

Emile Henry   
FRANCE



merci





**La force des racines** / Deeply rooted heritage  
— page 1

**En famille** / A family matter  
— page 30

**Collections**  
— page 34

**Supports**  
— page 63



**la force  
des  
racines**

deeply rooted heritage





F O C C A C C I A

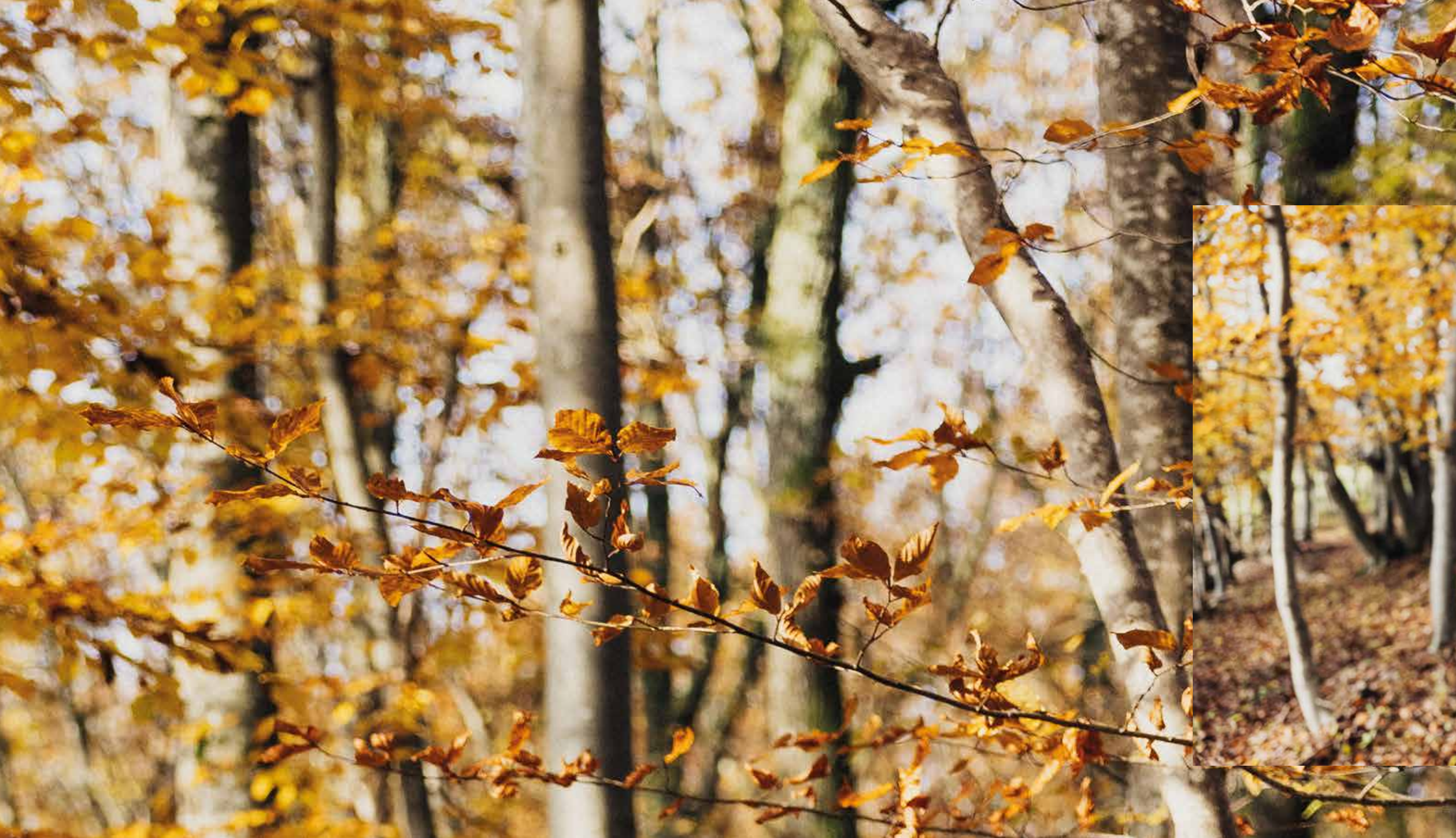


**au-delà  
du temps,  
des traditions**

beyond time and traditions







**au-delà  
des  
attentes**

beyond expectations







L E B O N P L A T

**une élégance  
à toute  
épreuve**

elegance in all circumstances





**des matières  
nobles  
issues de la terre**

noble materials from the earth

L E B O N P L A T







MINI · BAGUETTES

**militant  
pour le  
fait maison**

campaigning for home made cooking







**respectueux**

respectful



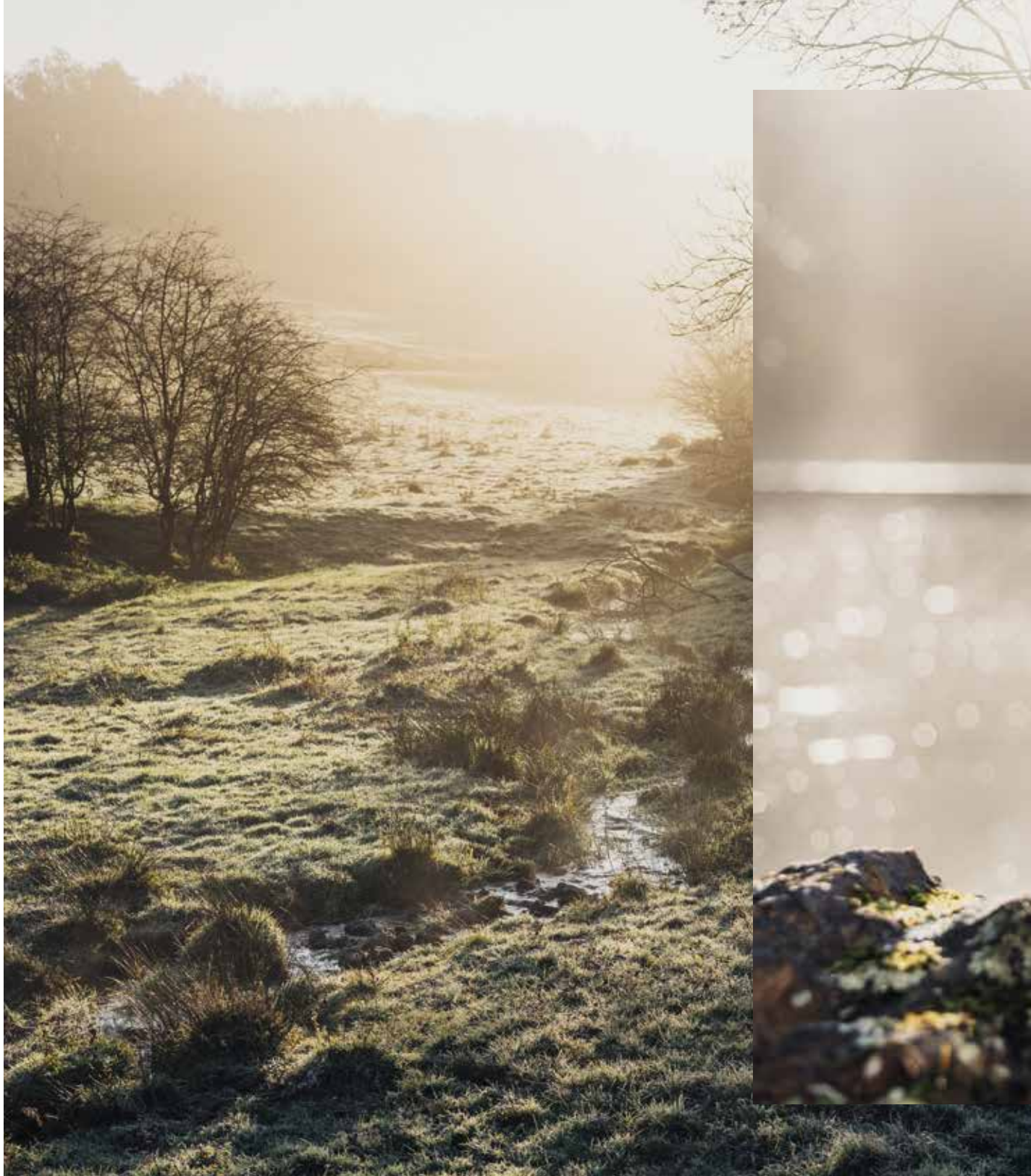


L'ŒUF

**plaisirs  
simples  
et bons**

simple authentic pleasures





**beau,  
utile et  
durable**

beautiful, useful and sustainable



**libre**

free





**des formes  
harmonieuses  
intemporelles**

harmonious, timeless shapes





idées  
et  
savoir-faire

ideas and savoir-faire







**sincérité  
tradition et  
partage**

sincerity, tradition and sharing







**une histoire  
du terroir  
français**

a story of the French traditions







**fièrement  
authentique  
et engagé**

proudly authentic and committed



