



Manufacture  
DE DIGOIN  
1875 / France

**COLLECTION  
MDI875**

2021



MANUFACTURE DE DIGOIN  
GRÈS & POTERIES



Créée pour célébrer les 140 ans de la Manufacture de Digoïn, la collection MD1875 traduit l'art de vivre contemporain avec des ustensiles culinaires traditionnels, témoignage d'un savoir-faire séculaire légendaire.

Structurée autour de produits emblématiques qu'on a plaisir à utiliser tous les jours, plaisir à transmettre et à regarder, la collection propose des objets qui symbolisent un art de vivre simple, curieux, élégant et éclectique. Cruchon, pot à vinaigre, terrine de Paris, boîte cylindrique, écuelle conique... Notre philosophie, c'est un voyage culinaire pour une cuisine simple, brute, saine et naturelle, née d'un renouvellement permanent, juste par instinct et plaisir.

The MD Collection 1875 was created to celebrate the 140<sup>th</sup> anniversary of the Manufacture de Digoïn. This collection translates today's way of life into traditional cooking utensils, evidence of an age-old expertise. This collection is structured around useful objects which are delightful to be used every day, to look and to pass on. The collection offers cooking utensils which represent a simple, curious and sophisticated art of living. Bottle, vinegar jar, Paris bowl, preserve box, conic bowl... The philosophy of the Manufacture is a culinary journey to a simple, healthy and natural cuisine. The creations are born from a constant renewal, just led by instinct and pleasure.

**PINTE À CIDRE ORAGE**  
ORAGE CIDER JUG



COLLECTION MOUTARDE JAUNE  
MOUTARDE JAUNE COLLECTION

PICHET MELON ORAGE  
ORAGE MELON PITCHER



PICHET FEUILLE VERT SECRET  
VERT SECRET LEAF PITCHER

COLLECTION ENCRE BLEU NUIT  
ENCRE BLEU NUIT COLLECTION





PICHETS MELON & CITROUILLE ORAGE  
ORAGE MELON & PUMPKIN PITCHERS



COLLECTION BLANC & NATUREL  
WHITE & NATURAL COLLECTION



## COLLECTION POTAGÈRE BOUGIES PARFUMÉES

Vegetable collection  
Scented candles

Née d'une collaboration avec l'une des dernières manufactures cirières *Bougies La Française*, cette collection est inspirée des senteurs du potager. Quatre nuances de vert pour des fragrances végétales : tomate, petit pois, menthe persil et fleur de thym. Trois senteurs aromatiques du sud : fenouil, coriandre et basilic.

Born from a collaboration with one of the last wax factory, *Bougies La Française*, this collection is inspired by the scents of the kitchen garden. Four shades of green for vegetables fragrances: tomato, green pea, mint parsley and thyme flower. Three aromatics scents from the south: fennel, coriander and basil.



TERRINE À BEC FÈVE TONKA & NATUREL, POT PARIS NATUREL  
FÈVE TONKA & NATURAL BOWL WITH LIP, NATURAL PARIS MILK JUG



## TERRINE À BEC

Bowl with lip

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.

More commonly known as the « lip terrace », this utensil was originally intended for pharmacists for their preparations. Cheesemakers have used it differently for preparing their cheeses: the lip allows them to easily empty the whey. As for the regional French culinary specialties, it has been used for unique recipes such as the famous cinnamon rice called « Teurgoule » in Normandy, the delicious vegetable tian in Provence.



ASSIETTES MIEL  
MIEL PLATES



**COLLECTION BRASSERIE / ASSIETTES BLEU CÉLADON**  
BRASSERIE COLLECTION / CELADON BLUE PLATES



**TERRINE À BEC CURCUMA**  
CURCUMA BOWL WITH LIP



**PICHET 50' BLEU CÉLADON**  
CELADON BLUE 50' PITCHER



**COLLECTION BRASSERIE / ASSIETTES FORÊT**  
BRASSERIE COLLECTION / FORÊT PLATES

TERRINE À BEC ORAGE, CRUCHON À HUILE NATUREL & CRUCHON À ANSE BLANC  
ORANGE BOWL WITH LIP, NATURAL BOTTLE FOR OIL & WHITE BOTTLE WITH HANDLE





ÉCUELLE BRETONNE N°1  
BOWL



BOL À OREILLES PLATES  
BOWL WITH FLAT HANDLES

## GOBELET EN GRÈS

Stoneware tumbler

Ce gobelet a une histoire particulière. Fabriqué en exclusivité par la Manufacture des Grès et Poteries, il contenait un légendaire fromage à tartiner. Réinterprété dans un nouvel habillage d'émail, il sera idéal pour les boissons chaudes et froides.

This Tumbler has a particular story. Produced exclusively by the Manufacture des Grès et Poteries, it contained a legendary soft cheese. Re designed with a new cover of enamel, it is perfect for your warm and cold beverages.

GOBELET, ÉCUELLE CONIQUE &  
POT À EAU VERT MOUSSE, VERVEINE CITRONNÉE  
VERT MOUSSE, VERVEINE CITRONNÉE TUMBLER,  
CONIC BOWL & WATER JUG



LOUCHE VERT SECRET  
VERT SECRET LADLE



TERRINE OVALE COUVERCLE POISSON VERT SECRET  
VERT SECRET OVAL TERRINE FISH MODEL

## PICHET CERF

Deer pitcher

Ce pichet est la 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<sup>ème</sup> siècle jusque dans les années 40.

En grès émaillé, l'engobe révèle la décoration en relief du motif.

This pitcher is a re-release of a traditional slipware model from The Manufacture de Digoin. Commonly called "Barbotine", this piece shows the extraordinary diversity of the productions of pitchers from the mid Nineteenth to the 40's. In glaze stoneware, the clay slip coating reveals the decorative pattern relief.



PICHET CERF GLAÇON  
GLAÇON DEER PITCHER

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 EN GRÈS

Stoneware vinegar jar

La fabrication domestique du vinaigre était une pratique très répandue en France à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Dans chaque famille, les restes de boissons alcoolisées (du vin ou du cidre le plus souvent) étaient versés dans ce récipient en grès, cuit à très haute température et reconnu pour ses qualités uniques d'étanchéité et de solidité.

Les traditionnelles recettes de vinaigre sont infinies en aromatisant avec du thym, romarin, ail, échalote, piment, baies roses, cassis, framboise, de la truffe... Aujourd'hui, le pot à vinaigre peut aussi avoir un tout autre usage comme la préparation d'un vin de noix ou d'orange, d'une huile d'olive aromatisée avec des piments, du basilic...

Robinet en buis serti de liège fabriqué en France et bouchon en liège.

In the late 19<sup>th</sup> century, domestic production of vinegar was widespread practice in France, in each family. The traditional vinegar recipes are endless, flavoring with thyme, rosemary, garlic, shallot, chili, pink berries, blackcurrant, raspberry, truffle... Nowadays, the vinegar jar can also have other utility such as the preparation of nuts or orange wine or olive oil which can be flavoured with hot pepper or basil...

Vinegar tap in boxwood made in France, cork.

PICHET MELON, ASSIETTES ORAGE, GOBELETS & PLAT À ESCARGOTS NATUREL  
ORAGE MELON PITCHER & PLATES NATURAL TUMBLERS & SNAIL DISH



LOUCHE NATUREL  
NATURAL LADLE



PLAT RECTANGULAIRE ORAGE  
ORAGE RECTANGULAR BAKING DISH



## TERRINE OVALE N°6 AVEC COUVERCLE

Oval terrine n°6 with lid

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 premières recettes de pâté remontent au Moyen-Âge avec l'utilisation de terrines pour cuire et servir ces mets à table. Au XVI<sup>ème</sup> siècle, les pâtés les plus à la mode sont ceux de bécasse au bec doré, de chapon, de poulet, de sarcelle et de venaison. C'est parce que notre grès, cuit à très haute température, est totalement vitrifié et non poreux, qu'il n'y a pas de transmission d'odeur.

These pots are from the Manufacture's archives. In 1413, the adjective «Terrin» (land) gave name to the wonderful object: the Terrine defined as an earthenware container, sufficiently deep and provided with a lid, in which you cook and preserve some kind of meat.



TERRINE OVALE COUVERCLE SANGLIER, LIÈVRE & BÉCASSE  
OVAL TERRINE LID BOAR, HARE & WOOD COCK MODELS

La Manufacture de Digoin – Grès & Poteries est à l'origine une entreprise artisanale et familiale fondée en 1875, au bord du canal du centre en Bourgogne. Depuis 1875, ses artisans façonnent des poteries culinaires et horticoles en grès, avec pour ambition de faire perdurer un savoir-faire légendaire. Chaque pièce est unique car toutes sont moulées, émaillées à la main. Ces objets traversent le temps pour (re)devenir des ustensiles indispensables en (re)donnant vie à de nouveaux usages.

Manufacture de Digoin - Grès & Poteries is originally a small-scale family business founded in 1875, along the central canal in Burgundy. Since 1875, his craftsmen have been making sandstone culinary & garden pottery, with the ambition of maintaining a legendary know-how. Each piece is unique because all are hand-made, enamelled by hand. These objects traverse time, becoming once again, indispensable utensils, giving life to new uses.



1, rue de la Verne - 71160 Digoin - France - T. +33 (0)3 85 25 51 51

[www.manufacturededigoin.com](http://www.manufacturededigoin.com)



Crédit photo / Photo credit: Pierrick Verny, Hugues Feuillet, Jean-Marc Palisse

Agence / Agency: Wolkoff et Arnodin - Imprimé en France / Printed in France

Photos non contractuelles / Non contractual photos - Ne pas jeter sur la voie publique / Do not throw on public roads



Manufacture  
DE DIGOIN  
1875 / France