbed the water from the slip through its pores and the cast is set, the piece is manually released from the mould. It's then smoothed with a knife's edge and a damp sponge to ensure a clean, flawless finish. From raw, living earth this delicate object is born, one that will soon become everlasting. Each soft, rounded curve of a dish or a bowl conceals the precise techniques involved. Each team is responsible for every phase of production, and every craftsman who shapes a piece leaves their mark by initialling its base. This meaningful gesture recognises the people behind the objects, as they are passed from their hands to yours.



« L'argile est une matière vivante.
Je suis façonneur depuis plus de
trente ans je continue à apprendre
de la terre tous les jours. »

**“Clay is a living material. I have been
a moulding for over thirty years and
I continue to learn from the earth
every day.”**

AUGUSTO, DEPUIS 17 ANS
CHEZ EMILE HENRY /
17 YEARS AT EMILE HENRY



« Pour les petites pièces complexes comme les huiliers, rien ne remplace la main, la juste pression pour caresser l'objet avec l'éponge sans l'abîmer. Chaque geste contrôlé, rapide et efficace est essentiel. »



“For small, complex pieces such as oil cruets, nothing can replace the human hand, applying just the right amount of pressure to gently smooth the object with a sponge without damaging it. Every controlled, quick and efficient movement is essential.”

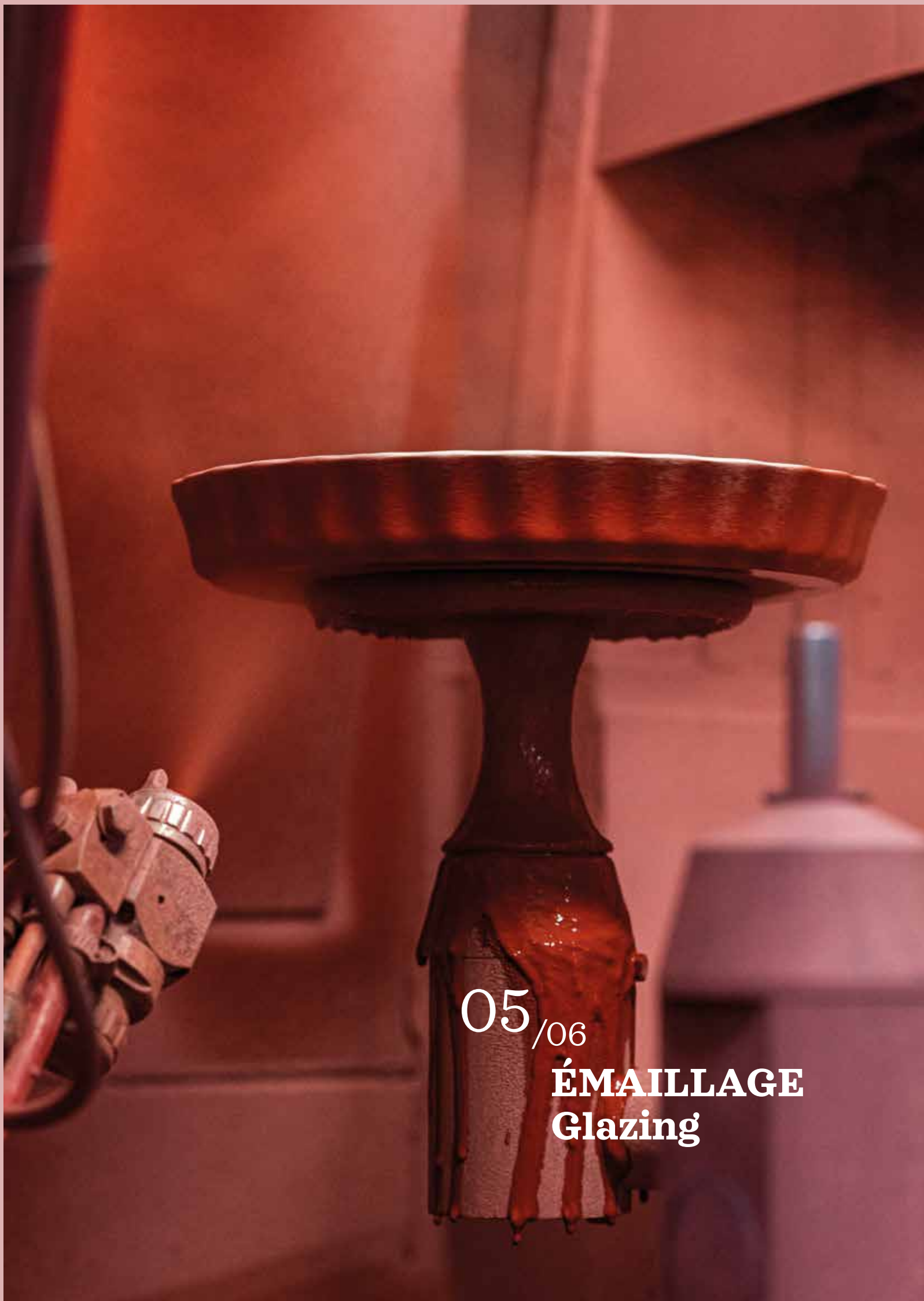
NATHALIE, COULEUSE DEPUIS 38 ANS
CHEZ EMILE HENRY / CASTER/FINISHER
AT EMILE HENRY FOR 38 YEARS



Nathalie & Perrine



Sandy



05 / 06

ÉMAILLAGE
Glazing



Dominique



Hélène

L'émail vient habiller chaque pièce en lui apportant sa brillance, sa résistance, son imperméabilité et l'une des nombreuses couleurs développées au sein de notre maison, parfois en collaboration avec des artistes. Chaque bain d'émail est le fruit de recherches à partir de pigments naturels. Par pulvérisation ou par trempage à la main, l'émaillage demande un contrôle visuel et un toucher précis pour des finitions de qualité. Les sens sont en éveil. De la répétition et de la précision des gestes naissent des objets pleins de promesses : une tarte Tatin caramélisée et parfaitement démoulable, un tajine mijoté et parfumé, un pain croustillant et moelleux à la fois...

Each piece is enhanced with a beautiful glossy glaze, rendering it both resistant and impermeable to water. Our glazes come in a wide palette of colours, developed in-house or created in collaboration with artists. Made from natural pigments, each formulation is rigorously researched and tested. Whether sprayed or hand-dipped, glazing calls for an attentive eye and highly skilled, dexterous hands to achieve a flawless coat. All the senses are engaged in this process. With each repeated, measured movement, the pieces take on their final promise – ready for a caramelised tarte Tatin that unmoulds effortlessly, an aromatic slow-cooked tagine or a crusty loaf with a soft, tender crumb.



Daniel

« L'atelier de fabrication a été conçu pour aller plus vite, pour travailler avec le moins de manipulations possibles, mais seule l'expérience permet de détecter d'un coup d'œil ou d'un geste un défaut. »



“The manufacturing workshop was designed to work faster, with as few handling steps as possible, but only experience allows you to detect a glazing defect at a glance or with a single gesture.”