# En famille depuis 170 ans

## A family matter

Six générations se sont passé le flambeau de père en fils, à Marcigny, tous animés par deux passions : la céramique et la cuisine faite maison.

Six generations have passed the torch from father to son, each driven by two passions: ceramics and home cooking.



### LE PETIT ATELIER

Cruches, terrines, soupières, naissent entre les doigts d'une vingtaine de potiers dans l'atelier de Marcigny.

### A SMALL WORKSHOP

Jugs, terrines and soup tureens came to life in the hands of a workforce of around 20 people, in Marcigny.



### LE PLAT COROLLE

Dessiné par Paul, il connaît un véritable succès et devient une pièce emblématique.

### THE RUFFLED PIE DISH

Designed by Paul, it quickly becomes a great success and an iconic product.



### 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!

### 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.



**1848**  
**1850**  
Jacques HENRY  
1<sup>re</sup> génération

**1870**  
**1882**  
Paul HENRY  
2<sup>e</sup> génération

**1900**

**1911**

**1922**  
Emile HENRY  
3<sup>e</sup> génération

**1950**  
Maurice HENRY  
4<sup>e</sup> génération

**1955**

**1982**

**1983**  
Jacques HENRY  
5<sup>e</sup> génération

**1986**

**1989**

**2005**

### LES ORIGINES

A 20 ans, Jacques sillonne seul les routes de France à la rencontre des meilleurs potiers et apprend son métier de céramiste.

### THE DISCOVER

When he was 20, Jacques travelled the roads of France to meet and learn the craft from other, more experienced, potters.



**LES TABLES PARISIENNES**  
Paul « exporte » à Paris les créations de l'atelier qui très rapidement ornent les plus belles tables parisiennes.

**CONQUERING PARIS**  
Paul quickly exported his creations to Paris, where they were soon to be found on all the best tables.

### 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

Paul returns from the war that decimated the workforce of the workshop, determined to get it back on its feet.



### L'ESSOR

Entré dans la « fabrique » à 18 ans, Maurice modernise les techniques de l'Art de la Terre et du feu avec la volonté de conserver son authenticité.

### EXPANSION

Maurice, who started at the "manufacture" at the age of 18, sets about to modernise the production techniques, while retaining their authenticity.

### 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 and as a symbol of the passion and values handed down from generation to generation.



### HELLO USA!

Les couleurs plaisent, et fidélisent une clientèle étrangère. Le « Pie Dish » devient une icône, particulièrement dans les cuisines des Américains.

### HELLO USA!

The colours help to attract customers all over the world, and the 'Pie dish' becomes a must-have in American kitchens.





