

# Manufacture de Digoon





Pinte à cidre. Orage.

*L'usage de ce pichet traditionnel en grès émaillé était très courant dans tout l'Ouest de la France au XVIII<sup>ème</sup> et XIX<sup>ème</sup> siècle. Avec sa forme élégante, il était dit « à cidre » ou « à vin » en fonction de ce que produisait le terroir local.*

*Disponible en Orage et Mat.*

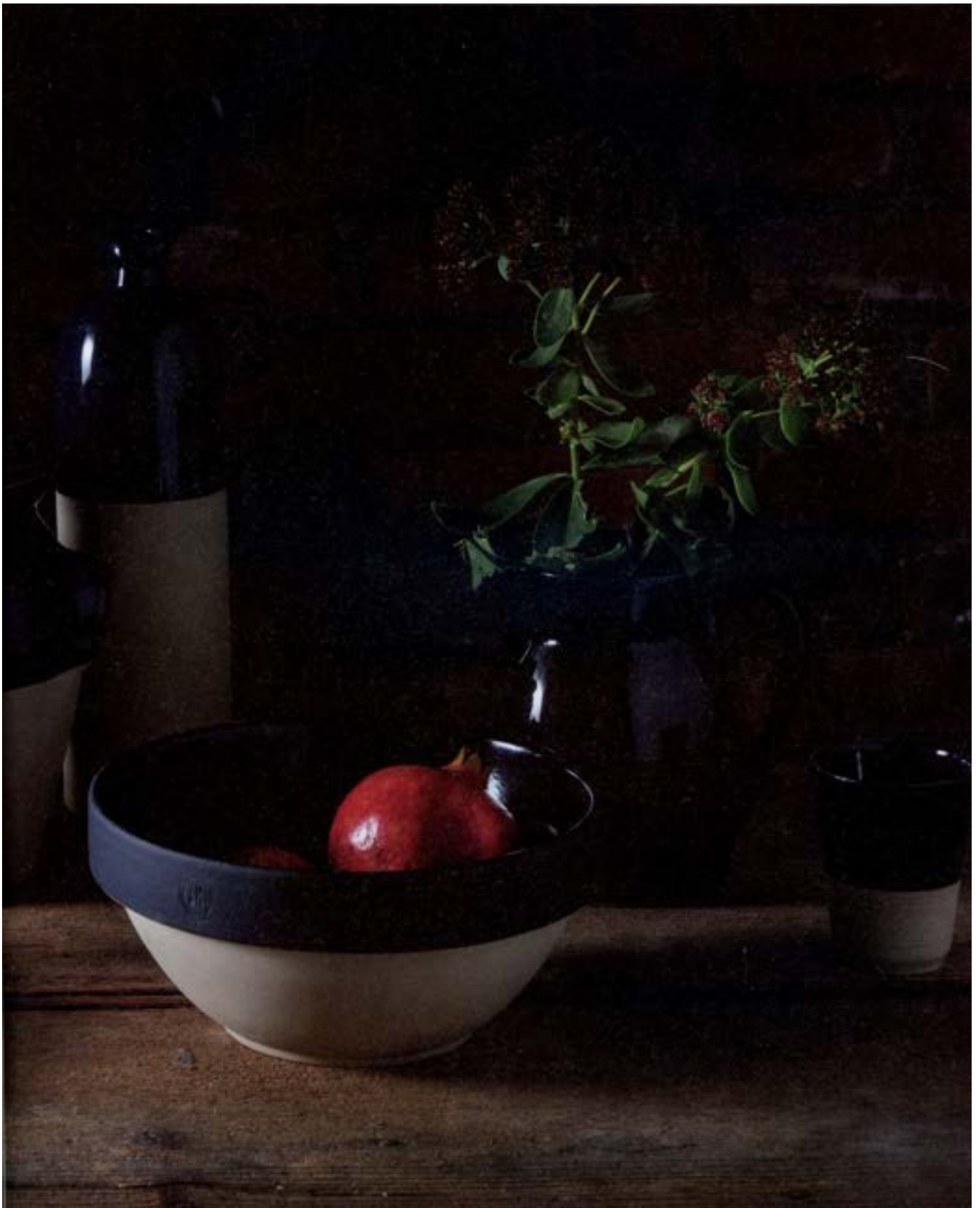
PICHET MELON ORAGE  
ORAGE MELON PITCHER



Pichet melon. Orage



Collection encre bleu nuit.





