



Alchimistes depuis 1850.

2025



Ovenware
AU FOUR
Page 2

**Specialised
tools**
LES SPÉCIALISTES
Page 11

Tableware
LA TABLE
Page 20

Cookware
Page 24

In the kitchen
DANS LA CUISINE
Page 28



TRANSCENDER L'EXPÉRIENCE.

Chacun de nos ustensiles en céramique naît d'une alchimie unique : la pureté de l'argile naturelle et le pouvoir transformateur du feu, qui durcit et renforce la matière tout en révélant des émaux éclatants de couleur.

Conçus pour conserver, transformer et sublimer les ingrédients, nos ustensiles en révèlent les saveurs et les subtilités, transcendent l'expérience de cuisiner et celle de partager, générant ainsi des émotions profondes et des souvenirs durables.

Dans un monde standardisé, nous croyons au sensible et au supplément d'âme, à ces objets particuliers auxquels on s'attache, que l'on affectionne bien plus que pour les services qu'ils nous rendent. Pour les moments qu'ils accompagnent, mais aussi pour leurs formes, leurs couleurs, leur histoire et la magie de leur fabrication.

TRANSCEND THE EXPERIENCE.

Each of our ceramic utensils is born from alchemy: that of earth—natural, untreated clay—and that of fire, which transforms it, making it hard, durable, and revealing dazzling coloured glazes.

Designed to hold, transform, and sublimate ingredients to reveal their best flavours and enhance their nuances, these pieces transcend the experience of cooking, generating profound emotions, inspiring a desire for sharing and togetherness, creating lasting memories.

In a standardized era, we believe in raw emotions and soul—in those special objects we grow attached to and cherish for much more than the services they provide: for the moments that come with them, but also for their shapes, their colours, their stories, and the magic of their craftsmanship.

OVEN— WARE

AU FOUR





OVENWARE — AU FOUR

NEW

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.

02
Argile

47
Rose Candy

6153 (3 PPC)

Moule cœur
Heart shaped dish
26.5 x 24.5 x 6.5 cm



EH 02 6153



EH 47 6153

6253 (3 PPC)

Moule rond
Round dish
Ø 27 cm



EH 02 6253



EH 47 6253

6353 (2 PPC)

Moule à cake
Loaf dish
28.5 x 13 x 9 cm



EH 02 6353



EH 47 6353

8853 (4 PPC)

Plat à cake
Serving plate
31.5 x 15 x 2 cm



EH 02 8853



EH 47 8853



Moule douceurs

BAKING DISH

02
Argile

34
Grand Cru

6120 (4 PPC)

Petit moule cake

Small loaf dish

23.5 x 10.5 cm | 1 L



[EH 02 6120](#)



[EH 34 6120](#)

6180 (2 PPC)

Cake

Loaf

31 x 13 cm | 1.8 L



[EH 02 6180](#)



[EH 34 6180](#)

6880 (2 PPC)

Soufflé

Souffle

23 x 21 cm | 2.2 L



[EH 02 6880](#)



[EH 34 6880](#)

02
Argile

34
Grand Cru

4008 (6 PPC)

Set 2x ramequin n°8 (1008)

Set 2x ramekin n°8 (1008)

Ø 8.5 cm | H 7 cm | 0.17 L



[EH 02 4008](#)



[EH 34 4008](#)

4009 (6 PPC)

Set 2x ramequin n°9 (1009)

Set 2x ramekin n°9 (1009)

Ø 9 cm | H 6 cm | 0.15 L



[EH 02 4009](#)



[EH 34 4009](#)

4010 (6 PPC)

Set 2x ramequin n°10 (1010)

Set 2x ramekin n°10 (1010)

Ø 10.5 cm | H 6 cm | 0.25 L



[EH 02 4010](#)



[EH 34 4010](#)

4013 (6 PPC)

Set 2x crème brûlée (1013)

Set 2x Crème brûlée (1013)

Ø 13 cm | H 3.5 cm | 0.15 L



[EH 02 4013](#)



[EH 34 4013](#)





Ramequin

RAMEKIN

	73 Belle-Ile	02 Argile	34 Grand Cru	76 Toscane	90 Provence	07 Cèdre
1013 (6 PPC) Crème brûlée Crème brûlée Ø 13 cm H 3.5 cm 0.15 L						
	EH 73 1013	EH 02 1013	EH 34 1013	EH 76 1013	EH 90 1013	
1008 (6 PPC) Ramequin - n°8 Ramekin - N°8 Ø 8.5 cm H 7 cm 0.17 L						
	EH 73 1008	EH 02 1008	EH 34 1008	EH 76 1008	EH 90 1008	
1009 (6 PPC) Ramequin - n°9 Ramekin - N°9 Ø 9 cm H 6 cm 0.15 L						
	EH 73 1009	EH 02 1009	EH 34 1009	EH 76 1009	EH 90 1009	
1010 (6 PPC) Ramequin - n°10 Ramekin - N°10 Ø 10 cm H 6 cm 0.25 L						
	EH 73 1010	EH 02 1010	EH 34 1010	EH 76 1010	EH 90 1010	EH 07 1010

le bon plat. the right dish.

