



HISTOIRE DE COLLECTION

DEPUIS 1875, LA MANUFACTURE DES GRÈS & POTERIES PERPÉTUE SON SAVOIR-FAIRE EN FABRIQUANT EXCLUSIVEMENT DES PIÈCES EN GRÈS, POUR CONSERVER, PRÉPARER, CUIRE ET MIJOTER. CES OBJETS CULINAIRES SYMBOLISENT UN ART DE VIVRE SIMPLE, CURIEUX, ÉLÉGANT ET ÉCLECTIQUE. NOTRE PREMIÈRE COLLECTION, MD 1875, TRADUIT L'ART DE VIVRE D'AUJOURD'HUI AVEC DES USTENSILES CULINAIRES TRADITIONNELS, TÉMOIGNAGE D'UN SAVOIR-FAIRE SÉCULAIRE LÉGENDAIRE. CETTE COLLECTION EST STRUCTURÉE AUTOUR DES OBJETS D'USAGE, QU'ON A PLAISIR À UTILISER TOUS LES JOURS, QU'ON A PLAISIR À TRANSMETTRE ET À REGARDER.

DES OBJETS FABRIQUÉS DANS NOS ATELIERS EN BOURGOGNE PAR DES HOMMES QUI ONT UN VRAI SAVOIR-FAIRE ET UN AMOUR DE LEUR MÉTIER. CHAQUE PIÈCE EST UNIQUE CAR TOUTES SONT FAÇONNÉES ET ÉMAILLÉES À LA MAIN. CES OBJETS TRAVERSSENT LE TEMPS POUR (RE)DEVENIR DES USTENSILES INDISPENSABLES EN (RE)DONNANT VIE À DE NOUVEAUX USAGES.





COLLECTION BLEU DE GRIS



- 1 Terrines de Paris N°60 N°30 N°14
- 2 Ecuelle conique
- 3 Plats rectangulaires N°7 N°5 N°3
- 4 Plat rond N°8
- 5 Pot à eau N°10
- 6 Gobelets GM



Pot vinaigre en grès émaillé
Robinet en buis fabriqué en
France et bouchon en liège.
Existe en 2 contenances :
3 L et 4,7 L




LE POT VINAIGRE EN GRÈS

LA FABRICATION DOMESTIQUE DU VINAIGRE ÉTAIT UNE PRATIQUE TRÈS RÉPANDUE EN FRANCE À LA FIN DU XIX^{ÈME} SIÈCLE. DANS CHAQUE FAMILLE, LES RESTES DE BOISSONS ALCOOLISÉES (DU VIN OU DU CIDRE LE PLUS SOUVENT) ÉTAIENT VERSÉS DANS CE RÉCIPENT EN GRÈS CUIT À TRÈS HAUTE TEMPÉRATURE, MATÉRIAU RECONNU POUR SES QUALITÉS UNIQUES D'ÉTANCHÉITÉ ET DE SOLIDITÉ. POUR TRANSFORMER SON VIN OU SON CIDRE EN VINAIGRE, IL FAUT COMMENCER PAR PRÉPARER LA « MÈRE » DE VINAIGRE. QUAND ELLE FLOTTE EN SURFACE, ON PEUT ALORS FABRIQUER SON PROPRE VINAIGRE EN RAJOUTANT DEUX LITRES DE VIN ROUGE OU DE VIN BLANC. LAISSER ENVIRON DEUX MOIS AVANT TOUT PRÉLÈVEMENT DE VINAIGRE. ENSUITE, TOUS LES FONDS DE BOUTEILLES DE VIN PEUVENT ÊTRE UTILISÉS POUR ALIMENTER LE VINAIGRIER. CETTE PRÉPARATION PEUT AUSSI ÊTRE DÉLICATEMENT AROMATISÉE EN PLAÇANT DES FRAMBOISES, DE L'ESTRAGON, DU THYM, DE LA TRUFFE, DES NOIX FRAÎCHES...

1 Pot à eau N°10
Contenance 1 L

2 Gobelet GM
Contenance 0,180 L



The image shows a collection of kitchenware. On the left, three terrines of different sizes are stacked vertically on a rustic wooden plank. The terrines have a light-colored exterior and a dark interior. On the right, a variety of kitchen tools are laid out on a dark, textured surface. These include a large silver spoon, a wooden spoon, a small silver spoon, a pair of wooden chopsticks, a wooden spatula, and a knife with a wooden handle and a dark blade. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the wood and the reflective surfaces of the metal.

Terrine de Paris

N°60 contenance 0,700 L

N°30 contenance 2,1 L

N°14 contenance 5,3 L



COLLECTION ENCRE BLEU NUIT





- 1 Plat ovale N°6
- 2 Pot vinaigre
- 3 Gobelets
- 4 Pot à eau N°10
- 5 Plats ronds N°12 N°8
- 6 Ecuelle conique
- 7 Boîtes cylindriques N°20 N°01



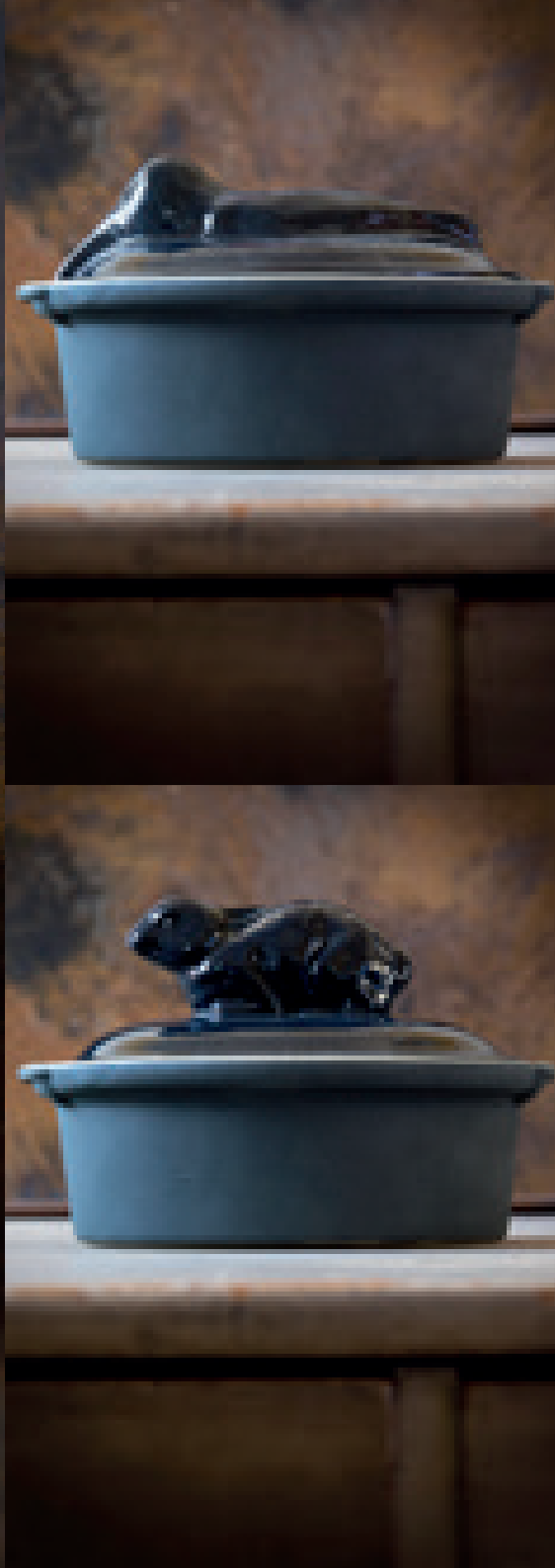
Terrine de Paris

N°60 contenance 0,7 L

N°30 contenance 2,1 L

N°14 contenance 5,3 L





LA TERRINE OVALE N°6 AVEC COUVERCLE

CES TERRINES SONT ISSUES DES ARCHIVES DE LA MANUFACTURE DES GRÈS & POTERIES. C'EST EN 1413 QUE L'ADJECTIF TERRIN « DE TERRE » LAISSE PLACE À CE MERVEILLEUX OBJET : LA TERRINE, DÉFINIE « RÉCIPIENT DE TERRE, ASSEZ PROFOND, MUNI D'UN COUVERCLE, OÙ L'ON FAIT CUIRE ET OÙ L'ON CONSERVE CERTAINES VIANDES ». LES RECETTES DE PÂTÉ REMONTENT AU MOYEN-ÂGE AVEC L'UTILISATION DE TERRINES POUR CUIRE ET SERVIR CES METS À TABLE. AU XVI^e SIÈCLE, LES PÂTÉS LES PLUS À LA MODE SONT DE BÉCASSE AU BEC DORÉ, DE CHAPON, DE POULETS, DE SARCELLES, ET DE VENAISON. C'EST PARCE QUE NOTRE GRÈS CUIT À TRÈS HAUTE TEMPÉRATURE EST TOTALEMENT VITRIFIÉ ET PARTICULIÈREMENT NON POREUX, QU'IL N'Y A PAS DE TRANSMISSION D'ODEUR.

Existe en 3 modèles : bécasse, sanglier, lièvre. Contenance 1 L

LE PICHET MODÈLE CERF

UNE RÉÉDITION D'UN MODÈLE ANCIEN FABRIQUÉ PAR LA MANUFACTURE DE DIGOIN. APPELÉE COURAMMENT BARBOTINE, CETTE PIÈCE MONTRE LA DIVERSITÉ EXTRAORDINAIRE DES PRODUCTIONS DE PICHETS DU MILIEU DU XIX^{ÈME} SIÈCLE JUSQUE DANS LES ANNÉES 40. EN GRÈS ÉMAILLÉ, L'ENGOBE RÉVÈLE LA DÉCORATION EN RELIEF DU MOTIF.

Contenance 1,1 L





LES PLATS À GRATIN

LEUR FORME ET LEUR DIMENSION SONT PARFAITES POUR UNE UTILISATION QUOTIDIENNE ET POUR LE « FAIT MAISON ». LE GRÈS A UNE INCOMPARABLE CAPACITÉ À EMMAGASINER PUIS À DISPENSER LA CHALEUR, ET GRÂCE À SES PROPRIÉTÉS, IL GARDE À BONNE TEMPÉRATURE VOS PRÉPARATIONS TOUT AU LONG DU REPAS.

1 ronds

N°12 contenance 1,4 L
N°8 contenance 2,7 L

2 rectangulaires

N°7 contenance 1,1 L
N°5 contenance 1,8 L
N°3 contenance 3 L





la Manufacture

DES GRÈS & POTERIES DE DIGOIN

UN SAVOIR-FAIRE SÉCULAIRE

La fabrique des grès et poteries de Digoïn est à l'origine une entreprise artisanale et familiale fondée en 1875, au bord du canal du centre en Bourgogne. Historiquement vers 1900, la région de Digoïn et Paray-le-Monial, baptisée « vallée de la céramique », abritait une quarantaine de manufactures, chacune avec un savoir-faire spécifique (fabrique de tuiles, briques, carrelage).