Pichets melon & citrouille. Orage.



Pichet melon.

*À partir de formes, de couleurs et de matières en harmonie avec le monde végétal et minéral, la Manufacture a créé « Le Jardin Digoon », une collection inspirée du jardin potager qui entre en résonance avec les jarres, coupes et pots horticoles réédités par la Manufacture à partir de ses archives.*

*Disponible en Vert mousse, Verveine citronnée, Vert de gris et Orage.*





PICHET MELON. ASSIETTES ORAGE. GORELETS & PLAT À ESCARGOTE NATUREL  
ORAGE MELON FITCHER & PLATES NATURAL TUMBLERS & SNAIL DISH



Pichet melon, assiettes. Orage.



Pot Paris. Naturel



Pot à eau.

*Ce pot, typiquement français, mêle tradition et modernité grâce à sa finition brute et mate. Il prend place sur toutes les tables, à la maison comme au restaurant ou au café.*

*Son utilisation au quotidien permet de ressentir la qualité du « fait main ».*

*Disponible en Moutarde jaune, Encre bleu nuit, Vert mousse, Verveine citronnée, Blanc et Naturel.*

*Contenances 0.25L, 0.50L et 1L*

*Dimensions 10cm, 12cm et 16cm*



Pichet feuille. Vert secret.



Pichet cerf. Glaçon.



Pichet 1950. Bleu céladon



Collection blanc & naturel



Collection moutarde jaune





Cruchon à huile.

*Ce cruchon en grès émaillé est parfait pour conserver toutes les huiles, les vinaigres et même les liqueurs. Le bec verseur est vendu séparément.*

*Disponible en Moutarde jaune, Encre bleu nuit, Blanc et Naturel.*



Cruchon à huile, naturel. Cruchon à anse, blanc.



Cruchon à fermeture.

*Avec son système de fermeture clip, en métal, porcelaine et caoutchouc, ce cruchon en grès émaillé est conçu pour conserver au frais tous vos liquides (eau, jus, coulis, lait frais...)*

*Disponible en Naturel.*

TERRINE À BEC FEVE TONKA & NATUREL. POT PARIS NATUREL  
FEVE TONKA & NATURAL BOWL WITH LIP. NATURAL TARTLE MILK JUG

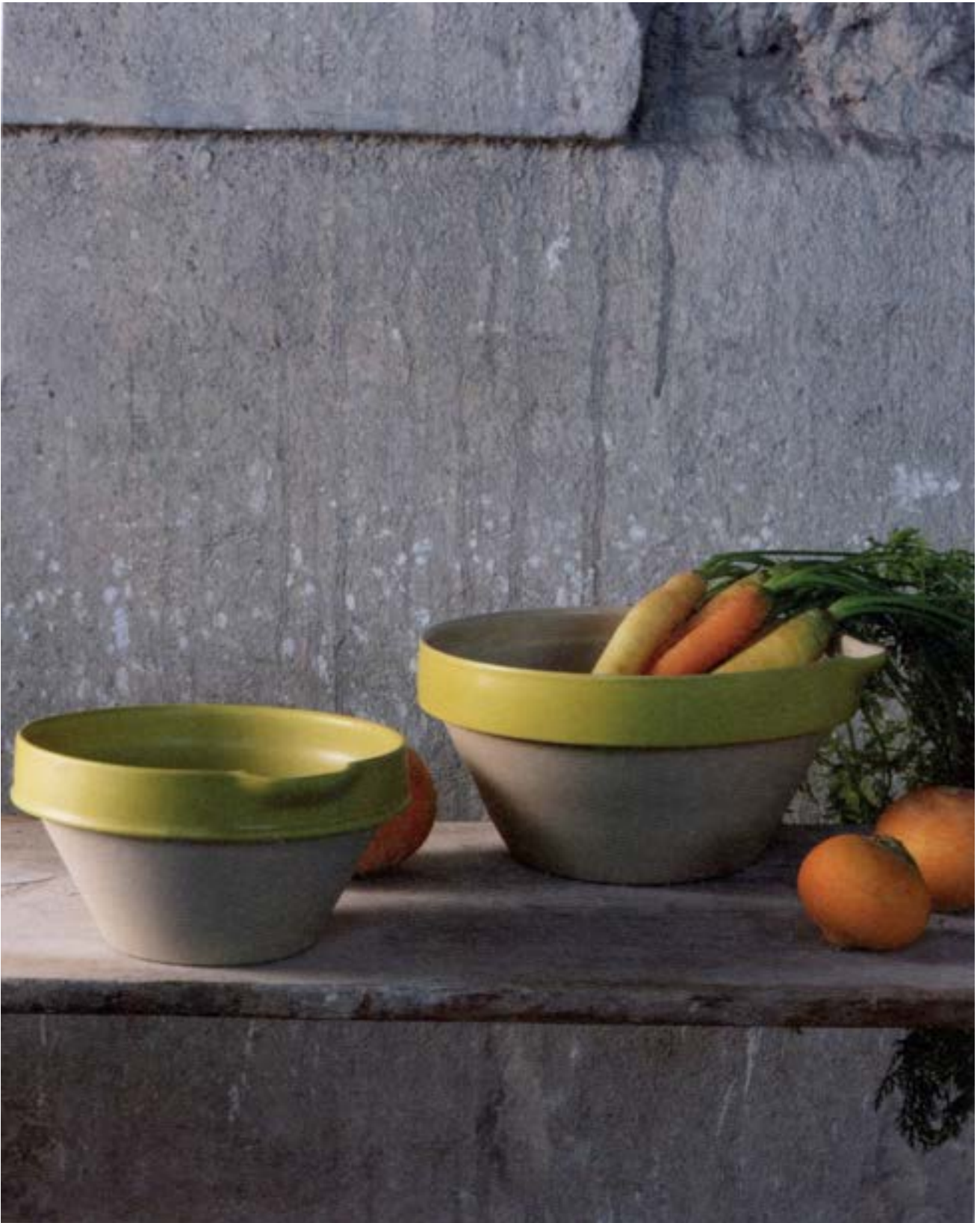


Terrine à bec. Fève tonka & naturel

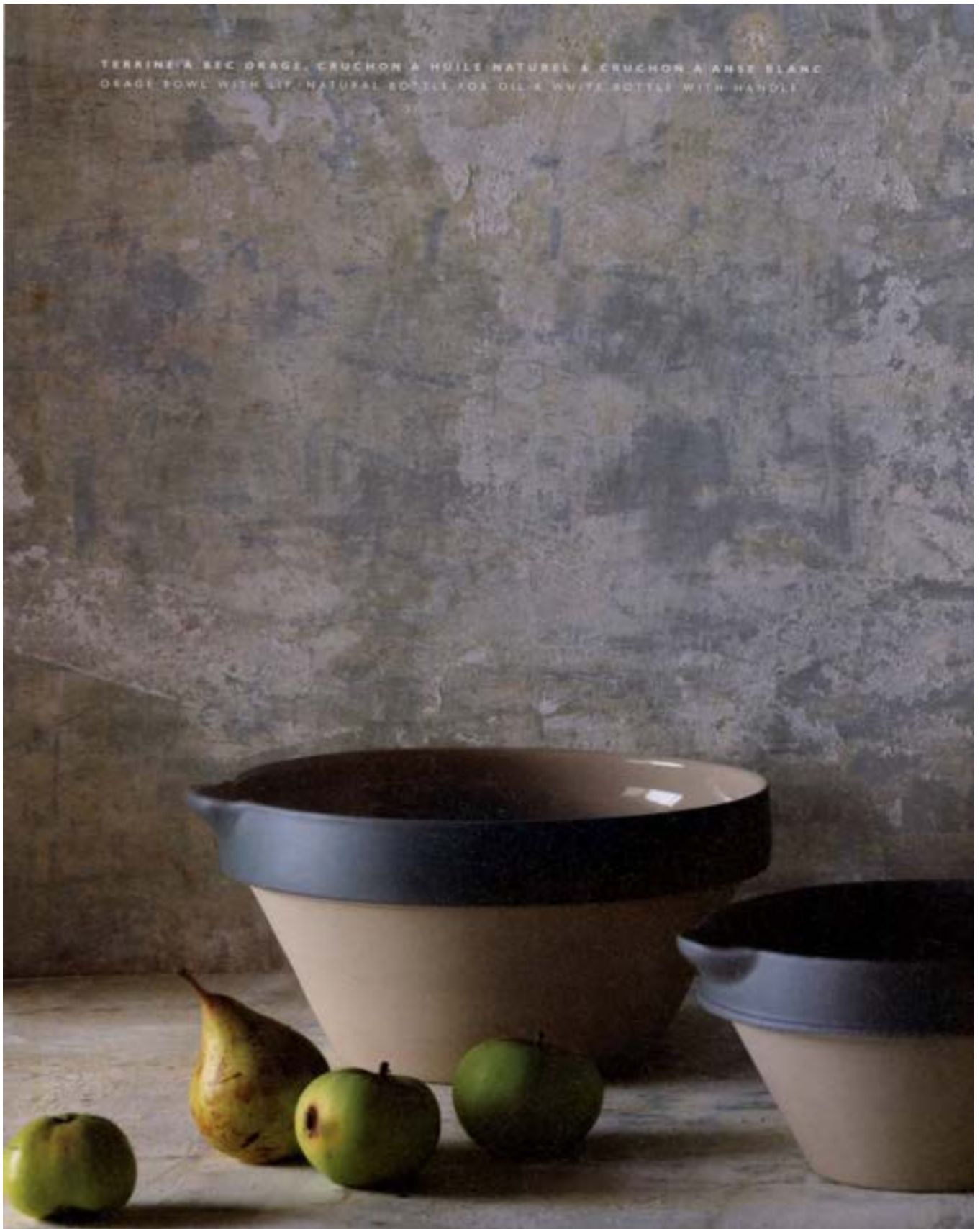


Terrine à bec

*Appelée plus communément « terrasse à bec », cet ustensile était à l'origine destiné aux pharmaciens pour leurs préparations. Les fromagers en ont eu un usage différent pour la préparation de leurs fromages : le bec leur permettait de vider aisément le petit lait. Quant aux spécialités culinaires régionales françaises, elle a été utilisée pour des recettes uniques comme le fameux riz à la cannelle appelé « Teurgoule » en Normandie, le délicieux tian de légumes en Provence.*



Terrine à bec. Curcuma.



Terrine à bec. Orage.



Terrine de Paris.

*À l'origine, cet objet était utilisé par les charcutiers pour les préparations en tout genre, pâtés, galantines, rillettes et autres variétés de salaisons. Aujourd'hui, il peut être aussi bien destiné à la préparation culinaire, plat pour une gratinée au four, ou tout simplement pour les salades.*

*Sa finition apporte une épure nouvelle, une simplicité inattendue.*

*Disponible en Moutarde jaune, Encre bleu nuit, Vert mousse et Blanc.*







Plat rond. Bleu nuit.

*Il peut s'utiliser pour préparer de délicieux gratins à mijoter, des légumes farcis ou tout simplement pour présenter des salades fraîches de saison.*



Plat rectangulaire. Orage.



Plat rectangulaire.

*Plat à gratin par excellence, sa forme et sa dimension sont parfaites pour une utilisation quotidienne et pour le « fait maison ».*

*Le grès a une incomparable capacité à emmagasiner et à dispenser la chaleur. Grâce à ses propriétés, il garde à bonne température vos préparations tout au long du repas.*

*Existe en Encre bleu nuit, Orage, Blanc et Brun tradition.*



### Diablotin Phénix

*C'est vers 1890 qu'un avocat français, Gustave Rousset, invente ce four en terre cuite dite « réfractaire ». Cuits dans leur propre vapeur, sans ajouter ni eau, ni matière grasse, les légumes conservent toutes leurs qualités nutritives et développent leurs propres saveurs. Idéale également pour les châtaignes ou pour cuire et torrifier les grains de café verts.*

*La composition de la pâte est une recette traditionnelle secrète de la Manufacture qui a l'exclusivité de ce produit. À utiliser au four, sur les braises d'un feu de cheminée ou celles d'un barbecue.*

*Existe en Brut.*

*Contenance 1,4L*



Assiettes. Miel.



Collection brasserie. Assiettes bleu céladon



*Vaisselle de tous les jours comme vaisselle pour les grandes occasions, les assiettes plates ou creuses, à dessert ou de présentation, sont aussi jolies qu'utiles et pratiques à utiliser.*

*L'assiette de présentation existe en Blanc et Naturel. Les assiettes plates, creuses, à dessert existent en Orage, Miel, Forêt, Bleu céladon, Blanc et Naturel.*

*Assiette présentation plate : diamètre 29cm*

*Assiette plate : diamètre 25cm*

*Assiette creuse : diamètre 21cm*

*Assiette à dessert : dimension 19cm*







Collection brasserie. Assiettes. Forêt.



Ecuelle bretonne n°1



Bol à oreilles plates



Gobelet, écuelle conique & pot à eau. Vert mousse, verveine citronnée



### Ecuelle conique

*Un petit bol conique qui donne une saveur à toutes vos envies : casser un œuf en cocotte, préparer une mousse au chocolat, déguster un fromage blanc ou une salade de fruits... avec des couleurs empilables à l'infini !*

*Disponible en Moutarde jaune, Encre bleu nuit, Vert mousse, Verveine citronnée, Blanc, Naturel et Bord brun.*



Louche. Vert secret.



Cuillères de service

*Outil indispensable pour le service de vos repas, cette cuillère aux multiples couleurs est l'ustensile idéal à ajouter sur la table pour compléter votre vaisselle.*

*Disponible en Blanc, Encre bleu nuit, Moutarde jaune.*





Assiette égouttoir.

*Avec le goût des objets simples, la Manufacture propose cette assiette égouttoir, qui permet de faire sécher les fruits, les asperges, les radis une fois lavés.*

*Disponible en Vert mousse, Blanc et Naturel.*



Pot à conservation

*Conçu pour laisser filtrer l'air nécessaire à leur conservation, le pot à conservation existe en deux modèles : le grand modèle est destiné aux oignons, tandis que le petit convient à l'ail et aux échalotes.*



Main à sel et pot de beurre.

*Objet traditionnel de nos campagnes, le pot beurre ou pot à graisse servait à conserver toutes sortes de denrées alimentaires comme le saindoux. Il a également été utilisé pour confectionner la poule au pot, plat emblématique Français.*

*Disponible en Blanc, Naturel, Mat et Brun.*



Terrine ovale, couvercle poisson. Vert secret.

Longtemps considéré comme plus noble que la terre cuite, le grès est particulièrement en vogue fin XIX<sup>ème</sup> - début XX<sup>ème</sup> siècle. De nombreuses manufactures ouvrent leurs portes en France, à l'image de la Manufacture des Grès & Poteries à Digoin. D'une grande étanchéité, il est très tôt destiné au stockage du lait, du beurre, de la crème, des salaisons, des condiments, et des liquides tels que l'huile, le vinaigre, l'eau de vie. Distilleries, moutarderies et conserveries alimentaires utilisent ces contenants pour leurs qualités uniques de conservation et de préservation.

Long considered nobler than fired earth, this material was especially popular in the late nineteenth and early twentieth century. It was at this time that many manufactures, like the Manufacture de Digoin opened their doors in France. Very early on, stoneware was used for the storage of milk, butter, cream, cured meats, condiments, and liquids such as oil, vinegar and brandy, because of its impermeability.



La légendaire pâte grès, fabriquée intégralement dans les ateliers de la Manufacture, est issue de matières naturelles minérales originaires de France (Bourgogne, Auvergne, Charente, Île-de-France). La cuisson des pièces, réalisée à haute température (1250°C) contribue aux qualités d'étanchéité, de solidité et d'inaltérabilité des pièces émaillées, ce qui est idéal pour stocker les aliments sans transmission d'odeur.

The legendary stoneware clay, which is prepared entirely inside the manufacture's workshops, is made of natural mineral materials from France (Burgundy, Auvergne, Charente and Île-de-France). The potteries are fired in high temperature furnaces (1250°). This type of firing has some other advantages: excellent sealing quality, solidity, inalterability. These qualities are perfect for storing food without odor spreading.





Pot à vinaigre



Gobelets et plat à escargots. Naturel





Louche. Naturel.



Terrine ovale n°6 avec couvercle.





Collection potagère. Bougies parfumées.