Plat à tarte tourtière

TART DISH

73
Belle-Ile

02
Argile

34
Grand Cru

76
Toscane

6038 (3 PPC)

Plat à tarte rectangulaire
Deep rectangular tart dish
24 x 34 cm | 1.9 L



[EH 73 6038](#)



[EH 02 6038](#)



[EH 34 6038](#)



[EH 76 6038](#)

6034 (2 PPC)

Plat à tarte long
Slim tart dish
15 x 36 cm | 1.6 L



[EH 73 6034](#)



[EH 02 6034](#)



[EH 34 6034](#)



[EH 76 6034](#)

6031 (3 PPC)

Plat à tarte
Tart dish
Ø 29.5 cm | 1.4 L



[EH 73 6031](#)



[EH 02 6031](#)



[EH 34 6031](#)



[EH 76 6031](#)

6024 (3 PPC)

Tourtière haute - 24 cm
Deep tart dish - 24 cm
Ø 24 cm | 1.15 L



[EH 73 6024](#)



[EH 02 6024](#)



[EH 34 6024](#)



[EH 76 6024](#)

6028 (3 PPC)

Tourtière haute - 29 cm
Deep tart dish - 29 cm
Ø 29 cm | 2 L



[EH 73 6028](#)



[EH 02 6028](#)



[EH 34 6028](#)



[EH 76 6028](#)

6032 (3 PPC)

Tourtière haute - 32 cm
Deep tart dish - 32 cm
Ø 32 cm | 3 L



[EH 73 6032](#)



[EH 02 6032](#)



[EH 34 6032](#)



[EH 76 6032](#)

6131 (3 PPC)

Clafoutis
Pie dish
Ø 26 cm | 1.2 L



[EH 02 6131](#)



[EH 34 6131](#)

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



EH 90 6038



EH 90 6034



EH 90 6031



EH 90 6024



EH 90 6028



EH 90 6032

07
Cèdre



EH 07 6038



EH 07 6034



EH 07 6031



EH 07 6024



EH 07 6028



EH 07 6032



le bon plat. the right dish.

Plat à four

OVEN DISH

	73 Belle-Ile	02 Argile	34 Grand Cru
2050 (3 PPC) Carré Square 28 x 24 cm 1.8 L	 EH 73 2050	 EH 02 2050	 EH 34 2050
9649 (3 PPC) Individuel Individual 22 x 14.5 cm 0.7 L	 EH 73 9649	 EH 02 9649	 EH 34 9649
9650 (3 PPC) Petit rectangulaire Small rectangular 30 x 19 cm 1.55 L	 EH 73 9650  EH 73 9551	 EH 02 9650  EH 02 9551	 EH 34 9650  EH 34 9551
9652 (3 PPC) Rectangulaire Rectangular 36.5 x 23.5 cm 2.7 L	 EH 73 9652  EH 73 9552	 EH 02 9652  EH 02 9552	 EH 34 9652  EH 34 9552
9654 (2 PPC) Grand rectangulaire Large rectangular 42.5 x 28 cm 4 L	 EH 73 9654  EH 73 9554	 EH 02 9654  EH 02 9554	 EH 34 9654  EH 34 9554

Couvercle pour plat

OVEN DISH LID

0050 (3 PPC) Couvercle plat 9650 Lid for dish 9650 25.5 x 18 cm	 EH 73 0050	 EH 02 0050	 EH 34 0050
0052 (3 PPC) Couvercle plat 9652 Lid for dish 9652 30.5 x 22.5 cm	 EH 73 0052	 EH 02 0052	 EH 34 0052
9050 (3 PPC) Petit ovale Small oval 27 x 17.5 cm 1.5 L		 EH 02 9050	 EH 34 9050
9052 (3 PPC) Ovale Oval 35 x 22.5 cm 2.3 L		 EH 02 9052	 EH 34 9052
9054 (2 PPC) Grand ovale Large oval 41 x 26 cm 3.9 L		 EH 02 9054	 EH 34 9054