2012

**Jean-Baptiste HENRY**  
6<sup>e</sup> 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 Company.

2014

**LE PAIN**

Le désir d'enrichir le fait maison inspire la Cloche à Pain, puis toute une gamme de moules permettant de réaliser des pains semblables à ceux cuits dans un four à pain traditionnel.



**THE BREAD CLOCHE**

Designed to develop homemade cooking, the Bread Cloche soon becomes an iconic piece in a range for baking delicious loaves at home, just like a traditional bread oven.



2018

**DOMPTER TOUS LES FEUX**

Après de longues recherches, une nouvelle céramique et un nouveau procédé de fabrication permettent enfin de maîtriser la cuisson sur l'induction. C'est la naissance de 'Delight' !

**MASTERING ALL SOURCES**

After extensive research, a new ceramic and manufacturing process finally makes it possible to cook on induction with a ceramic utensil. It is the birth of the 'Delight' range!



2020

**SIMPLEMENT SUBLIME**

Pour le marché nord-américain, la Maison crée la gamme de cocottes 'Sublime'. Légères, résistantes et excellentes conducteur de chaleur, elles répondent aux attentes des consommateurs américains et au-delà !

**SIMPLY SUBLIME**

For the North American market, Emile Henry creates the range of stew pots: 'Sublime'. Light, resistant and excellent conductor of heat, they meet the expectations of American consumers and beyond!



2021

**RESPONSABLE**

Concernée et engagée, l'entreprise crée en son sein une cellule chargée d'aller encore plus loin sur les problématiques de développement durable.



**RESPONSIBLE**

Concerned and committed, the company sets up an internal unit in charge of developing solutions to address sustainable development issues.

2022

**UN AVENIR PROMETTEUR**

Après deux années de belle croissance, un projet d'extension de capacité de production est mis en route, à Marcigny, à proximité des ateliers historiques.

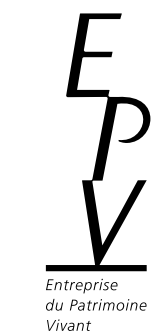
**A PROMISING FUTURE**

After two years of extraordinary growth, a project to expand production capacities is launched in Marcigny, near the historic workshops.



“ Pour Emile Henry, le **Made in France** est un engagement de toujours. ”

**MADE IN FRANCE**  
We have always been committed to French craftsmanship.





**36**  
**IN THE KITCHEN**  
DANS LA CUISINE



**42**  
**SPECIALISED TOOLS**  
LES SPÉCIALISTES



**49**  
**COOKWARE**



**52**  
**OVENWARE**  
AU FOUR



**62**  
**TABLEWARE**  
LA TABLE



**63**  
**MERCHANDISING**





# IN THE KITCHEN DANS LA CUISINE

Disponible  
en mars 2022

**NEW**

Available  
march 2022

## CONSERVATION DU FROMAGE CHEESE STORAGE

34  
Grand Cru

71  
Truffe

10  
Craie

8760 (1 PPC)  
**La Cheese Box**  
Cheese Box

30.5 x 20.5 x 11 cm



EH 34 8760



EH 79 8760



EH 10 8760

## CONSERVATION DU PAIN BREAD STORAGE

10  
Craie



8750 (1 PPC)  
**Boîte à pain**  
Bread box

35.5 x 24.5 x 15.8 cm | 6.8 L



EH 10 8750

## Enfin une belle boîte pour les fromages !

— Nichés à l'intérieur de notre Cheese Box, ils se conservent parfaitement au réfrigérateur, et sont prêts à être servis sur le couvercle qui, une fois retourné, devient un beau plateau à apporter à table..!

## Think inside the box!

— Imagine your cheese nestled inside our ceramic Cheese Box, nicely preserved, sheltered from the dry cold of the fridge and ready to be elegantly displayed on the lid which, once flipped, turns into a handsome cheese tray..





# IN THE KITCHEN

## DANS LA CUISINE



### CONSERVATION

#### STORAGE

34  
Grand Cru

10  
Craie

97  
Feu Doux

71  
Truffe



[EH 34 8764](#)



[EH 10 8764](#)



[EH 97 8764](#)



[EH 71 8764](#)



[EH 34 8765](#)



[EH 10 8765](#)



[EH 97 8765](#)



[EH 71 8765](#)

8764 (1 PPC)

**Coupe de conservation**  
Storage bowl

Ø 27 cm | H 19 cm | 4.70 L

8765 (1 PPC)

**Grande coupe de conservation**  
Large storage bowl

Ø 35.8 cm | H 15.7 cm | 6.5 L

34  
Grand Cru

10  
Craie

02  
Argile

97  
Feu Doux

71  
Truffe



[EH 34 8763](#)



[EH 10 8763](#)



[EH 02 8763](#)



[EH 97 8763](#)



[EH 71 8763](#)

8763 (1 PPC)

**Pot à ail**  
Garlic pot

Ø 14.6 cm | H 13.4 cm | 1 L

8761 (1 PPC)

**Pot à sel**  
Salt cellar

Ø 14.6 cm | H 8.6 cm | 0.5 L



[EH 34 8761](#)



[wEH 10 8761](#)



[EH 02 8761](#)



[EH 97 8761](#)



[EH 71 8761](#)

### PRÉPARATION

#### FOOD PREPARATION

34  
Grand Cru

11  
Farine

02  
Argile

97  
Feu Doux

79  
Fusain

6562 (2 PPC)

**Bol de préparation**  
Mixing bowl  
Small

24.5 x 20 x 13.5 cm | 2.5 L



[EH 34 6562](#)



[EH 11 6562](#)



[EH 02 6562](#)



[EH 97 6562](#)



[EH 79 6562](#)

6563 (2 PPC)

**Bol de préparation**  
Mixing bowl  
Medium

27 x 22 x 14.5 cm | 3.5 L



[EH 34 6563](#)



[EH 11 6563](#)



[EH 02 6563](#)



[EH 97 6563](#)



[EH 79 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 11 6564](#)



[EH 02 6564](#)



[EH 97 6564](#)



[EH 79 6564](#)





# IN THE KITCHEN

## DANS LA CUISINE

34  
Grand Cru

11  
Farine

02  
Argile

97  
Feu Doux

79  
Fusain

0262 (6 PPC)

**Repose cuillère**  
Spoon rest

22.5 x 10 cm

Cuillère non incluse  
Spoon not included



EH 34 0262



EH 11 0262



EH 02 0262



EH 97 0262



EH 79 0262

0218 (3 PPC)

**Pot à ustensiles**  
Utensil pot

Ø 15.6 cm H 16 cm | 1 L



EH 34 0218



EH 11 0218



EH 02 0218



EH 97 0218



EH 79 0218

0225 (1 PPC)

**Beurrier**  
Butter dish

17 x 11 x 7.5 cm | 0.40 L



EH 34 0225



EH 11 0225



EH 02 0225



EH 97 0225



EH 79 0225

0255 (2 PPC)

**Mortier et pilon**  
Mortar and pestle

15 cm | 0.45 L



EH 34 0255



EH 11 0255



EH 02 0255



EH 97 0255



EH 79 0255

**CULTURE EN INTÉRIEUR**  
INDOOR CULTURE

10  
Craie

0250 (1 PPC)

**Germoir**  
Sprouter

22 x 10 x 15 cm



EH 10 0250

1650 (3 PPC)

**Base Germoir**  
Sprouter base

22,3 x 10 x 3,3 cm



EH 10 1650

2650 (3 PPC)

**Étage Germoir**  
Sprouter tray

22,3 x 9,7 x 6,4 cm



EH 10 2650

**NEW**

0216 (3 PPC)

**Ballon à vinaigre**  
Vinegar cruet

Ø 10.5 x 15 cm | 0.40 L



EH 34 0216



EH 11 0216



EH 02 0216



EH 97 0216



EH 79 0215



EH 76 0216



EH 73 0216



EH 34 0215



EH 11 0215



EH 02 0215



EH 97 0215



EH 79 0215



EH 76 0215



EH 73 0215



EH 34 0201



EH 11 0201



EH 02 0201



EH 97 0201



EH 79 0201



EH 76 0201



EH 73 0201



**NEW**  
COLOUR

76  
Toscane

**NEW**  
COLOUR

73  
Belle-Ile







**L'Œuf etc.** — En cocotte, avec ses accompagnements et sa crème, ou à la coque — 'l'Oeuf' est dédié à la cuisson et au service de cet ingrédient universel pour réaliser des recettes créatives!

**Eggs etc.** — Oven baked and served in the 'Nest' with toppings and sauce, or boiled and served in a cup - the 'Egg Nest' is ideal for preparing this simple ingredient in many enjoyable ways!



# SPECIALISED TOOLS LES SPÉCIALISTES

**L'ŒUF**  
THE EGGS

60  
Calanque

90  
Provence

02  
Argile

34  
Grand Cru

8409  
**L'Œuf**  
Egg Nest  
14 x 11 x 11 cm | 0.3 L



EH 60 8409



EH 90 8409



EH 79 8409



EH 34 8409

**FROMAGE AU FOUR**  
BAKED CHEESE

60  
Calanque

90  
Provence

79  
Fusain

34  
Grand Cru

73  
Belle-Ile

8417 (1 PPC)  
**Cheese baker**  
Cheese baker  
Ø 17 cm | 0.50 L



EH 60 8417 | EH 60 9517



EH 90 8417 | EH 90 9517



EH 79 8417 | EH 79 9517



EH 34 8417 | EH 34 9517



EH 73 8417 | EH 73 9517

**NEW**  
COLOUR





# SPECIALISED TOOLS

## LES SPÉCIALISTES

**Sandwich maison** — 5 Mini-Baguettes en une fournée ! Portion individuelle idéale, la mini-baguette est une excellente solution pour des sandwichs gourmands et croustillants.

**Homemade Sandwiches** — Bake 5 Mini Baguettes at once! Perfect individual portions as dinner rolls, they are also ideal for preparing sandwiches, cradling the food in a shell of crispy crust.



LE PAIN  
BREAD

34  
Grand Cru

79  
Fusain

50  
Lin

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



EH 50 5506 | EH 50 9506

5519 (1 PPC)  
**Moule Mini-baguettes**  
Mini Baguettes Baker  
39 x 23 cm | 5 mini-baguettes



EH 34 5519 | EH 34 9519



EH 79 5519 | EH 79 9519



EH 50 5519 | EH 50 9519

5502 (1 PPC)  
**Moule Ciabatta**  
Ciabatta Baker  
39 x 23 cm | 2 ciabatta



EH 34 5502 | EH 34 9502



EH 79 5502 | EH 79 9502



EH 50 5502 | EH 50 9502

LE PAIN  
BREAD

34  
Grand Cru

79  
Fusain

50  
Lin

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



EH 50 5501 | EH 50 9501

5504 (1 PPC)  
**Pain moulé**  
Bread loaf baker  
28 x 13 x 12 cm | 2.20 L



EH 34 5504 | EH 34 9504



EH 79 5504 | EH 79 9504



EH 50 5504 | EH 50 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



EH 50 5503 | EH 50 9503



EMBALLAGE VPC  
DROPSHIP PACKAGING



# SPECIALISED TOOLS

## LES SPÉCIALISTES

LE PAIN  
BREAD

34  
Grand Cru

79  
Fusain

50  
Lin

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



EH 50 9108 | EH 50 9508



EH 34 5507 | EH 34 9507



EH 79 5507 | EH 79 9507



EH 50 5507 | EH 50 9507

5507 (1 PPC)

**Set pain maison**  
Round bread baker

32.5 x 29.5 x 14 cm | 5.2 L



EH 34 5505 | EH 34 9505



EH 79 5505 | EH 79 9505



EH 50 5505 | EH 50 9505

5505 (1 PPC)

**Pain couronne**  
Crown bread baker

ø 30.4 x 10.3 cm | 1.9 L



LA PIZZA  
PIZZA

34  
Grand Cru

79  
Fusain

7514 (4 PPC)

**Pizza stone lisse**  
Smooth pizza stone

Ø 37 cm



EH 34 7514 | EH 34 9524



EH 79 7514 | EH 79 9524

**Pelle à pizza**  
Pizza peel

33 x 48 x 0,8 cm



OOPELLE7514

LE PAIN  
BREAD

34  
Grand Cru

79  
Fusain

NEW

7515 (1 PPC)

**Moule à Focaccia**  
Focaccia bread baker

40.5 x 32 x 7 cm



EH 34 7515 | EH 34 9516



EH 79 7515 | EH 79 9516

### Belle Focaccia !

— Certains la voient comme un pain plat, d'autres comme une pizza épaisse et moelleuse... Ce qui est certain, c'est que la focaccia est une délicieuse spécialité d'origine italienne - qu'elle soit trempée dans l'huile d'olive à l'apéritif ou servie avec une salade pour le déjeuner !

### Bella Focaccia!

— Some think of it as flat bread, others as thick pizza... One thing we all agree on is that focaccia is another tasty Italian speciality - whether you dip it in olive oil for a snack or serve it with salad for lunch!

34  
Grand Cru

79  
Fusain

7614 (1 PPC)

**Pizza stone rainurée**  
Ridged pizza stone

Ø 40 cm



EH 34 7614 | EH 34 9514



EH 79 7614 | EH 79 9514

Disponible  
en mars 2022

**NEW**

Available  
march 2022



# SPECIALISED TOOLS

## LES SPÉCIALISTES

### RÔTIR STEAM & ROAST

79  
Fusain

34  
Grand Cru

NEW  
COLOUR

73  
Belle-Ile

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



EH 73 8444 | EH 73 9544

8443 (1 PPC)  
**Papillote**  
Papillote steamer  
42 x 25 cm | 1.90 L



EH 79 8443 | EH 79 9543



EH 34 8443 | EH 34 9543

### PLANCHE À FOUR BAKING TRAY

79  
Fusain

34  
Grand Cru

50  
Lin

5042 (3 PPC)  
**Planche à four**  
Baking tray  
41.5 x 31.5 cm



EH 79 5042



EH 34 5042



EH 50 5042



# COOKWARE

### TAJINE TAGINE

34  
Grand Cru

79  
Fusain

97  
Feu Doux

NEW  
COLOUR

73  
Belle-Ile

5626 (1 PPC)  
**Tajine**  
Tagine  
Ø 27 cm | 1.80 L



EH 34 5626 | EH 34 9526



EH 79 5626 | EH 79 9526



EH 97 5626



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 97 5632 | EH 97 9532



EH 73 5632 | EH 73 9532

### 5575 (1 PPC) **Faitout** One Pot Ø 22.5 cm | 2.00 L

34  
Grand Cru

79  
Fusain



EH 34 5575 | EH 34 9575



EH 79 5575 | EH 79 9575



EMBALLAGE VPC  
DROPSHIP PACKAGING





# COOKWARE

## COCOTTE STEWPOT

34  
Grand Cru

79  
Fusain

4525 (1 PPC)  
**Cocotte ronde**  
Round Stewpot  
Ø 22 cm | 2.50 L



EH 34 4525



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 79 3699

9922 (1 PPC)  
**Service à fondue**  
Cheese fondue set  
Ø 35.5 cm | 2.40 L



EH 34 9922



EH 79 9922

# