

Emile Henry

FRANCE



2016

8



AU FOUR
Ovenware

18

LA PÂTISSERIE
Bakeware



24



LES SPÉCIALISTES
Specialised tools

28

SUR LE FEU
Cookware



40



AU BARBECUE
BBQ

44

LES USTENSILES
Kitchenware



50



LA TABLE
Tableware

60

OUTILS MARKETING
ET MERCHANDISING
Marketing
and merchandising tools



En 1850, Jacques Henry, jeune potier, découvre l'art de la Terre et du Feu à Marcigny, en Bourgogne.

Depuis, nous fabriquons toujours dans ces mêmes ateliers l'intégralité de nos céramiques.

C'est un savoir-faire sans cesse grandissant qui se transmet de père en fils, entre artisans potiers. Et grâce à leur bracelet unique, ces mêmes artisans signent fièrement de leurs initiales chaque pièce fabriquée selon les règles de l'art, à la main.

In 1850, Jacques Henry discovered the art of Earth and Fire.

We still produce our ceramic today in the same workshops in Marcigny, Burgundy.

It's an authentic know-how that is passed on from father to son, from potter to potter. Thanks to their unique bracelet, our potters proudly sign with their initials each dish which passes through their hands.



Nous transformons la terre en produit technique,
élégant pour révéler de délicates saveurs.

Nous effectuons nos recherches sur nos céramiques
et nos couleurs dans notre laboratoire à Marcigny.

Notre palette de couleurs naît de nos inspirations
en Bourgogne et dévoile des émaux subtils,
aux couleurs naturelles et harmonieuses.

We transform earth into a technical but elegant
product, which reveals delicate flavours.

We carry out research for our ceramic and colours
in our own laboratory in Marcigny.

Burgundy is always inspiring for the creation
of colours, which offer subtle glazes with natural
and harmonious shades.



AU FOUR In the oven

La plus haute résistance au four.
Une gamme complète, un émail durable
et une céramique HR® (Haute Résistance)
pour cuire jusqu'à 270°C et réussir gratins,
rôtis, lasagnes, tians et autres délices à partager.

A wide range of ovenware made from HR® ceramic
(High Resistance) for use in the oven up to 270°C
(250°F). The highly resistant glaze makes it ideal
for making and sharing gratin, roasted meat,
lasagna and many other delicious recipes



EH 34 2040	EH 34 9642	EH 34 9644
28 x 23 cm	35 x 25,5 cm	42,5 x 28 cm
3 pcs/carton	3 pcs/carton	2 pcs/carton
VPC/Dropship available	VPC/Dropship available	VPC/Dropship available



PLAT CARRÉ et PLATS RECTANGULAIRES

SQUARE BAKING DISH AND RECTANGULAR BAKING DISHES

11 2040	02 2040	32 2040	79 2040	96 2040	97 2040
11 9642	02 9642	32 9642	34 9642	96 9642	97 9642
11 9644	02 9644	32 9644	34 9644	96 9644	97 9644

EH 97 9042

34,5 x 23,5 cm

3 pcs/carton



PLAT OVALE

OVAL DISH

11 9042	02 9042	32 9042	34 9042	79 9042	96 9042

EH 11 6028

Ø 28 cm

3 pcs/carton



LA TOURTIÈRE

DEEP FLAN DISH



02 6028

32 6028

34 6028

79 6028

96 6028

97 6028

EH 79 6131

Ø 26 cm

3 pcs/carton



LE CLAFOUTIS

PIE DISH



11 66131

02 6131

32 6131

34 6131

96 6131

97 6131

EH 34 8442

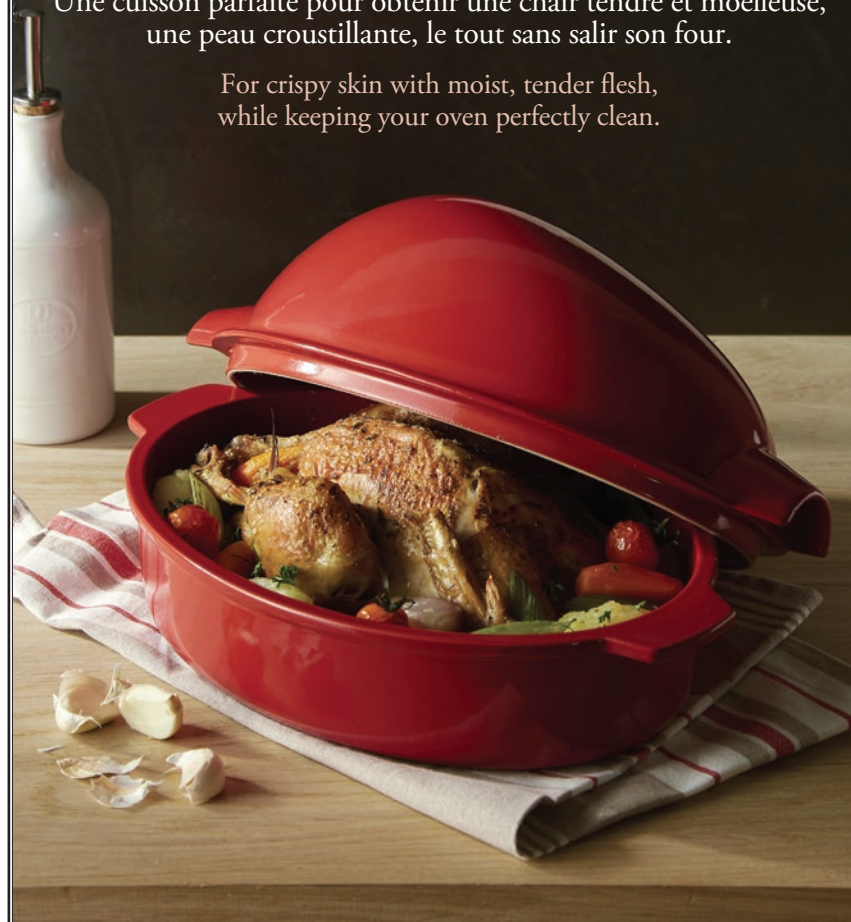
35,5 x 24 cm

1 pc/carton

VPC/Dropship
available

Une cuisson parfaite pour obtenir une chair tendre et moelleuse,
une peau croustillante, le tout sans salir son four.

For crispy skin with moist, tender flesh,
while keeping your oven perfectly clean.



LA BRIQUE À RÔTIR

CHICKEN ROASTER



34 8442

79 8442



Une cuisson simple et parfaite de tout type de poissons !
La cuisson se fait dans un plat fermé, au four,
douce et sans agresser le poisson.

A simple and perfect way of cooking delicious fish!
The lid ensures that the fish cooks gently, without drying out.



LE PLAT PAPILOTE

PAPILOTE STEAMER



34 8443



79 8443

EH 34 8443

41 x 24 cm

1 pc/carton

VPC/Dropship
available

NEW



Un ramequin parfaitement adapté pour chaque recette !
Sur les petites portions, la taille et le volume sont particulièrement importants pour que la cuisson soit parfaite.
La cuisson au four est homogène et n'assèche pas les bords, grâce à notre céramique HR®.

Use the right ramekin for the right recipe!
For small portions, the size and volume are particularly important so that the recipe is perfectly cooked.
The ingredients are cooked evenly, without drying out, thanks to our HR® ceramic.



EH 34 1008
Ø 8,5 cm x 7 cm - 0,20 L
6 pcs/carton



Set x 2 available. See p.64

RAMEQUIN - LE N° 8

RAMEKIN #8



11 1008 02 1008 32 1008 79 1008 96 1008 97 1008



EH 34 1009
Ø 9 cm x 5,5 cm - 0,15 L
6 pcs/carton



Set x 2 available. See p.64

RAMEQUIN - LE N° 9

RAMEKIN #9



11 1009 02 1009 32 1009 79 1009 96 1009 97 1009



EH 34 1010
Ø 10,5 cm x 6 cm - 0,25 L
6 pcs/carton



Set x 2 available. See p.64

RAMEQUIN - LE N° 10

RAMEKIN #10



11 1010 02 1010 32 1010 79 1010 96 1010 97 1010



EH 34 1013
Ø 12 cm x 3,5 cm - 0,25 L
6 pcs/carton



Set x 2 available. See p.64

CRÈME BRÛLÉE

CRÈME BRÛLÉE



11 1013 02 1013 32 1013 79 1013 96 1013 97 1013

EH 96 9706
16 x 12 cm - 0,6 L
3 pcs/carton



TERRINE À FOIE GRAS + PRESSE

FOIE GRAS TERRINE + PRESS



11 9706



34 9706

EH 34 5865
24 x 10 cm - 0,6 L
3 pcs/carton



TERRINE FOIE GRAS MÉDAILLON

FOIE GRAS MEDAILLON TERRINE



11 5865



96 5865

EH 34 9791
20 x 15 cm - 1,2 L
2 pcs/carton



TERRINE + PRESSE

TERRINE + PRESS



11 9791



96 9791

EH 79 9118
Ø 18 cm
1 pc/carton



LE SOUFFLÉ + SPATULE

SOUFFLÉ DISH + SPATULA



96 9118



97 9118

LA PÂTISSERIE Bakeware

Une gamme conçue pour des desserts généreusement faits maison, pour une cuisson douce, à cœur, sans assécher les bords.

A specific range for making delicious homemade desserts, evenly cooked without drying out around the edges.



EH 79 6187

Ø 26,5 cm

3 pcs/carton



CLAFOUTIS COROLLE

RUFFLED PIE DISH



11 6187



02 6187



32 6187



34 6187



96 6187



97 6187

EH 11 1987

36 x 26 cm

3 pcs/carton



PLAT RECTANGULAIRE COROLLE

RUFFLED RECTANGULAR BAKER



02 1987

32 1987

34 1987

79 1987

96 1987

97 1987

EH 32 2087

24 x 24 cm

3 pcs/carton



PLAT CARRÉ COROLLE

RUFFLED SQUARE BAKER



11 2087

02 2087

34 2087

79 2087

96 2087

97 2087

EH 02 6087

Ø 32 cm

2 pcs/carton



PLAT À TARTE COROLLE

RUFFLED TART DISH



11 6087

32 6087

34 6087

79 6087

96 6087

97 6087

EH 00 9968

Ø 33,5 cm

10 pcs/carton



TRAVEL TART

Transporter ses plats facilement et de manière élégante.
Carry your dishes easily and elegantly.

EH 97 6387
32 x 15 cm
3 pcs/carton



CAKE COROLLE
RUFFLED PLUM CAKE



11 6387 02 6387 32 6387 34 6387 79 6387 96 6387

EH 96 6287
Ø 23 cm
2 pcs/carton



BRIOCHE ET ENTREMETS COROLLE
RUFFLED Brioche Dish



11 6287 02 6287 32 6287 34 6287 79 6287 97 6287

EH 11 6177
33 x 28 cm
3 pcs/carton



LE MOULE CŒUR
RUFFLED HEART DISH



02 6177 32 6177 34 6177 79 6177 96 6177 97 6177

LES SPÉCIALISTES Specialised tools

Une gamme technique pour obtenir
un résultat professionnel à la maison,
grâce à une céramique réfractaire innovante.

A technical range to get a professional
result at home, thanks to our innovative
refractory ceramic.



EH 79 7612

Ø 31 cm

1 pc/carton

VPC/Dropship
available



EH 79 7614

Ø 37 cm

1 pc/carton

VPC/Dropship
available



PIZZA STONE et PIZZA STONE MEDIUM



34 7614

34 7612

79 7614

79 7612

Réaliser soi-même de délicieux pains maisons,
moelleux et croustillants !

Bake delicious home made bread,
soft inside and crispy all around!

EH 34 5504

24 x 15 x 12,5 cm

2 pcs/carton

VPC/Dropship
pack available



LE MOULE À PAIN

BREAD LOAF BAKER



34 5504

79 5504

EH 79 5506

39,5 x 23 cm

2 pcs/carton

VPC/Dropship
available



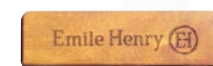
LE MOULE BAGUETTES

BAGUETTE BAKER



34 5506

79 5506



EH 00 9108

7 cm

10 pcs/carton

LA GRIGNETTE

BAKER'S BLADE



EH 34 9108

33,5 x 28,5 cm

1 pc/carton

VPC/Dropship
available

LE PAIN + 1 GRIGNETTE

BREAD CLOCHE + 1 BAKER'S BLADE



34 9108

79 9108

SUR LE FEU Cookware

Une gamme en céramique Flame® :
l'excellence pour mijoter sur le feu et au four,
la garantie de la meilleure cuisson.

A range made with Flame ceramic®.
Master slow, gentle simmering on stove tops
or in the oven: best cooking results guaranteed.



EH 34 5580

Ø 25 cm - 4 L

1 pc/carton

VPC/Dropship
available



Notre Marmite
sera disponible
courant 2016 !

Our Stockpot
will be available
mid-2016!



EH 34 5500
Ø 24 cm - 2 L
1 pc/carton
VPC/Dropship
available

LE DIABLE À FEU
POTATO POT



34 5500



79 5500



EH 79 9922
Ø 24 cm - 2,5 L
1 pc/carton



LE SERVICE À FONDUE
CHEESE FONDUE SET



34 9922



79 9922

EH 34 5626
Ø 27 cm - 2 L
1 pc/carton
VPC/Dropship
available

EH 34 5632
Ø 32 cm - 3,5 L
1 pc/carton
VPC/Dropship
available

Accompagner les cuissons mijotées
et révéler toutes les saveurs.

For best results when simmering,
to bring out all the flavours.



LES TAJINES
TAGINES



32 5626
32 5632



34 5626
34 5632



79 5626
79 5632



97 5626
97 5632

Réussir les plats en sauce parfaitement,
au four ou sur le feu.

For delicious stews,
cooked in the oven or on the hob.



LES COCOTTES RONDES

ROUND STEWPOTS



32 4525	34 4525	79 4525	Ø 22 cm - 2,5 L	1 pc/carton
32 4540	34 4540	79 4540	Ø 26 cm - 4 L	1 pc/carton
32 4553	34 4553	79 4553	Ø 28,5 cm - 5,3 L	1 pc/carton
32 4570	34 4570	79 4570	Ø 30 cm - 6,7 L	1 pc/carton

EH 34 4547
31 x 24,5 cm - 4,7 L
1 pc/carton



EH 34 4560
33,5 x 26,5 cm - 6 L
1 pc/carton



LES COCOTTES OVALES

OVAL STEWPOTS



32 4547	34 4547	79 4547
32 4560	34 4560	79 4560

EH 34 4593
Ø 29,5 cm - 3,2 L
1 pc/carton



LA SAUTEUSE

BRAISER



32 4593	34 4593	79 4593
---------	---------	---------



NEW

La cuisson d'une délicieuse Tarte Tatin en un tour de main !
Le moule, élégant, permet au caramel de se former rapidement,
directement sur le feu et les bords sont droits pour des pommes
parfaitement confites au four.

A delicious Tarte Tatin: it's easy as a pie! The elegant dish enables
the caramel to form quickly directly on the hob and the edges
are straight so that the apples perfectly caramelize in the oven.

LE SET TARTE TATIN TARTE TATIN SET

EH 34 3699

Ø 28 cm

1 pc/carton

VPC/Dropship
available



34 3699



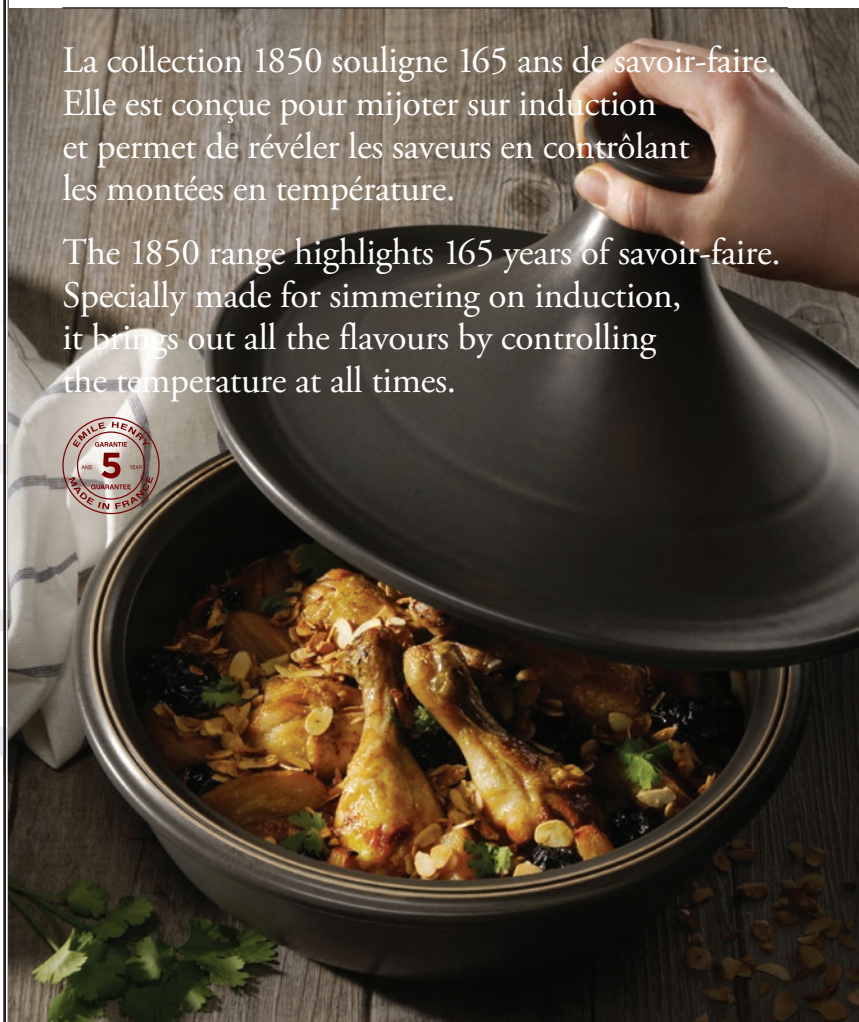
79 3699

COLLECTION 1850

1850 Collection

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

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



EH 80 5850
Ø 31 cm - 3,5 L
1 pc/carton



LE TAJINE 1850

TAJINE 1850

EH 80 2850
28,5 x 19 x 8,5 cm - 1,3 L
1 pc/carton



LE POÊLON 1850
SAUCE PAN 1850

EH 80 3850
Ø 30,5 cm
1 pc/carton



LE SET TARTE TATIN 1850
TATIN SET 1850

EH 80 4850
26 x 26 x 15 cm - 2,7 L
1 pc/carton



LA COCOTTE 1850
STEW POT 1850

AU BARBECUE On the BBQ

Maîtriser la cuisson des grillades, même les plus délicates. En céramique BBQ®, les produits se posent sur la grille et résistent à la chaleur d'une braise homogène ou du gaz, jusqu'à 500° C (930°F).

Master the art of grilling, even with the most delicate ingredients. Made from BBQ Ceramic®, our products can be used on the BBQ grill and resist up to 500°C (930°F).



EH 79 7544

50 x 28 cm

1 pc/carton

Faire griller un poisson entier au barbecue, en préservant une chair tendre.

For cooking fish or seafood easily on the barbeque, ensuring that it remains tender.



FISH GRILL



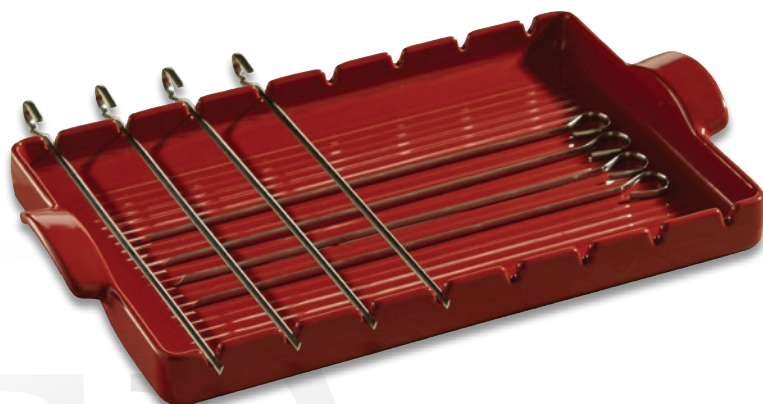
34 7544

79 7544

EH 34 7542

42 x 25 cm

1 pc/carton



GRILL STONE



34 7542



79 7542

EH 34 7546

39 x 31 cm

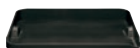
1 pc/carton



PLANCHA



11 5865



79 5865

EH 00 7548

13,5 cm

12 pcs/carton



6 PICS À BURGER

6 BURGER SPIKES

EH 34 7548

38,5 x 38,5 cm

1 pc/carton



BURGER PARTY + 6 PICS À BURGER

BURGER PARTY + 6 BURGER SPIKES



34 7548



79 7548

LES USTENSILES Kitchenware

Une gamme élégante,
conçue pour préparer et conserver en cuisine.

A specific range,
to prepare and store directly in the kitchen.



EH 34 0225
16,5 x 11,5 x 7,5 cm
1 pc/carton

Conserver son beurre plus longtemps
et de manière élégante.

To preserve butter for longer,
with an attractive presentation.



LE BEURRIER
BUTTER DISH



11 0225



02 0225



32 0225



79 0225



96 0225



97 0225

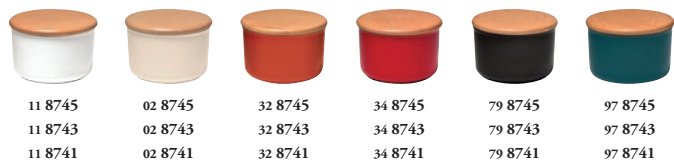


EH 96 8745
0,3 L
2 pcs/carton

EH 96 8743
0,5 L
2 pcs/carton

EH 96 8741
1 L
2 pcs/carton

LES POTS DE CONSERVATION STORAGE JARS



11 8745	02 8745	32 8745	34 8745	79 8745	97 8745
11 8743	02 8743	32 8743	34 8743	79 8743	97 8743
11 8741	02 8741	32 8741	34 8741	79 8741	97 8741



EH 32 0218
Ø 14 cm
3 pcs/carton

NEW

Stocker ses ustensiles de manière pratique et élégante.
Keep utensils in an practical and elegant way.

LE POT À USTENSILES UTENSIL POT



11 0218	02 0218	34 0218	79 0218	96 0218	97 0218
---------	---------	---------	---------	---------	---------

EH 02 0201

Ø 10 cm

2 pcs/carton



MAIN À SEL

SALT PIG



11 0201



32 0201



34 0201



79 0201



96 0201



97 0201

EH 02 0215

0,45 L

3 pcs/carton



HUILIER

OIL CRUET



11 0215



32 0215



34 0215



79 0215



96 0215



97 0215

EH 02 0262

22,5 x 10 cm

6 pcs/carton



REPOSE-CUILLÈRE

SPOON REST



11 0262



32 0262



34 0262



79 0262



96 0262



97 0262

EH 97 0255

Ø 14 cm

2 pcs/carton



MORTIER ET PILON

MORTAR & PESTLE



11 0255



02 0255



32 0255



34 0255



79 0255



96 0255

EH 96 6524

Ø 21,5 cm - 3 L

2 pcs/carton

EH 96 6522

Ø 17,5 cm - 1,6 L

3 pcs/carton



LE SALADIER

SALAD BOWL



11 6522

11 6524



02 6522

02 6524



32 6522

32 6524



34 6522

34 6524



79 6522

79 6524



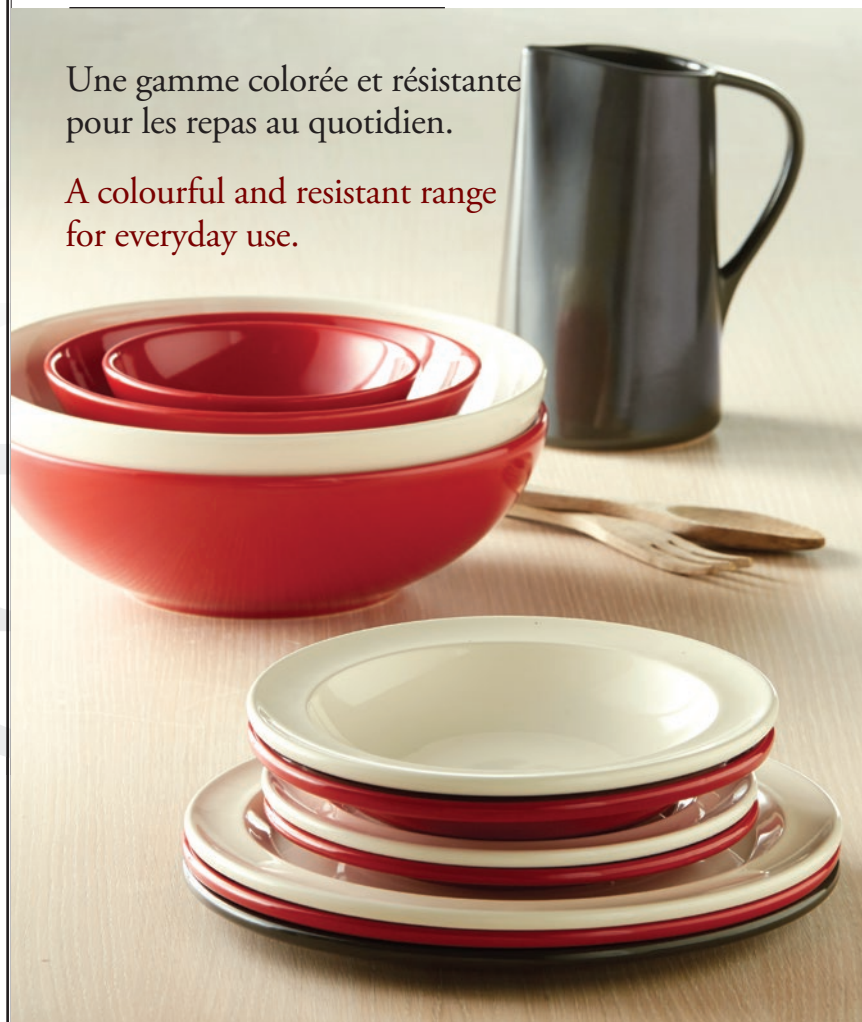
97 6522

97 6524

LA TABLE Tableware

Une gamme colorée et résistante
pour les repas au quotidien.

A colourful and resistant range
for everyday use.



EH 34 1540
15 x 21 cm - 1,3 L
2 pcs/carton



PICHET
PITCHER



11 1540



02 1540



32 1540



79 1540



96 1540



97 1540



EH 96 8870

Ø 21 cm

4 pcs/carton

EH 96 8871

Ø 22 cm

4 pcs/carton

EH 96 8878

Ø 28 cm

4 pcs/carton

ASSIETTE À DESSERT + ASSIETTE CREUSE + ASSIETTE PLATE

DESSERT PLATE + SOUP BOWL + DINNER PLATE



11 8870

02 8870

32 8870

34 8870

79 8870

97 8870

11 8871

02 8871

32 8871

34 8871

79 8871

97 8871

11 8878

02 8878

32 8878

34 8878

79 8878

97 8878

EH 97 2116

Ø 15,5 cm

6 pcs/carton



COUPE INDIVIDUELLE

INDIVIDUAL SALAD BOWL



11 2116

02 2116

32 2116

34 2116

79 2116

96 2116

EH 97 2128

Ø 28 cm

2 pcs/carton

EH 97 2122

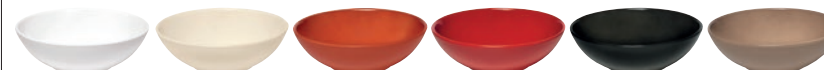
Ø 22 cm

4 pcs/carton



SALADIER + GRAND SALADIER

SMALL SALAD BOWL + LARGE SALAD BOWL



11 2122

02 2122

32 2122

34 2122

79 2122

96 2122

11 2128

02 2128

32 2128

34 2128

79 2128

96 2128

 Boîte individuelle
4 color Box (Retail)
 Emballage VPC
Dropship packaging

LA PÂTISSERIE / BAKEWARE

			11	02	32	34	79	96	97	
			Farine	Argile	Brique	Grand cru	Fusain	Chêne	Feu doux	
Référence	Nom									Size PCS/carton
 19 87	PLAT RECTANGULAIRE COROLLE / RUFFLED BAKER									36 x 26 cm 3
 20 87	PLAT CARRÉ COROLLE / RUFFLED SQUARE BAKER									Ø 24 cm 3
 60 87	PLAT À TARTE COROLLE / RUFFLED TART DISH									Ø 32 cm 2
 61 77	CŒUR COROLLE / RUFFLED HEART									33 x 27,5 cm 3
 61 87	CLAFOUTIS COROLLE / RUFFLED PIE DISH									Ø 26,5 cm 3
 62 87	BRIOCHE									Ø 23 cm 2
 63 87	CAKE COROLLE / RUFFLED PLUM DISH									32 x 15 cm 3
 (BOX) 009968	TRAVEL TART									32 x 37 cm 10

LES SPÉCIALISTES / SPECIALISED TOOLS

				34	79	
				Grand cru	Fusain	
Référence	Nom					Size PCS/carton
 (BOX) 55 04	PAIN MOULÉ / BREAD LOAF BAKER					24 x 15 x 12,5 cm 2
 (NEW) 95 04	PAIN MOULÉ / BREAD LOAF BAKER					24 x 15 x 12,5 cm 1
 (BOX) 55 06	MOULE BAGUETTE / BAGUETTE BAKER					39 x 24 cm 2
 (NEW) 95 06	MOULE BAGUETTE / BAGUETTE BAKER					39 x 24 cm 1
 (BOX) 91 08	CLOCHE À PAIN / BREAD CLOCHE					33,5 x 28,5 x 16,5 cm 1
 (NEW) 95 08	CLOCHE À PAIN / BREAD CLOCHE					33,5 x 28,5 x 16,5 cm 1
 (BOX) 009108	GRIGNETTE / BAKER'S BLADE					7 cm 10
 (BOX) 76 12	PIZZA STONE MEDIUM					Ø 31 cm 1
 (NEW) 95 12	PIZZA STONE MEDIUM					Ø 31 cm 1
 (BOX) 76 14	PIZZA STONE					Ø 37 cm 1
 (NEW) 95 14	PIZZA STONE					Ø 37 cm 1

SUR LE FEU / COOKWARE

				32	34	79	97	
				Brique	Grand cru	Fusain	Feu doux	
Référence	Nom							Size PCS/carton
 (BOX) 56 26	TAJINE							Ø 27cm - 2 L 1
 (NEW) 95 26	TAJINE							Ø 27cm - 2 L 1
 (BOX) 56 32	TAJINE							Ø 32cm - 3,5 L 1
 (NEW) 95 32	TAJINE							Ø 32cm - 3,5 L 1
				32	34	79		
				Brique	Grand cru	Fusain		
 (BOX) 45 25	COCOTTE RONDE / ROUND STEWPOT							Ø 22 cm - 2,5 L 1
 (BOX) 45 40	COCOTTE RONDE / ROUND STEWPOT							Ø 26 cm - 4 L 1
 (BOX) 45 53	COCOTTE RONDE / ROUND STEWPOT							Ø 28,5 cm - 5,3 L 1
 (BOX) 45 70	COCOTTE RONDE / ROUND STEWPOT							Ø 30 cm - 6,7 L 1
 (BOX) 45 47	COCOTTE OVALE / OVAL STEWPOT							31 x 24,5 cm - 4,7 L 1
 (BOX) 45 60	COCOTTE OVALE / OVAL STEWPOT							33,5 x 26,5 cm - 6 L 1
 (BOX) 45 93	SAUTEUSE AVEC COUVERCLE / BRAISER with lid							Ø 29,5 cm - 3,2 L 1
				34	79			
				Grand cru	Fusain			
 (NEW) (BOX) 36 99	SET TARTE TATIN							Ø 28 cm 1
 (NEW) 95 99	SET TARTE TATIN							Ø 28 cm 1
 (BOX) 55 00	DIABLE / POTATO POT							Ø 24,5 cm - 2 L 1
 (NEW) 95 55	DIABLE / POTATO POT							Ø 24,5 cm - 2 L 1
 (BOX) 99 22	SERVICE À FONDUE / CHEESE FONDUE SET							Ø 24 cm - 2,5 L 1

COLLECTION 1850

		Référence	Nom	Size	PCS/carton	80 Gris
		28 50	CAQUELON / SAUCE PAN	Ø 19 cm	1	
		38 50	TARTE TATIN	Ø 30,5 cm	1	
		48 50	COCOTTE / STEWPOT	Ø 26 cm - 2,7 L	1	
		58 50	TAJINE	Ø 31 cm - 3,5 L	1	

SUR LE BARBECUE / BBQ

		Référence	Nom	Size	PCS/carton	34 Grand cru	79 Fusain
		75 42	GRILL STONE	42 x 25 cm	1		
		75 44	FISH GRILL	50 x 28 cm	1		
		75 46	PLANCHA	39 x 31 cm	1		
		75 48	BURGER PARTY	38,5 x 38,5 cm	1		
		007548	6 PICS BURGER / BURGER SPIKE	13,5 cm	12		

LES USTENSILES / KITCHENWARE

		Référence	Nom	Size	PCS/carton	11 Farine	02 Argile	32 Brique	34 Grand cru	79 Fusain	96 Chêne	97 Feu doux
		02 01	MAIN À SEL / SALT PIG	Ø 10 cm	2							
		02 15	HUILIER / OIL CRUET	Ø 7,5 cm - 0,45 L	3							
		02 18	POT À USTENSILES / UTENSIL POT	Ø 14 cm	3							
		02 25	LE BEURRIER / BUTTER DISH	16,5 x 11,5 x 7,5 cm	1							
		02 55	MORTIER ET PILON / MORTAR AND PESTLE	14 cm	2							
		02 62	REPOSE CUIILLÈRE / SPOON REST	22,5 x 10 cm	6							
		65 22	SALADIER / SALAD BOWL	17,5 cm - 1,6 L	3							
		65 24	SALADIER / SALAD BOWL	21,5 cm - 3,1 L	2							
		87 45	POT CONSERVATION / STORAGE JAR	0,3 L / 10 oz	2							
		87 43	POT CONSERVATION / STORAGE JAR	0,5 L / 1 lb	2							
		87 41	POT CONSERVATION / STORAGE JAR	1 L / 2 lb	2							

LA TABLE / TABLEWARE

		Référence	Nom	Size	PCS/carton	11 Farine	02 Argile	32 Brique	34 Grand cru	79 Fusain	96 Chêne	97 Feu doux
		15 40	PICHET / PITCHER	15 x 21 cm	2							
		21 16	COUPE INDIVIDUELLE / INDIVIDUAL SALAD BOWL	Ø 15,5 cm	6							
		21 22	SALADIER / SMALL SALAD BOWL	Ø 22 cm	4							
		21 28	GRAND SALADIER / LARGE SALAD BOWL	Ø 28 cm	2							
		88 70	ASSIETTE À DESSERT / DESSERT PLATE	Ø 21 cm	4							
		88 71	ASSIETTE CREUSE / SOUP BOWL	Ø 22 cm	4							
		88 78	ASSIETTE PLATE / DINNER PLATE	Ø 28 cm	4							

MBMIL01

92 x 92 x 140 cm



DISPLAY 360°

Peu encombrant et efficace, il est facile à placer en magasin et ne bloque pas la vue.

Small and effective, it can be put anywhere in the store without blocking the view.

MBMET01

190 x 65 x 198 cm



WALL UNIT

Efficace et attirant, il offre un espace suffisant pour le libre-service et le stockage.

Effective and eye-catching, it provides a large space for self-service and buffer stock.

MBRAM01

54,5 x 40,3 x 75,5 cm



RAMEKIN DISPLAY

Elégant, il offre un effet de masse et renforce l'effet collection. Modulaire, le bas s'enlève si la hauteur est trop importante.

Elegant, it provides a space for a mass effect and accentuates the collection effect. Modular, the base can be removed if the display is too high.

MODSPANM

92 x 92 x 33 cm



LE PAIN

BREAD CLOCHE

Le produit se pose directement sur le théâtre, qui vient l'encadrer par des informations rationnelles et émotionnelles.

The product is put directly on the theater. It is surrounded by rational and emotional information.

SUR LE FEU / COOKWARE



TAGINE
TAGINE

MODTAG1



COCOTTE
STEW POT

MODCOC1



TARTE TATIN
BREAD CLOCHE

MODTAT1



FONDUE
FONDUE SET

MODFON1

AU FOUR / OVENWARE



LES PLATS À FOUR
OVEN DISHES

MODFOU1



BRIQUE À RÔTIR
CHICKEN ROASTER

MODCHI1

LA PÂTISSERIE / BAKEWARE



LA PÂTISSERIE
BAKEWARE

MODPAT1

LES SPÉCIALITÉS / SPECIALISED TOOLS

AU BARBECUE / BBQ



PIZZA STONE

MODPIZ1



PLANCHA

MODBQPLAM



GRILL BARBECUE

MODBQGRIM



FISH GRILL

MODBQFISM

BIEN VENDRE EMILE HENRY Sell successfully Emile Henry

Vendre plus avec des présentations facile à gérer : les 3 règles faciles à suivre.
Sell more, with easy to manage presentations: 3 simple rules to follow.



A comme attirer
Attirer les consommateurs jusqu'à nos produits en magasin.
> avec un effet de masse
> avec un logo
> avec un meuble adéquat

C comme convaincre
Convaincre grâce à l'émotionnel et à des informations rationnelles.
> avec de l'émotionnel
> avec des informations
> avec les outils marketing (théâtres, leaflets, etc.)

V comme vendre
Vendre grâce à une présentation réussie, en libre service.
> avec une zone libre-service
> avec des piles de produits identiques
> avec un espace de stockage organisé

D like drive
Drive the consumers to our products in the store.
> with mass effects
> with logo
> with display

C like convince
Convince with emotions & rational information.
> with emotion
> with information
> with marketing tools (theatres, leaflets, etc.)

S like sell
Sell to the consumers, through good self-service presentation.
> with a self-service zone
> with clear stacks per sku
> with organised extra stock

CHOISIR 3 COULEURS Choosing 3 colours



GRAND CRU
BURGUNDY



UNE COULEUR CLAIRE
A LIGHT COLOUR



UNE TROISIÈME COULEUR
A THIRD COLOUR

RETROUVEZ-NOUS SUR
Find us at
www.emilehenry.com



« Nous sommes très fiers de vous présenter notre collection 2016, qui est l'aboutissement d'un long et minutieux travail de toutes nos équipes pour proposer des produits de qualité : performants, innovants et élégants. Et bien sûr, toujours 100 % fabriqués dans notre ville de Marcigny, en Bourgogne.

Notre héritage, nos savoir-faire uniques et notre passion de la cuisine fait-maison, se retrouvent dans chacun de ces produits, des nouveaux ramequins à la future marmite qui sortira en cours d'année, en passant par le nouveau plat papillote.

Je vous souhaite de beaux échanges avec vos clients autour de nos produits, d'excellentes ventes, et je compte sur vous pour être des ambassadeurs engagés et passionnés d'Emile Henry. »

Jean-Baptiste Henry
Président

« We are extremely proud to present our 2016 collection, the result of a long and meticulous effort by our teams to offer quality products: high-performing, innovative and elegant. And, of course, still made 100% in our village of Marcigny, Burgundy.

Our heritage, unique savoir-faire and passion for homemade cooking can be found in every one of our products, from the new ramekins to the future stockpot which will be available later on this year, and the new papillote steamer.

I wish you interesting and fruitful discussions around our products with your customers, and excellent sales. And I count on you to be committed and passionate ambassadors for Emile Henry. »

Jean-Baptiste Henry
CEO