VINCENT, ÉMAILLEUR DEPUIS 20 ANS
CHEZ EMILE HENRY /
GLAZER AT EMILE HENRY FOR 20 YEARS



« Le four est l'acteur principal de la transformation des matières. Coalescence, vitrification ; il joue le rôle de révélateur de tout le savoir-faire mis en œuvre. Il scelle le mariage de la terre et de l'émail. »

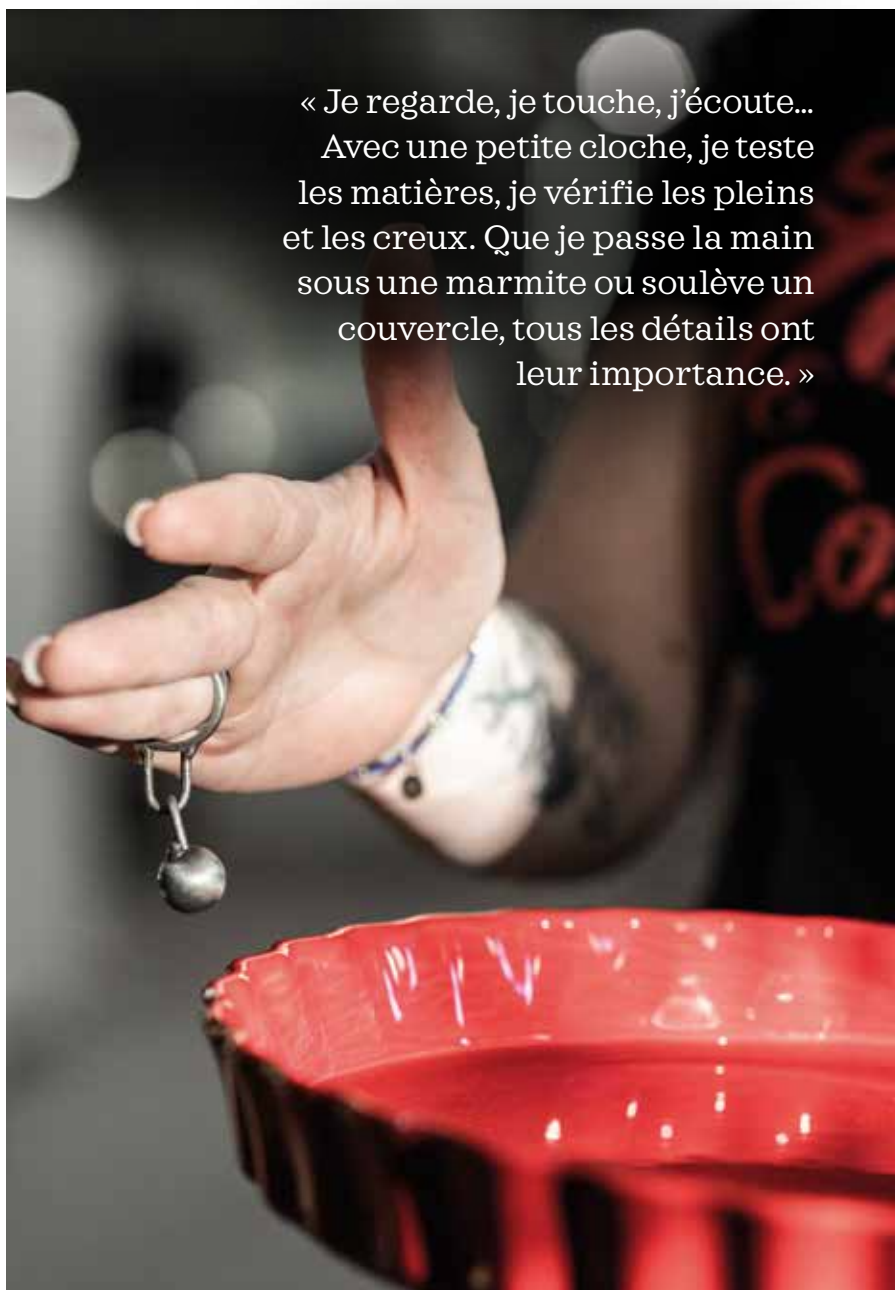
“The kiln is the key actor in the transformation of materials. Through coalescence and vitrification, it reveals all the savoir-faire invested in the process. It seals the marriage between clay and glaze.”

PIERRE-BENOÎT HENRY, DIRECTEUR
INDUSTRIEL / INDUSTRIAL DIRECTOR

06/06

TRIAGE & CONTRÔLE Checking





« Je regarde, je touche, j'écoute...
Avec une petite cloche, je teste
les matières, je vérifie les pleins
et les creux. Que je passe la main
sous une marmite ou soulève un
couvercle, tous les détails ont
leur importance. »



Anthony F.

**“I look, I touch, I listen... With a small steel ball,
I test the materials, I check the raised and
recessed areas. Whether I run my hand under
a pot or lift a lid, every detail is important.”**

VÉRONIQUE, DEPUIS 20 ANS CHEZ EMILE HENRY /
20 YEARS AT EMILE HENRY

À l'issue de la cuisson, les pièces vivent une seconde naissance. La magie du feu opère à l'abri des regards dans des fours longs d'une cinquantaine de mètres, chauffant à plus de mille degrés. Avec sa dose de surprises et de mystères, la cuisson appelle une ultime vérification des pièces. Étape fondamentale et finale, le triage est un moment crucial qui engage celui ou celle qui prend la responsabilité de contrôler, puis d'emballer un à un les ustensiles pour leur ultime voyage. Toutes les semaines, une formation continue et

un échange sur les difficultés rencontrées contribuent à maintenir une qualité constante et propre à notre maison. Relayés par un service à l'écoute de la satisfaction des clients, nos alchimistes les accompagnent jusqu'à chez eux...

After firing, the pieces undergo a kind of second birth. Hidden from sight inside kilns stretching over fifty metres, the fire works its magic at temperatures exceeding a thousand degrees. The firing process always brings its share of surprises, which is why every piece under-

goes a final, meticulous inspection. The final selection is a fundamental step: the eagle-eyed selector checks each item by hand before wrapping it individually for its journey onward. Every week, our teams take part in ongoing training and openly discuss any challenges encountered, ensuring we maintain the high level of craftsmanship that defines our brand. And with our attentive customer service team always on hand, a little piece of alchemy accompanies our customers every single day.



NOS UNIVERS

Our collections

OVENWARE

Au four

Page 27

SPECIALISED TOOLS

Les spécialistes

Page 37

COOKWARE

Page 42

IN THE KITCHEN

Dans la cuisine

Page 48

TABLEWARE

La table

Page 54

OVENWARE

Au four



Madeleine

gâteaux & desserts • cakes & desserts

« Moule ou plat — du quatre-quarts au clafoutis, et du cheesecake aux îles flottantes—Madeleine révèle sa douceur à la cuisson et marque les esprits par l'élégance de ses festons, un brin nostalgiques. »

“For baking and serving — from fruit crumble to chocolate cake, and custard to cheesecake — Madeleine diffuses the heat gently and leaves a lasting impression with its elegant scalloped edge.”