76
Toscane



EH 76 2050



EH 76 9649



EH 76 9650 EH 76 9551



EH 76 9652 EH 76 9552



EH 76 9654 EH 76 9554

07
Cèdre



EH 07 2050



EH 07 9649



EH 07 9650 EH 76 9551



EH 07 9652 EH 07 9552



EH 07 9654 EH 07 9554

90
Provence



EH 90 2050



EH 90 9649



EH 90 9650



EH 90 9652



EH 90 9654

11
Farine



EH 11 9649



EH 11 9650



EH 11 9652



EH 11 9654

Terrine

TERRINE

9706 (3 PPC)

Terrine foie gras + presse

Terrine + press
19 x 12 cm | 0.63 L



EH 34 9706



EH 11 9706

5865 (3 PPC)

Foie gras médaillon

Foie gras médaillon
24.5 x 10 cm | 0.6 L



EH 34 5865



EH 11 5865

EMBALLAGE VPC
DROPSHIP PACKAGING





Bol à four

OVENPROOF BOWL

2149 (4 PPC)

Bol à gratinée

Oven bowl

Ø 14 cm | H 8 cm | 0.55 L

07
Cèdre



[EH 07 2149](#)

90
Provence



[EH 90 2149](#)

02
Argile



[EH 02 2149](#)

34
Grand Cru



[EH 34 2149](#)

76
Toscane



[EH 76 2149](#)

73
Belle-Ile



[EH 73 2149](#)

“Aperitivo”

PLANCHE APÉRITIF — APPETIZER PLATTER

5003 (4 PPC)

Planche apéritif

Appetizer platter – Long –
42 x 11 cm

02
Argile



[EH 02 5003](#)

34
Grand Cru



[EH 34 5003](#)

5004 (4 PPC)

Planche apéritif

Appetizer platter – Large –
31 x 16 cm

[EH 02 5004](#)



[EH 34 5004](#)

5005 (4 PPC)

Planche apéritif

Appetizer platter – X Large –
32 x 21 cm

[EH 02 5005](#)



[EH 34 5005](#)



SPECIALISED TOOLS

LES SPÉCIALISTES



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!

Le pain BREAD

34
Grand Cru

79
Fusain

5501 (1 PPC)

Pain artisan

Artisan bread baker
36 x 24 x 16 cm | 3.35 L



EH 34 5501 EH 34 9501



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



EMBALLAGE VPC
DROPSHIP PACKAGING



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

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...



Pizza station.

NEW

Accessoirement fabuleuse !

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 !

Accessorily fabulous!

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!



Pizza Station

PIZZA STATION

New

7642 (1 PPC)

Pizza station

Pizza station
42 x 35 x 4 cm



[EH 71 7642](#)

71
Truffe

00PELLE7514 (3 PPC)

Pelle à pizza

Pizza peel
33 x 48 x 0,8 cm



[00PELLE7514](#)

Pizza Stone

PIZZA STONE

7514 (4 PPC)

Pizza stone lisse

Smooth pizza stone
Ø 37 cm



[EH 79 7514](#)  [EH 79 9524](#)



[EH 34 7514](#)  [EH 34 9524](#)

79
Fusain

34
Grand Cru

7614 (1 PPC)

Pizza stone rainurée

Ridged pizza stone
Ø 40 cm



[EH 79 7614](#)  [EH 79 9514](#)



[EH 34 7614](#)  [EH 34 9514](#)



EMBALLAGE VPC
DROPSHIP PACKAGING

papillote.

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.



La cuisson de l'œuf

COOKING EGGS

02
Argile



[EH 02 8409](#)

34
Grand Cru



[EH 34 8409](#)

90
Provence



[EH 90 8409](#)

8409 (1 PPC)

L'Œuf

Egg Nest

14 x 11 x 11 cm | 0.3 L

Fromage au four

BAKED CHEESE

79
Fusain



[EH 79 8417](#) [EH 79 9517](#)

34
Grand Cru



[EH 34 8417](#) [EH 34 9517](#)

90
Provence



[EH 90 8417](#) [EH 90 9517](#)

73
Belle-Ile



[EH 73 8417](#) [EH 73 9517](#)

8417 (1 PPC)

Cheese baker

Cheese baker

Ø 17 cm | 0.5 L

Papillote

'PAPILLOTE'

79
Fusain



[EH 79 8441](#)

34
Grand Cru



[EH 34 8441](#)

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

42 x 25 cm | 1.9 L



[EH 79 8443](#)



[EH 34 8443](#)

Brique à rôtir

ROASTER

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](#)



EMBALLAGE VPC
DROPSHIP PACKAGING

Cuisson en extérieur

OUTDOOR COOKING



La cuisson idéale du fromage !

La version barbecue du 'Cheese Baker' permet de servir chauds des fromages à partager - cuits au four ou au barbecue ! Idéal pour un apéritif fondue ou un dîner façon raclette au salon ou au jardin.

Baked cheese at its best!

This version of the Cheese Baker allows you to serve warm, shareable cheeses—baked in the oven or on the barbecue! Perfect for melted brie-based appetizers, a mini-fondue or a raclette-inspired dinner, whether in the living room or out in the garden.



71
Truffe

2902 (3 PPC)

Caquelon pour barbecue

BBQ pot
28 x 19,5 x 8 | 1 L



[EH 71 2902](#)

7547 (3 PPC)

Plat plancha pour barbecue

BBQ grill dish
42,5 x 27,5 x 4 | 1.7 L



[EH 71 7547](#)

1443 (3 PPC)

Plat à poisson pour barbecue

BBQ fish dish
42,5 x 25 x 6 | 2.4 L



[EH 71 1443](#)

8417B (1 PPC)

Cheese baker pour barbecue

BBQ cheese baker
20 x 18 x 10 | 0.5 L



[EH 71 8417B](#)



EMBALLAGE VPC
DROPSHIP PACKAGING

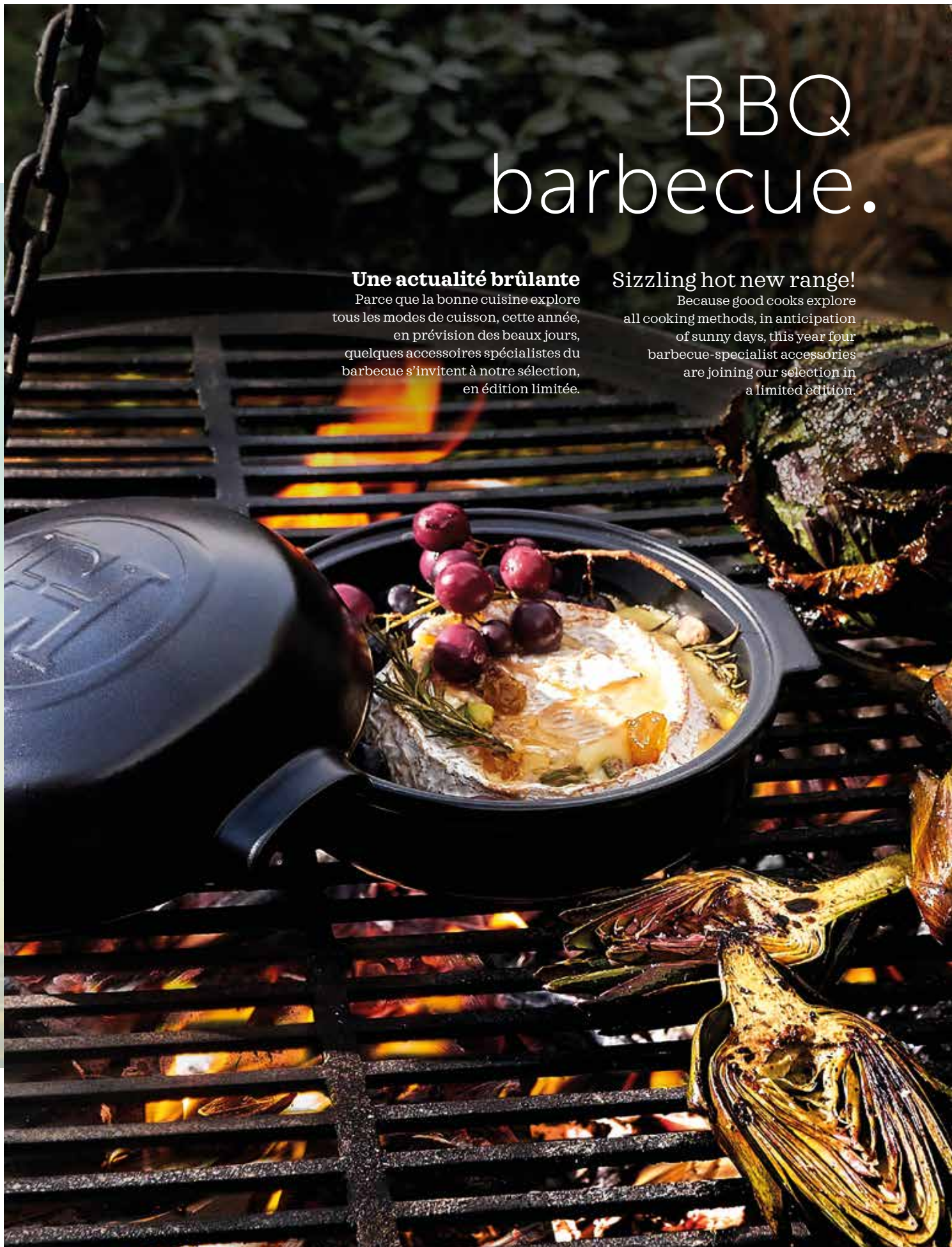
BBQ barbecue.