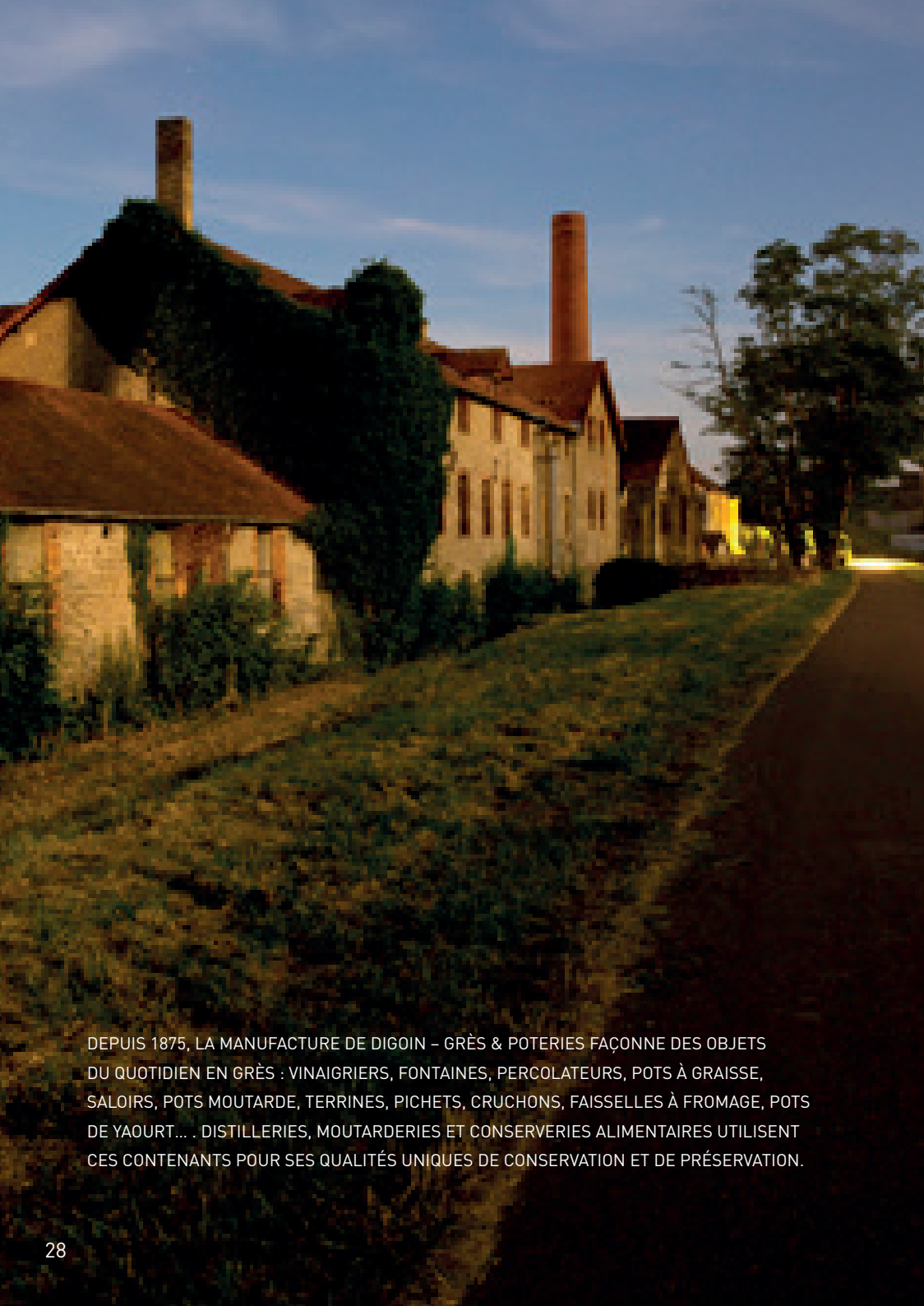
UN GRÈS LÉGENDAIRE

Longtemps considéré comme plus noble que la terre cuite, ce matériau est particulièrement en vogue fin XIX^{ème} - début XX^{ème}. C'est à cette époque que de nombreuses manufactures ouvrent leurs portes en France, à l'image de la Manufacture des Grès & Poteries à Digoïn. 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.

La pâte grès, fabriquée intégralement dans nos ateliers, est issue de matières naturelles minérales originaires de France (Bourgogne, Auvergne, Charente, Ile-de-France). La cuisson de nos pièces, réalisée à haute température 1250°C, contribue à ses qualités uniques d'étanchéité, d'extrême résistance et d'inaltérabilité de l'émail. Cette qualité d'étanchéité est idéale pour stocker les aliments, sans transmission d'odeur. Le grès a une incomparable capacité à emmagasiner puis à dispenser aussi bien la fraîcheur que la chaleur.



LES ARTISANS DE LA MANUFACTURE APPORTENT UN SOIN MINUTIEUX À LA FABRICATION DES USTENSILES POUR LA CONSERVATION OU LA CUISINE, DEPUIS LA CONCEPTION DES MODÈLES ET DES MOULES EN PLÂTRE JUSQU'À LEUR FAÇONNAGE ET LEUR FINITION.



DEPUIS 1875, LA MANUFACTURE DE DIGOIN - GRÈS & POTERIES FAÇONNE DES OBJETS DU QUOTIDIEN EN GRÈS : VINAIGRIERS, FONTAINES, PERCOLATEURS, POTS À GRAISSE, SALOIRS, POTS MOUTARDE, TERRINES, PICHETS, CRUCHONS, FAISSELLES À FROMAGE, POTS DE YAOURT... . DISTILLERIES, MOUTARDERIES ET CONSERVERIES ALIMENTAIRES UTILISENT CES CONTENANTS POUR SES QUALITÉS UNIQUES DE CONSERVATION ET DE PRÉSERVATION.



COLLECTION MOUTARDE JAUNE





1 Terrines de Paris
N°60 N°30 N°14

2 Cruchon

3 Gobelets GM

4 Pot à eau N°10

5 Ecuelle conique

6 Plat rond N°12

7 Plat ovale N°6

8 Boîtes cylindriques

9 Pot vinaigre



Plat à gratin rond N°12. Contenance 1,4 L





Pot vinaigre en grès émaillé.
Robinet en buis fabriqué en
France et bouchon liège.
Existe en 2 contenances :
3 L et 4,7 L.

Boîte cylindrique
N°20 contenance 0,5 L
N°01 contenance 1 L



LES BÔÎTES CYLINDRIQUES

LA BÔÎTE POUR CONSERVES S'UTILISAIT POUR LES CONDIMENTS EN BOURGOGNE. TOUS LES USAGES SONT PERMIS AUJOURD'HUI AVEC CET OBJET LÉGENDAIRE : POUR LES PICKLES PRÉPARÉS AVEC DES CLOUS DE GIROFLE, POIVRE, GINGEMBRE, CURCUMA ; POUR LES ANTIPASTI (TOMATES SÉCHÉES, POIVRONS, AUBERGINES, CŒUR D'ARTICHAUT...). MARINÉS DANS L'HUILE D'OLIVE AVEC DES HERBES AROMATIQUES. UNE GRANDE VARIÉTÉ DE FRUITS ET LÉGUMES (CORNICHONS, OIGNONS GRELOTS, CHOU FLEUR, CITRON) PEUT AINSI ÊTRE CONSERVÉE DANS CE RÉCIPENT EN GRÈS, PARFAIT POUR LA MACÉRATION DANS L'HUILE OU LE VINAIGRE. DOTÉES D'UNE EXCELLENTE ÉTANCHÉITÉ CONTRE LA LUMIÈRE ET L'HUMIDITÉ, ELLES SONT IDÉALES POUR CONSERVER LES ALIMENTS AU SEC TELS QUE LES ÉPICES, LES PRODUITS D'ÉPICERIE.



Ecuelle conique
Contenance 0,25 L





Terrine de Paris

N°60 contenance 0,7 L

N°30 contenance 2,1 L

N°14 contenance 5,3 L

LE CRUCHON EN GRÈS

D'UNE CONTENANCE DE 0,2 L, LE CRUCHON EST PARFAIT POUR CONSERVER TOUTES LES HUILES, LES VINAIGRES ET MÊME LES LIQUEURS.



COLLECTION FÈVE TONKA





LA TERRINE DE PARIS

A L'ORIGINE, CET OBJET ÉTAIT UTILISÉ PAR LES CHARCUTIERS POUR LES PRÉPARATIONS EN TOUT GENRE, PÂTÉS, GALANTINES, RILLETES ET AUTRES VARIÉTÉS DE SALAISONS. AUJOURD'HUI, IL PEUT ÊTRE AUSSI BIEN DESTINÉ COMME USTENSILE DE PRÉPARATION CULINAIRE, PLAT POUR UNE GRATINÉE AU FOUR OU TOUT SIMPLEMENT POUR LES SALADES. SA FINITION APORTE UNE ÉPURE NOUVELLE, UNE SIMPLICITÉ INATTENDUE.



Terrine de Paris
N°60 contenance 0,7 L
N°30 contenance 2,1 L
N°14 contenance 5,3 L



LE POT À EAU EN GRÈS

CE POT, TYPIQUEMENT FRANÇAIS, MÉLE 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 RESENTIR LA QUALITÉ DU FAIT MAIN.

LE GOBELET EN GRÈS

CE GOBELET A UNE HISTOIRE PARTICULIÈRE : FABRIQUÉ EN EXCLUSIVITÉ PAR LA MANUFACTURE DES GRÈS & POTERIES, IL CONTENAIT UN FROMAGE. RÉINTERPRÉTÉ DANS UN NOUVEL HABILLAGE D'ÉMAIL, IL SERA IDÉAL POUR LES BOISSONS CHAUDES OU FROIDES.

1 Gobelet GM
Contenance 0,180 L

2 Pot à eau N°10
Contenance 1 L





Manufacture de Digoin remercie :

Pour les photos, Jean-Marc Palisse, Marine et le stylisme, Hélène Roux

Pour la maquette, Christophe Gros et Morgane

Pour les accessoires, Malle w. Trousseau



Manufacture
DE DIGOIN
1875 / Bourgogne

1 rue de la Verne - 71160 Digoin
+33 (0)3 85 25 51 51
contact@manufacturededigoin.com
www.manufacturededigoin.com