New

6053 (3 PPC)
Plat à tarte
Tart dish
Ø 31 x 4 cm | 1.7 L

New
colour

89
Vanille

02
Argile

47
Rose Candy



[EH 89 6053](#)



[EH 02 6053](#)



[EH 47 6053](#)

New

8953 (3 PPC)
Assiette de service ronde
Round serving platter
Ø 31.5 x 2 cm



[EH 89 8953](#)



[EH 02 8953](#)



[EH 47 8953](#)

6153 (3 PPC)
Moule cœur
Heart shaped dish
26.5 x 24.5 x 6.5 cm | 1.8 L



[EH 89 6153](#)



[EH 02 6153](#)



[EH 47 6153](#)

6253 (3 PPC)
Moule rond
Round dish
Ø 27.5 x 7 cm | 2.3 L



[EH 89 6253](#)



[EH 02 6253](#)



[EH 47 6253](#)

6353 (2 PPC)
Moule à cake
Loaf dish
29.5 x 13.5 x 9.5 cm | 1.8 L



[EH 89 6353](#)



[EH 02 6353](#)



[EH 47 6353](#)

8853 (4 PPC)
Assiette de service rectangulaire
Rectangular serving platter
31.5 x 15 x 2 cm



[EH 89 8853](#)



[EH 02 8853](#)



[EH 47 8853](#)



le bon plat. the right dish.

Plat à four
OVEN DISH

	73 Belle-Ile	02 Argile	34 Grand Cru	76 Toscane	07 Cèdre
9649 (3 PPC) Individuel Individual 22 x 14 x 6 cm 0.8 L	 EH 73 9649	 EH 02 9649	 EH 34 9649	 EH 76 9649	 EH 07 9649
9650 (3 PPC) Petit rectangulaire Small rectangular 30 x 19 x 7 cm 1.7 L	 EH 73 9650	 EH 02 9650	 EH 34 9650	 EH 76 9650	 EH 07 9650
9652 (3 PPC) Rectangulaire Rectangular 36 x 23.5 x 8 cm 3 L	 EH 73 9652	 EH 02 9652  EH 02 9552	 EH 34 9652  EH 34 9552	 EH 76 9652	 EH 07 9652
9654 (2 PPC) Grand rectangulaire Large rectangular 42.5 x 27.5 x 9 cm 5 L	 EH 73 9654	 EH 02 9654  EH 02 9554	 EH 34 9654  EH 34 9554	 EH 76 9654	 EH 07 9654
2050 (3 PPC) Carré Square 28 x 23.5 x 8 cm 2.2 L	 EH 73 2050	 EH 02 2050	 EH 34 2050	 EH 76 2050	 EH 07 2050

Couvercle pour plat
OVEN DISH LID

0050 (3 PPC) Couvercle plat 9650 Lid for dish 9650 25 x 18 x 3.5 cm	 EH 02 0050	 EH 34 0050
0052 (3 PPC) Couvercle plat 9652 Lid for dish 9652 30.5 x 22.5 x 3.5 cm	 EH 02 0052	 EH 34 0052



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 est homogène et n'assèche pas les bords.

So good!

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



le bon plat. the right dish.

Plat à tarte

TART DISH

73
Belle-Ile

02
Argile

34
Grand Cru

76
Toscane

07
Cèdre

6038 (3 PPC)
Plat à tarte rectangulaire
Deep rectangular tart dish
33.5 x 24 x 5 cm | 2.4 L



[EH 73 6038](#)



[EH 02 6038](#)



[EH 34 6038](#)



[EH 76 6038](#)



[EH 07 6038](#)

6034 (2 PPC)
Plat à tarte long
Slim tart dish
36.5 x 15 x 5 cm | 1.6 L



[EH 73 6034](#)



[EH 02 6034](#)



[EH 34 6034](#)



[EH 76 6034](#)



[EH 07 6034](#)

6031 (3 PPC)
Plat à tarte
Tart dish
Ø 29.5 x 4 cm | 1.6 L



[EH 73 6031](#)



[EH 02 6031](#)



[EH 34 6031](#)



[EH 76 6031](#)



[EH 07 6031](#)

6024 (3 PPC)
Tourtière haute - 24 cm
Deep tart dish - 24 cm
Ø 24.5 x 5 cm | 1.4 L



[EH 73 6024](#)



[EH 02 6024](#)



[EH 34 6024](#)



[EH 76 6024](#)



[EH 07 6024](#)

6028 (3 PPC)
Tourtière haute - 28 cm
Deep tart dish - 28 cm
Ø 28.5 x 6 cm | 2.3 L



[EH 73 6028](#)



[EH 02 6028](#)



[EH 34 6028](#)



[EH 76 6028](#)



[EH 07 6028](#)

6032 (3 PPC)
Tourtière haute - 32 cm
Deep tart dish - 32 cm
Ø 32 x 5.5 cm | 2.8 L



[EH 73 6032](#)



[EH 02 6032](#)



[EH 34 6032](#)



[EH 76 6032](#)



[EH 07 6032](#)

02
Argile

34
Grand Cru

6131 (3 PPC)
Clafoutis
Pie dish
Ø 26 x 5.5 cm | 1.5 L



[EH 02 6131](#)



[EH 34 6131](#)

New
colour

01
Ecume

New
colour

80
Perle



EH 01 6034



EH 80 6034



EH 01 6031



EH 80 6031



EH 01 6028



EH 80 6028

Plats et moules

‘Le bon plat’, c’est aussi celui des tartes, quiches et tiramisus... Et pour révéler tout le potentiel de la céramique, une astuce gourmande : beurrer puis sucrer les parois avant cuisson pour des bords délicieusement caramélisés. La gourmandise a de beaux jours devant elle !



Baking dishes or moulds

‘The right dish’ is also the one for tarts, pies and brownies... And to unlock the full potential of ceramic baking, here’s a delicious tip: butter and sugar the sides before cooking for beautifully caramelised edges. Indulgence is here to stay!