Une actualité brûlante

Parce que la bonne cuisine explore tous les modes de cuisson, cette année, en prévision des beaux jours, quelques accessoires spécialistes du barbecue s'invitent à notre sélection, en édition limitée.

Sizzling hot new range!

Because good cooks explore all cooking methods, in anticipation of sunny days, this year four barbecue-specialist accessories are joining our selection in a limited edition.



TABLEWARE

LA TABLE





Saladier

SALAD BOWL

	90 Provence	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 L	 EH 90 6592	 EH 73 6592	 EH 02 6592	 EH 34 6592	 EH 76 6592	 EH 07 6592
6594 (2 PPC) Saladier – M Salad bowl – M 22 x 22 x 14 cm 3.5 L	 EH 90 6594	 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 5.5 L	 EH 90 6596	 EH 73 6596	 EH 02 6596	 EH 34 6596	 EH 76 6596	 EH 07 6596
2116 (6 PPC) Coupe individuelle Individual bowl Ø 15.5 cm 0.35 L		11 Farine	02 Argile	34 Grand Cru		
		 EH 11 2116	 EH 02 2116	 EH 34 2116		





NEW

épicure

Simplement élégant, pour toutes les tables !

Que la table soit dressée avec soin, ou mise en place en dernière minute — du petit-déjeuner au dîner — les 9 formes 'épicure' répondent à une palette d'occasions, en termes de portions et de thématiques déco. Résistantes, elles ne reculent devant aucun usage, même intensif !

Simply elegant for all table presentations!

Whether carefully arranged or set up at the last minute—from breakfast to dinner—the 9 'Epicure' shapes cater to a variety of occasions, offering options for portions and decorative themes. Durable and resilient, they can handle even the most intensive use!

Assiettes

PLATES

New

C2
Argile-Ivoire

R4
Rose poudré-Ivoire

V7
Amande-Ivoire

G9
Silex-Ivoire

B9
Bleu flame-Ivoire

8928 (4 PPC)

Plate - XL
Plate - XL
Ø 28 cm



EH C2 8928



EH R4 8928



EH V7 8928



EH G9 8928



EH B9 8928

8925 (4 PPC)

Plate - L
Plate - L
Ø 24.5 cm



EH C2 8925



EH R4 8925



EH V7 8925



EH G9 8925



EH B9 8925

8921 (4 PPC)

Plate - M
Plate - M
Ø 21 cm



EH C2 8921



EH R4 8921



EH V7 8921



EH G9 8921



EH B9 8921

8918 (4 PPC)

Plate - S
Plate - S
Ø 18 cm



EH C2 8918



EH R4 8918



EH V7 8918



EH G9 8918



EH B9 8918

8915 (8 PPC)

Plate - XS
Plate - XS
Ø 15 cm



EH C2 8915



EH R4 8915



EH V7 8915



EH G9 8915



EH B9 8915

Bols

BOWLS

New

8920 (4 PPC)

Assiette creuse
Shallow dish
Ø 19.5 cm



EH C2 8920



EH R4 8920



EH V7 8920



EH G9 8920



EH B9 8920

2116 (6 PPC)

Coupelle
Individual bowl
Ø 15.5 cm



EH C2 2116



EH R4 2116



EH V7 2116



EH G9 2116



EH B9 2116

2289 (4 PPC)

Grand bol
Deep bowl
Ø 15.5 cm



EH C2 2289



EH R4 2289



EH V7 2289



EH G9 2289



EH B9 2289

3322 (3 PPC)

La Pasta
Pasta bowl
Ø 22.5 cm



EH C2 3322



EH R4 3322



EH V7 3322



EH G9 3322



EH B9 3322



COOKWARE



Tajine

TAGINE

5626 (1 PPC)

Tajine

Tagine

Ø 27 cm | 1.80 L

34
Grand Cru



EH 34 5626 | EH 34 9526

79
Fusain



EH 79 5626 | EH 79 9526

73
Belle-Ile



EH 73 5626

5632 (1 PPC)

Tajine

Tagine

Ø 32 cm | 3.00 L



EH 34 5632 | EH 34 9532



EH 79 5632 | EH 79 9532



EH 73 5632 | EH 73 9532

Cocotte

STEWPOT

4525 (1 PPC)

Cocotte ronde

Round stewpot

Ø 22 cm | 2.50 L

34
Grand Cru



EH 34 4525

79
Fusain



EH 79 4525

4540 (1 PPC)

Cocotte ronde

Round stewpot

Ø 26 cm | 4.00 L



EH 34 4540



EH 79 4540

4553 (1 PPC)

Cocotte ronde

Round stewpot

Ø 28.5 cm | 5.00 L



EH 34 4553



EH 79 4553

4560 (1 PPC)

Cocotte ovale

Oval stewpot

39.5 x 26.5 cm | 6.00 L



EH 34 4560



EH 79 4560

3699 (1 PPC)

Set tarte tatin

Tarte tatin set

Ø 33 cm | 2.00 L



EH 34 3699 | EH 34 9599



EH 79 3699



EMBALLAGE VPC
DROPSHIP PACKAGING



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.

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.

34
Grand Cru

79
Fusain

4577 (1 PPC)

Faitout riz

Rice pot

19.5 x 20.5 cm | 2.5 L



EH 34 4577



EH 79 4577

9922 (1 PPC)

Service à fondue

Cheese fondue set

Ø 22 cm | 2.50 L



EH 34 9922



EH 79 9922



Delight

CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

77
Ardoise

6620 (1 PPC)

Petite cocotte

Small casserole
Ø 22,5 | 2 L



EH 77 6620 EH 77 9562

6640 (1 PPC)

Cocotte ronde

Round casserole
Ø 27 | 4 L



EH 77 6640 EH 77 9564

6625 (1 PPC)

Sauteuse

Braiser
Ø 27 cm | 2,5 L



EH 77 6625 EH 77 9563

6645 (1 PPC)

Cocotte ovale

Oval casserole
36 x 24 cm | 4,5 L



EH 77 6645 EH 77 9565

Issue d'une technologie de pointe, la céramique 'Delight' offre tous les bénéfices d'une céramique culinaire de haute qualité sur l'induction comme sur la flamme.

Derived from state-of-the-art technology, 'Delight' offers all the advantages expected from a high quality culinary ceramic, on induction and all other heat sources.

6699 (1 PPC)

Set tarte Tatin

Tatin tart Set
Ø 32.5 cm | 2,2 L



EH 77 6699

6626 (1 PPC)

Tajine

Tagine
Ø 24.5 cm | 2 L



EH 77 6626 EH 77 9567

77
Ardoise 2 tons

7A
Tout Ardoise



EH 7A 6626 EH 7A 9567

6632 (1 PPC)

Tajine

Tagine
Ø 31 cm | 4 L



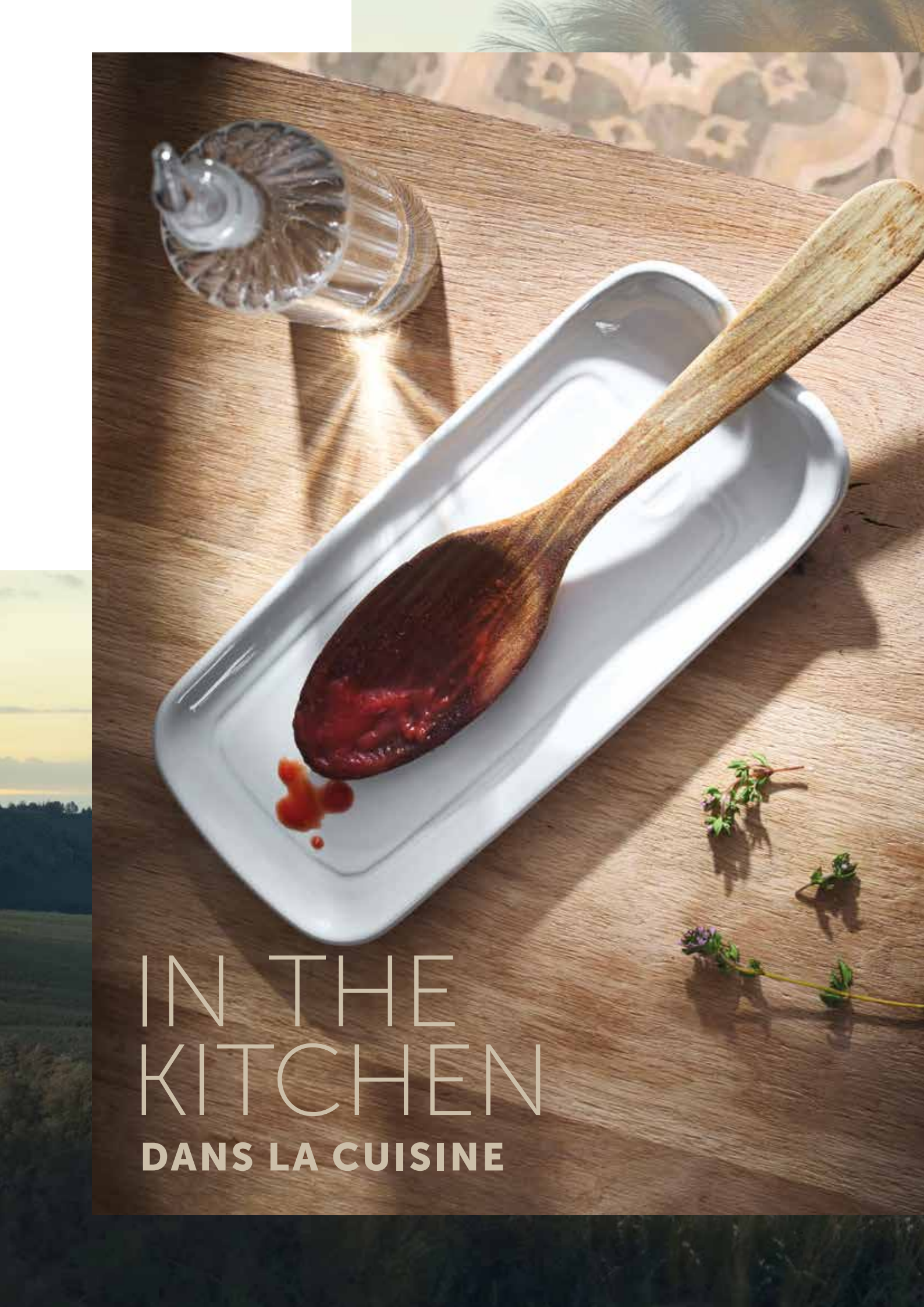
EH 77 6632 EH 77 9566



EH 7A 6632 EH 7A 9566



EMBALLAGE VPC
DROPSHIP PACKAGING

A high-angle, close-up photograph of a wooden spoon resting on a white rectangular tray. The spoon's bowl is coated with a thick, vibrant red jam. A small puddle of the same jam has spilled onto the tray just below the spoon. The tray and spoon are placed on a light-colored wooden surface. In the upper left, a clear glass of water is partially visible. To the right of the tray, several small sprigs of fresh green herbs with tiny purple flowers are scattered. The scene is bathed in warm, golden light, creating soft shadows and highlighting the textures of the wood and the gloss of the jam.

IN THE
KITCHEN

DANS LA CUISINE

La conservation

STORAGE

34
Grand Cru

02
Argile

71
Truffe

8764 (1 PPC)

Coupe de conservation
Deep storage bowl
Couvercle en liège – Cork lid
Ø 27 cm | H 19 cm | 4.7 L



[EH 34 8764](#)



[EH 02 8764](#)



[EH 71 8764](#)

8765 (1 PPC)

Grande coup 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



[EH 34 8750](#)



[EH 02 8750](#)



[EH 71 8750](#)

Pot à biscuit

COOKIE JAR

34
Grand Cru

02
Argile

71
Truffe

8755 (1 PPC)

Pot à biscuit
Cookie jar
19 x 18 x 23 cm | 2.75 L



[EH 34 8755](#)



[EH 02 8755](#) [EH 02 9559](#)



[EH 71 8755](#)

0202 (2 PPC)

La Main à sel

The Salt pig
Ø 11 x 15.5 cm | 0.55 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 10.4 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 cm | 0.4 L



[EH 34 0215](#)



[EH 02 0215](#)



[EH 71 0215](#)

6682 (1 PPC)

Vinaigrier

Vinegar Pot
15.4 x 15.4 x 20.7 cm | 2 L



[EH 34 6682](#)



[EH 02 6682](#)



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

34
Grand Cru



[EH 34 0225](#)

02
Argile



[EH 02 0225](#)

71
Truffe



[EH 71 0225](#)

0225 (1 PPC)

Beurrier

Butter dish
17 x 11 x 7.5 cm | 0.4 L

8760 (1 PPC)

La Cheese Box

Cheese Box
30.5 x 20.5 x 11 cm



[EH 34 8760](#)



[EH 02 8760](#)



[EH 71 8760](#)



EMBALLAGE VPC
DROPSHIP PACKAGING



Le Repose cuillère

Le repose-cuillère accueille avec style spatules, fouets ou couteaux en exercice, gardant ainsi le plan de travail propre et les ustensiles à l'abri des contacts (non désirables).

New

34
Grand Cru

02
Argile

71
Truffe

0263 (4 PPC)

Repose cuillère
Spoon rest
23 x 10.5 x 3 cm



[EH 34 0263](#)



[EH 02 0263](#)



[EH 71 0263](#)

0218 (3 PPC)

Pot à ustensiles
Utensil pot
Ø 15.6 cm H 16 cm | 1 L



[EH 34 0218](#)



[EH 02 0218](#)



[EH 71 0218](#)

34
Grand Cru

02
Argile

71
Truffe

0257 (1 PPC)

Le Mortier
The Mortar
16 x 16 x 9.5 cm | 0.90 L



[EH 34 0257](#)



[EH 02 0257](#)



[EH 71 0257](#) [EH 71 9557](#)

0255 (2 PPC)

Mortier et pilon
Mortar and pestle
15 cm | 0.45 L



[EH 34 0255](#)



[EH 02 0255](#)



[EH 71 0255](#)



The Spoon Rest

A perfect cradle for any spatula, whisk or even knife, the Spoon Rest will keep countertops nice and clean and utensils protected.

34
Grand Cru

02
Argile

71
Truffe

6562 (2 PPC)

Bol de préparation
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)

Bol de préparation
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)

Bol de préparation
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



COTON BIO
ORGANIC
COTTON



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



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



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

34
Grand Cru

02
Argile

71
Truffe

8638 (1 PPC)

Seau à compost
Compost bin
25 x 20.5 x 24 cm | 4 L



[EH 34 8638](#)



[EH 02 8638](#)



[EH 71 8638](#) [EH 71 9538](#)



EMBALLAGE VPC
DROPSHIP PACKAGING





L'histoire d'EMILE HENRY, c'est 175 ans d'innovations made in France, avec des millions de foyers séduits sur plusieurs générations.

The history of Emile Henry spans 175 years of innovations made in France, with millions of households seduced over several generations.

18⁴⁸₅₀ Jacques HENRY
1^{re} génération

LES ORIGINES

Jacques sillonne seul les routes de France à la rencontre des meilleurs potiers.

THE DISCOVER

Jacques travelled the roads of France to learn from experienced potters.

1870

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

Jugs and terrines came to life in the hands of around 20 people, in Marcigny SMALL WORKSHOP.

1882 Paul HENRY
2^e génération

1922 Emile HENRY
3^e 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^e génération

L'ESSOR

Maurice modernise les techniques de l'Art de la Terre et du feu avec la volonté de conserver son authenticité.

EXPANSION

Maurice sets about to modernise the production techniques, while retaining their authenticity.

1982 Jacques HENRY
5^e 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, a symbol of the passion 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!

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^e 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 and wishes to bring focus on a 100% made in France production to promote the manufacture.

2018

DOMPTER TOUS LES FEUX

Après de longues recherches, une nouvelle céramique et procédé de fabrication permettent enfin de maîtriser la cuisson sur l'induction.

MASTERING ALL SOURCES

After extensive research, a new ceramic and manufacturing process finally makes it possible to cook on induction with a ceramic utensil.

2020

SIMPLEMENT SUBLIME

La Maison crée la gamme de cocottes 'Sublime'. Légères et résistantes, 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 and resistant, they meet the expectations of consumers looking for practicality, performance and durability!

2021

RESPONSABLE

Concernée et engagée, la Maison crée une cellule chargée d'aller encore plus loin sur les problématiques de développement durable.

RESPONSIBLE

Concerned and committed, the House Emile Henry sets up an internal unit in charge to address sustainable development issues.

2023

UN AVENIR PROMETTEUR

Un nouvel atelier doté du meilleur outillage dans l'industrie, voit le jour à Marcigny afin d'augmenter la capacité de production et la qualité, dans le plus grand respect de l'environnement et des personnes.

A PROMISING FUTURE

A new workshop equipped with the best tooling in the industry is being built in Marcigny to increase production capacities and quality, with the utmost respect for the environment and people.



Alchimistes depuis 1850.

Westlink Marketing Services Pte Ltd
E: marketing@westlink.com.sg
T: +65 6748 0688 | M: +65 8726 9880 | www.westlink.com.sg
A: 705 Sims Drive, #05-13, Shun Li Industrial Complex Singapore 387384