Bol à four

OVENPROOF BOWL

	07 Cèdre	02 Argile	34 Grand Cru	73 Belle-Ile
2149 (4 PPC) Bol à gratinée Oven bowl 17 x 14 x 8 cm 0.6 L	 EH 07 2149	 EH 02 2149	 EH 34 2149	 EH 73 2149

Planche “Aperitivo”

APPETIZER PLATTER

	02 Argile	34 Grand Cru
5003 (4 PPC) Planche apéritif Appetizer platter – Long – 42 x 11.5 x 2.5 cm	 EH 02 5003	 EH 34 5003
5004 (4 PPC) Planche apéritif Appetizer platter – Large – 31.5 x 16 x 2.5 cm	 EH 02 5004	 EH 34 5004
5005 (4 PPC) Planche apéritif Appetizer platter – X Large – 32 x 21 x 2.5 cm	 EH 02 5005	 EH 34 5005

Moule “Douceurs”

BAKING DISH

	02 Argile	34 Grand Cru
6120 (4 PPC) Petit moule cake Small loaf dish 24 x 11 x 8 cm 1.1 L	 EH 02 6120	 EH 34 6120
6180 (2 PPC) Moule cake Loaf dish 31.5 x 13.5 x 9.5 cm 2.1 L	 EH 02 6180	 EH 34 6180
6880 (2 PPC) Moule à soufflé Soufflé baking dish 23 x 21.5 x 9.5 cm 2.3 L	 EH 02 6880	 EH 34 6880



Ramequin

RAMEKIN

1013 (6 PPC)
Crème brûlée
Crème brûlée
Ø 12 x 3.5 cm | 0.2 L

1008 (6 PPC)
Ramequin - n°8
Ramekin - N°8
Ø 8.5 x 7.5 cm | 0.2 L

1009 (6 PPC)
Ramequin - n°9
Ramekin - N°9
Ø 9 x 5.5 cm | 0.2 L

1010 (6 PPC)
Ramequin - n°10
Ramekin - N°10
Ø 10 x 6 cm | 0.25 L

73
Belle-Ile



EH 73 1013

02
Argile



EH 02 1013

34
Grand Cru



EH 34 1013

07
Cèdre



EH 73 1008



EH 02 1008



EH 34 1008



EH 73 1009



EH 02 1009



EH 34 1009



EH 73 1010



EH 02 1010



EH 34 1010



EH 07 1010

02
Argile



EH 02 4008

34
Grand Cru



EH 34 4008

4008 (6 PPC)
Set 2x ramequin n°8 (1008)
Set 2x ramekin n°8 (1008)
Ø 8.5 x 7.5 cm | 0.2 L



EH 02 4009



EH 34 4009

4009 (6 PPC)
Set 2x ramequin n°9 (1009)
Set 2x ramekin n°9 (1009)
Ø 9 x 5.5 cm | 0.2 L



EH 02 4010



EH 34 4010

4010 (6 PPC)
Set 2x ramequin n°10 (1010)
Set 2x ramekin n°10 (1010)
Ø 10 x 6 cm | 0.25 L



EH 02 4013



EH 34 4013

4013 (6 PPC)
Set 2x crème brûlée (1013)
Set 2x Crème brûlée (1013)
Ø 12 x 3.5 cm | 0.2 L





solo

COLLECTION

Des plats individuels de caractère !

Nos savoir-faire ancestraux s'expriment dans ces pièces durables, pensées pour le quotidien.

Inspirés des grands classiques, les petits plats 'Solo' permettent de cuisiner et de servir des portions individuelles avec une touche de tradition.

Adaptés au four, au micro-ondes comme à l'Air Fryer, ils passent aussi au lave-vaisselle — pratiques et élégants à chaque service, pour une personne ou une grande tablée !

Individual dishes with character!

Our time-honoured expertise comes to life with these durable pieces, crafted for everyday use.

Inspired by French classics, the 'Solo' small dishes let you cook and serve individual portions with a touch of tradition.

Suitable for the oven, microwave and even the air fryer, they're also dishwasher-safe — practical and refined at every serving, whether for one or for a full table!

3114 (3 PPC)
Plat rond
Round Dish
17 x 15 x 5 cm | 0.5 L



9020 (3 PPC)
Plat ovale
Oval Dish
21 x 13.5 x 5 cm | 0.55 L



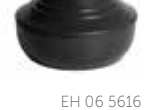
9616 (3 PPC)
Plat rectangulaire
Rectangular Dish
18.5 x 12 x 5 cm | 0.55 L



8407 (2 PPC)
Cocotte
Casserole
17 x 13.5 x 9.5 cm | 0.6 L



5616 (2 PPC)
Tajine
Tagine
Ø 16 cm x 15 cm | 0.6 L



SPECIALISED TOOLS

Les spécialistes



Le pain

BREAD

34
Grand Cru

79
Fusain

5501 (1 PPC)
Pain artisan
Artisan bread baker
34.5 x 22 x 15.5 cm | 3.4 L



EH 34 5501 EH 34 9501



EH 79 5501 EH 79 9501

5504 (1 PPC)
Pain moulé
Bread loaf baker
28 x 15 x 13 cm | 1.8 L



EH 34 5504 EH 34 9504



EH 79 5504 EH 79 9504

5503 (1 PPC)
Pain de campagne
Large bread loaf baker
39 x 16.5 x 15 cm | 2.8 L



EH 34 5503 EH 34 9503



EH 79 5503 EH 79 9503

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 !

La focaccia

FOCACCIA BREAD

34
Grand Cru

79
Fusain

7515 (3 PPC)
Moule à Focaccia
Focaccia bread baker
40 x 30.5 x 6.5 cm | 3.2 L



EH 34 7515 EH 34 9516



EH 79 7515 EH 79 9516



EMBALLAGE VPC
DROPSHIP PACKAGING



34
Grand Cru

79
Fusain

9108 (1 PPC)
Cloche à pain
Bread cloche
34 x 28.5 x 16.5 cm | 4.6 L



[EH 34 9108](#)  [EH 34 9508](#)



[EH 79 9108](#)  [EH 79 9508](#)

5507 (1 PPC)
Set pain maison
Round bread baker
33 x 30 x 15 cm | 5 L



[EH 34 5507](#)  [EH 34 9507](#)



[EH 79 5507](#)  [EH 79 9507](#)

5506N (1 PPC)
Moule baguette
Baguette baker
39.5 x 23.5 x 11 cm | 1 L



 [EH 34 5506N](#)



 [EH 79 5506N](#)



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!



La pizza
PIZZA

Accessoirement efficace !

Généreuse et réfractaire, la Pizza Station métamorphose en un clin d'œil un four classique en véritable four à pizza ! Ajoutez-y une pelle pour être propulsé au rang de pizzaiolo expert, prêt à régaler lors des nombreuses soirées pizzas que la Pizza Station ne manquera pas d'inspirer. À vous le show !

7642 (1 PPC)
Pizza station
Pizza station
42.5 x 35.5 x 4 cm



71
Truffe

EH 71 7642

Accessorily efficient!

Generous and heat-resistant, the Pizza Station transforms any regular oven into a true pizza oven in no time! All you need is the pizza peel to become an expert pizzaiolo with ease, ready to host countless pizza nights it practically begs you to organize. Showtime!

7514 (4 PPC)
Pizza stone lisse
Smooth pizza stone
43.5 x 36.5 x 3.5 cm



EH 79 7514

EH 79 7514N

79
Fusain



EH 34 7514

EH 34 7514N

34
Grand Cru

7614 (1 PPC)
Pizza stone rainurée
Ridged pizza stone
40 x 37.5 x 3.5 cm



EH 79 7614



EH 34 7614

00PELLE7514 (3 PPC)
Pelle à pizza
Pizza peel
33 x 48 x 1 cm



00PELLE7514



EMBALLAGE VPC
DROPSHIP PACKAGING

Cuisson BBQ

BBQ COOKING



8417B (1 PPC)

Cheese baker pour barbecue
BBQ cheese baker
20 x 18 x 10 cm | 0.6 L



[EH 71 8417B](#)

2902 (3 PPC)

Caquelon pour barbecue
BBQ pot
28 x 19.5 x 8 cm | 1.1 L



[EH 71 2902](#)

7547 (3 PPC)

Plat plancha pour barbecue
BBQ grill dish
42.5 x 27.5 x 4 cm | 1.7 L



[EH 71 7547](#)

1443 (3 PPC)

Plat à poisson pour barbecue
BBQ fish dish
42.5 x 25 x 6 cm | 2.4 L



[EH 71 1443](#)

Fromage au four

BAKED CHEESE

79
Fusain



EH 79 8417  EH 79 9517

34
Grand Cru



EH 34 8417  EH 34 9517

8417 (1 PPC)
Cheese baker
Cheese baker
20 x 17.5 x 10.5 cm | 0.6 L

Papillote

'PAPILLOTE'

79
Fusain



EH 79 8441

34
Grand Cru



EH 34 8441

79
Fusain



EH 79 8443

34
Grand Cru



EH 34 8443

8441 (1 PPC)
Petit plat papillote
'Papillote' oven dish
30.5 x 17.5 x 9 cm | 0.9 L

8443 (1 PPC)
Grand plat papillote
Large 'Papillote' oven dish
41.5 x 24.5 x 11 cm | 2.5 L

Tendrement gourmet

Parfaite pour le poisson et les viandes blanches, la cuisson dans le Plat Papillote sublime les ingrédients en utilisant leur propre vapeur pour les garder tendres et infusés de saveurs, pendant que la céramique diffuse la chaleur, tout en douceur, caramélisant délicatement les jus pour un résultat encore plus savoureux et gourmand.

Deliciously tender...

Perfect for fish and white meats, cooking with the 'Papillote' Oven Dish enhances ingredients by using a moist-heat cooking method that relies on its own steam to keep the contents tender and infused with flavours. The ceramic gently distributes heat, caramelizing the juices for an even more delicious result.

Brique à rôtir

ROASTER

79
Fusain



EH 79 8444  EH 79 9544

34
Grand Cru



EH 34 8444  EH 34 9544

8444 (1 PPC)
Grande brique à rôtir
Large roaster
42 x 27.5 x 21 cm | 4.2 L

Terrine

TERRINE

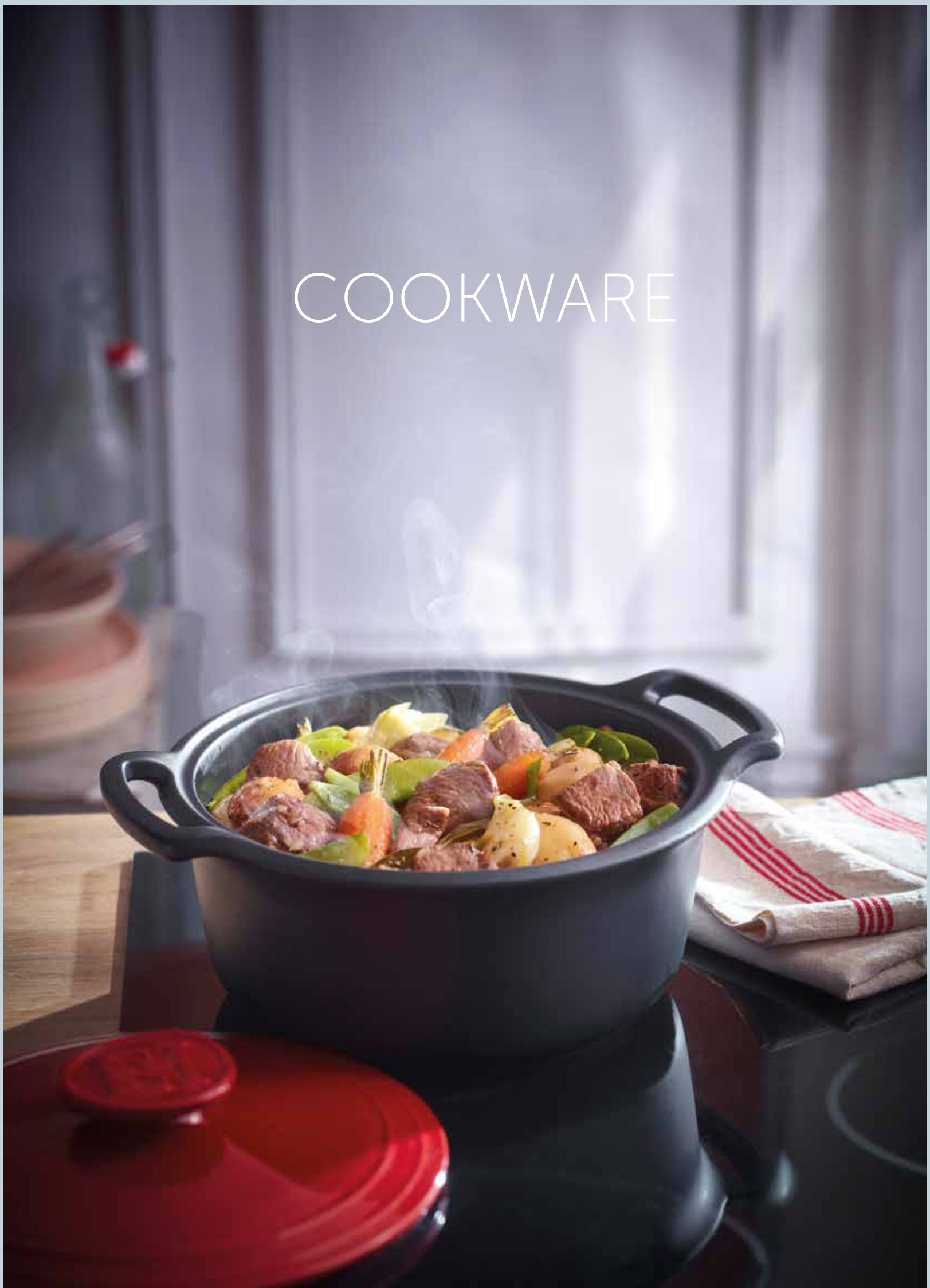
34
Grand Cru



EH 34 9706

9706 (3 PPC)
Terrine foie gras + presse
Terrine + press
19 x 12.5 x 11.5 cm | 0.7 L

COOKWARE





New

Sublimes, et plus encore...

Nés de notre envie de marier performance et douceur, tradition et innovation, les ustensiles de cuisson 'Sublime Plus' jouent sur tous les terrains : induction, flamme... et même au four !

Capables de monter rapidement à très haute température, ils permettent de saisir, sauter, rissoler et mijoter avec brio — tout en restant étonnamment légers et maniables.

Naturellement anti-adhésifs, sans PFAS, résistants à la corrosion et compatibles lave-vaisselle, ils sont conçus pour durer... pour vous donner envie de mijoter encore et encore !

Sublime, and more...

Born from our desire to unite performance with gentle cooking, tradition with innovation, Sublime Plus cookware thrives in every setting: induction, flame — and even in the oven!

Capable of reaching high temperatures in no time, it sears, sautés, browns and slow-cooks beautifully — all while remaining surprisingly light and easy to handle.

Naturally non-stick, PFAS-free, corrosion-resistant and dishwasher-safe, it is built to last... and to keep you inspired to simmer again and again!

Sublime +

Cocotte STEWPOT

4730P (1 PPC)
Cocotte ronde
Round casserole
31 x 25.5 x 16 cm | 3 L

New

34
Grand Cru



 EH 34 4730P

New

7A
Ardoise



 EH 7A 4730P

New

77
Craie



 EH 77 4730P

4740P (1 PPC)
Cocotte ronde
Round casserole
34 x 28.5 x 16.5 cm | 4 L



 EH 34 4740P



 EH 7A 4740P



 EH 77 4740P

4760P (1 PPC)
Cocotte ronde
Round casserole
37 x 31 x 18 cm | 5.5 L



 EH 34 4760P



 EH 7A 4760P



 EH 77 4760P

4770P (1 PPC)
Cocotte ronde
Round casserole
38.5 x 33.5 x 18.5 cm | 7 L



 EH 34 4770P



 EH 7A 4770P



 EH 77 4770P

Sauteuse BRAISER

4793P (1 PPC)
Sauteuse
Braiser
38.5 x 33.5 x 13.5 cm | 4 L



 EH 34 4793P



 EH 7A 4793P



 EH 77 4793P



Delight

CERAMIC COOKINGINTENSE FLAVOURS

Exotisme et performance

Issu d’une technologie de pointe, le tajine ‘Delight’ concentre tous les atouts d’une céramique culinaire de haute qualité — sur induction, flamme ou au four. Et à table, il séduit d’autant qu’il sait garder bien au chaud !

Tajine

TAGINE



6626 (1 PPC)
Tajine
Tajine
Ø 27.5 x 19.5 cm | 2.1 L

34
Grand Cru



EH 34 6626

7A
Ardoise



EH 7A 6626 | EH 7A 9567

77
Craie



EH 77 6626 | EH 77 9567

6632 (1 PPC)
Tajine
Tajine
Ø 33.5 x 23 cm | 4.2 L



EH 34 6632 | EH 34 9566



EH 7A 6632 | EH 7A 9566



EH 77 6632 | EH 77 9566

Tajine

TAGINE

5626 (1 PPC)
Tajine
Tajine
Ø 27.5 x 20 cm | 2 L

34
Grand Cru



EH 34 5626 | EH 34 9526

79
Fusain



EH 79 5626 | EH 79 9526

73
Belle-Ile

5632N (1 PPC)
Tajine
Tajine
Ø 32.5 x 23.5 cm | 3.6 L



EH 34 5632N



EH 79 5632N



EH 73 5632N

Tatin

TATIN SET

3699 (1 PPC)
Set tarte tatin
Tarte tatin set
33 x 32 x 6.5 cm | 2 L



EH 34 3699 | EH 34 9599



EH 79 3699





Exotic flair meets performance

Crafted with advanced technology, ‘Delight’ tagines bring together all the advantages of premium culinary ceramic — on induction, flame or in the oven. And once on the table, they are not only delightful but keep the contents beautifully warm!

Cocotte

STEW POT

34
Grand Cru

79
Fusain

4525 (1 PPC)
Cocotte ronde
Round stewpot
27.5 x 23 x 16 cm | 2.5 L



[EH 34 4525](#)



[EH 79 4525](#)

4540 (1 PPC)
Cocotte ronde
Round stewpot
32.5 x 27 x 17 cm | 4 L



[EH 34 4540](#)



[EH 79 4540](#)

4553 (1 PPC)
Cocotte ronde
Round stewpot
34 x 29.5 x 19 cm | 5.5 L



[EH 34 4553](#)



[EH 79 4553](#)

4560 (1 PPC)
Cocotte ovale
Oval stewpot
39.5 x 27 x 19 cm | 6 L



[EH 34 4560](#)



[EH 79 4560](#)

Faitout riz

RICE POT

4577 (1 PPC)
Faitout riz
Rice pot
25.5 x 23 x 21 cm | 2.9 L



[EH 34 4577](#)



[EH 79 4577](#)

Service à fondue

CHEESE FONDUE SET

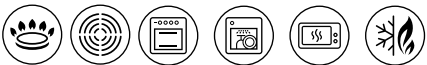
9922 (1 PPC)
Service à fondue
Cheese fondue set
35.5 x 24 x 18 cm | 2.5 L



[EH 34 9922](#)



[EH 79 9922](#)



IN THE KITCHEN

Dans la cuisine



Pot à ustensiles

UTENSIL POT

New

8732 (2 PPC)

Pot à ustensiles

Utensil pot

Ø 13 x 11.5 cm

34
Grand Cru



[EH 34 8732](#)

02
Argile



[EH 02 8732](#)

71
Truffe



[EH 71 8732](#)

New

8737 (2 PPC)

Grand pot à ustensiles

Large Utensil pot

Ø 17 x 16 cm



[EH 34 8737](#)



[EH 02 8737](#)



[EH 71 8737](#)



0263 (4 PPC)

Repose cuillère

Spoon rest

23 x 10.5 x 3.5 cm



[EH 34 0263](#)



[EH 02 0263](#)



[EH 71 0263](#)

0257 (1 PPC)

Le Mortier

The Mortar

16 x 16 x 10 cm | 1 L



[EH 34 0257](#)



[EH 02 0257](#)



[EH 71 0257](#)

0255 (2 PPC)

Mortier et pilon

Mortar and pestle

14 x 14 x 8 cm | 0.5 L



[EH 34 0255](#)



[EH 02 0255](#)



[EH 71 0255](#)

Compagnons de comptoir !

Pensés pour accueillir avec style et efficacité tous les ustensiles, petits ou grands — ces pots, ornés de notre monogramme iconique, décorent autant qu'ils rendent service. Une présence utile qui ne passe pas inaperçue.

Countertop companions!

Designed to keep every utensil — big or small — safely and beautifully in check, these pots proudly showcase our iconic monogram. Practical yet decorative; a useful presence that never goes unnoticed.

0202 (2 PPC)
La Main à sel
The Salt pig
Ø 10.5 x 15.5 cm | 0.6 L

34
Grand Cru



[EH 34 0202](#)

02
Argile



[EH 02 0202](#)

71
Truffe



[EH 71 0202](#)

0216 (3 PPC)
Ballon à vinaigre
Vinegar cruet
Ø 10.5 x 21 cm | 0.4 L



[EH 34 0216](#)



[EH 02 0216](#)



[EH 71 0216](#)

0215 (3 PPC)
Huilier
Oil cruet
Ø 7.5 x 24.5 cm | 0.4 L



[EH 34 0215](#)



[EH 02 0215](#)



[EH 71 0215](#)

0225 (1 PPC)
Beurrier
Butter dish
17 x 11.5 x 7.5 cm



[EH 34 0225](#)



[EH 02 0225](#)



[EH 71 0225](#)

8760 (1 PPC)
La Cheese Box
Cheese Box
30 x 21 x 11 cm | 3.1 L



[EH 34 8760](#)



[EH 02 8760](#)



[EH 71 8760](#)

6682 (1 PPC)
Vinaigrier
Vinegar Pot
23 x 15.5 x 21 cm | 2.5 L



[EH 34 6682](#)



[EH 02 6682](#)



[EH 71 6682](#)  [EH 71 9582](#)



34
Grand Cru



8638 (1 PPC)
Seau à compost
Compost bin
25.5 x 20 x 24.5 cm | 3.7 L

[EH 34 8638](#)

02
Argile



[EH 02 8638](#)

71
Truffe



[EH 71 8638](#)



34
Grand Cru



6562 (2 PPC)
Bol de préparation
Mixing bowl – Small
25 x 20 x 14 cm | 2.5 L

[EH 34 6562](#)

02
Argile



[EH 02 6562](#)

71
Truffe



[EH 71 6562](#)



6563 (2 PPC)
Bol de préparation
Mixing bowl – Medium
27.5 x 22 x 14.5 cm | 3.5 L

[EH 34 6563](#)



[EH 02 6563](#)



[EH 71 6563](#)



EMBALLAGE VPC
DROPSHIP PACKAGING

L'art de conserver

Nos Coupes revisitent des astuces de grand-mère pour préserver plus longtemps, naturellement. Leur design ingénieux expose les fruits avec élégance tout en gardant, à l'abri des regards et de la lumière, oignons, ail et pommes de terre. Conserver avec style — tout un art.

The art of keeping fresh

Our Storage Bowls revive traditional know-how to preserve food naturally for longer. Their clever design displays fruit beautifully while keeping onions, garlic and potatoes tucked away from light and view. Keeping fresh with style — a little art in itself.



La conservation

STORAGE

34
Grand Cru



EH 34 8764

02
Argile



EH 02 8764

71
Truffe



EH 71 8764

8764 (1 PPC)
Coupe de conservation
Deep storage bowl
Couvercle en liège – Cork lid
Ø 27.5 x 18.5 cm | 4.7 L



EH 34 8765



EH 02 8765



EH 71 8765

8765 (1 PPC)
Grande coupe de conservation
Large storage bowl
Couvercle en liège – Cork lid
Ø 35.5 x 16 cm | 7 L

8763 (1 PPC)
Pot à ail
Garlic pot
Couvercle en liège – Cork lid
Ø 15 x 14 cm | 1 L



EH 34 8763



EH 02 8763



EH 71 8763

Conserver le pain

BREAD STORAGE

34
Grand Cru



EH 34 8750

02
Argile



EH 02 8750

71
Truffe



EH 71 8750

8750 (1 PPC)
Boîte à pain
Bread box
35.5 x 24.5 x 15.5 cm | 6 L

Pot à biscuit

COOKIE JAR

34
Grand Cru



EH 34 8755

02
Argile



EH 02 8755

71
Truffe



EH 71 8755

8755 (1 PPC)
Pot à biscuit
Cookie jar
21 x 19 x 25 cm | 2.7 L

A photograph of a light-colored ceramic bowl filled with a fresh salad. The salad includes sliced cucumbers, pieces of salmon, fennel, and various leafy greens. The bowl sits on a light-colored wooden table. In the background, there are delicate green and pink flowers. Two wooden spoons are placed on the table to the left of the bowl. The text 'TABLEWARE' and 'La table' is overlaid on the right side of the image.

TABLEWARE

La table



Le bon mélange

Quand la beauté du design rencontre la finesse de fabrication pour apporter style et élégance au service des salades du quotidien...

The right mix

Where beautiful design meets fine craftsmanship, bringing style and elegance to everyday salad serving...

Saladier
SALAD BOWL

	73 Belle-Ile	02 Argile	34 Grand Cru	76 Toscane	07 Cèdre
6592 (2 PPC) Saladier – S Salad bowl – S 19 x 19 x 12 cm 2.3 L	 EH 73 6592	 EH 02 6592	 EH 34 6592	 EH 76 6592	 EH 07 6592
6594 (2 PPC) Saladier – M Salad bowl – M 22.5 x 22.5 x 14 cm 3.6 L	 EH 73 6594	 EH 02 6594	 EH 34 6594	 EH 76 6594	 EH 07 6594
6596 (1 PPC) Saladier – L Salad bowl – L 26 x 26 x 16 cm 6 L	 EH 73 6596	 EH 02 6596	 EH 34 6596	 EH 76 6596	 EH 07 6596



Simplement élégant

Pour le quotidien comme pour les grandes occasions, 'Épiqueure' se révèle d'une polyvalence naturelle — simple, mais profondément raffiné.

Sa palette contemporaine et son émail ivoire extérieur invitent au jeu des associations, en toute confiance.

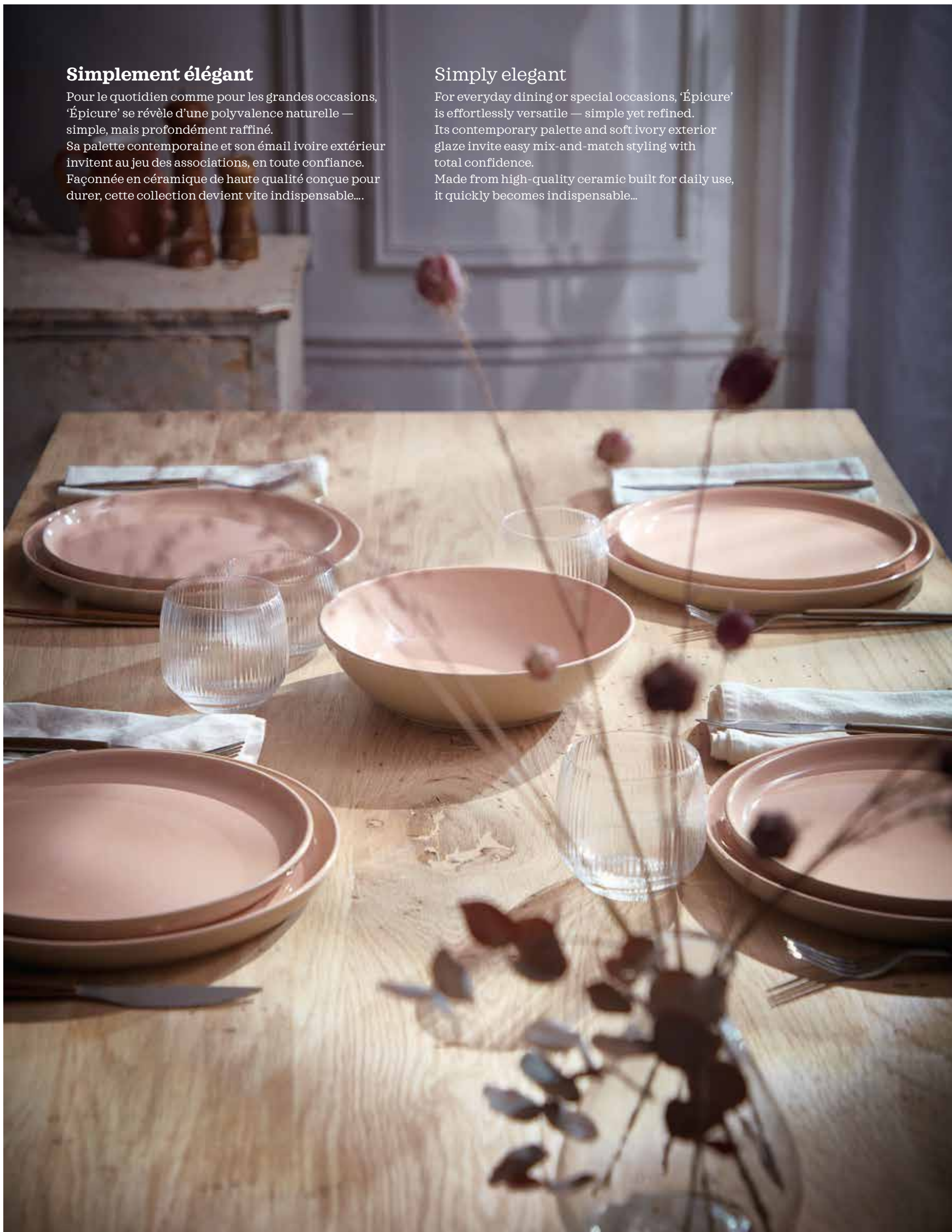
Façonnée en céramique de haute qualité conçue pour durer, cette collection devient vite indispensable...

Simply elegant

For everyday dining or special occasions, 'Épiqueure' is effortlessly versatile — simple yet refined.

Its contemporary palette and soft ivory exterior glaze invite easy mix-and-match styling with total confidence.

Made from high-quality ceramic built for daily use, it quickly becomes indispensable...



épiculture

Assiette

PLATE

	C2 Argile-Ivoire	R4 Rose Poudré-Ivoire	V7 Amande-Ivoire	G9 Silex-Ivoire	B9 Bleu Flamme-Ivoire
8928 (4 PPC) Assiette - XL Plate - XL Ø 28 x 2.5 cm	 EH C2 8928	 EH R4 8928	 EH V7 8928	 EH G9 8928	 EH B9 8928
8925 (4 PPC) Assiette - L Plate - L Ø 24.5 x 2 cm	 EH C2 8925	 EH R4 8925	 EH V7 8925	 EH G9 8925	 EH B9 8925
8921 (4 PPC) Assiette - M Plate - M Ø 21 x 2.5 cm	 EH C2 8921	 EH R4 8921	 EH V7 8921	 EH G9 8921	 EH B9 8921
8918 (4 PPC) Assiette - S Plate - S Ø 18 x 2 cm	 EH C2 8918	 EH R4 8918	 EH V7 8918	 EH G9 8918	 EH B9 8918
8915 (8 PPC) Assiette - XS Plate - XS Ø 15 x 2 cm	 EH C2 8915	 EH R4 8915	 EH V7 8915	 EH G9 8915	 EH B9 8915

Bol

BOWL

8920 (4 PPC) Assiette creuse Shallow dish Ø 19.5 x 4 cm 0.35 L	 EH C2 8920	 EH R4 8920	 EH V7 8920	 EH G9 8920	 EH B9 8920
2116 (6 PPC) Coupelle Individual bowl Ø 15.5 x 5.5 cm 0.4 L	 EH C2 2116	 EH R4 2116	 EH V7 2116	 EH G9 2116	 EH B9 2116
RUNNING CHANGE					
2286 (4 PPC) Grand bol Deep bowl Ø 15.5 x 6.5 cm 0.7 L	 EH C2 2286	 EH R4 2286	 EH V7 2286	 EH G9 2286	 EH B9 2286
3322 (3 PPC) La Pasta Pasta bowl Ø 22.5 x 6 cm 1.2 L	 EH C2 3322	 EH R4 3322	 EH V7 3322	 EH G9 3322	 EH B9 3322





Discover online our catalogue of sales support tools.

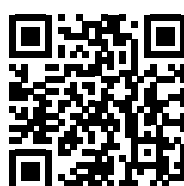
Retail furniture, POS, Posters and more than 50 videos to support you and your customers:
<https://emilehenry.com/cataloguemkt>

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>



MERCHANDISING



Nos alchimistes / Our alchemists

Abed, Alain, Alan, Alexandre, Alexandre-Hervé, Alison, Amandine, Amélie, Angelo, Anita, Ann-Min, Anthony J., Anthony F., Anthony M., Antoine, Antonio G., Antonio L., Arnaud B., Arnaud G., Arnaud M., Augusto, Aurélien, Bruno B., Bruno D., Bruno LP., Carine C., Carine E., Caroline, Catherine, Charles Edouard, Charlotte, Chloé A., Chloé M., Christian, Christophe, Cindy, Claire, Clément, Corinne CH., Corine CO., Cyrille, Céline, Damien, Daniel, David DEC., David DEM., Delphine, Denis, Didier, Dominique, Emeric S., Emeric Y., Emmanuel, Eric F., Eric M., Fabrice, Flavie, Florent, Florian, Franck, Frédéric F., Frédéric R., Félicie, Gilles, Gina, Guillaume L., Guillaume S., Hélène D., Hélène L., Hélène M., Jean François, Jean-Baptiste, Jennifer, Jocelyne, Johanna, Johanne, Jordan, Jules, Julie, Julien K., Julien V., Jérémie, Jérôme, Kévin B., Kévin F., Kévin G., Laurent A., Laurent B., Laurent F., Laurent G., Loïc, Léonie, Marc D., Marc F., Marie-Charlotte, Marilyne, Marjorie, Martial, Martine, Marylène, Mathias, Michael, Michel, Mélissa, Nadia, Nathalie B., Nathalie D., Nathalie M., Nicolas C., Nicolas J., Nicolas L., Nicolas V., Nicole, Odile, Olympe, Patrice, Paulo, Perrine, Philippe C., Philippe P., Pierre-Benoît, Rachel, Raphaël, Romain, Rémy, Sabine, Sandrine, Sandy, Solène C., Solène L., Sonia, Sophie, Stella, Stéphane B., Stéphane D., Stéphane K., Stéphane R., Stéphanie, Sylvain, Sylvie D., Sylvie F., Sébastien, Séverine C., Séverine D., Tao, Thierry D., Thierry F., Thierry G., Thierry M., Thierry R., Thérèse, Valérie, Vanessa CH., Vanessa COU., Vanessa J., Vanessa COR., Vincent, Virginie, Véronique, Williams, Xavier B., Xavier DS., Xavier G., Yanis, Yannick, Yves.



Emile Henry 
FRANCE

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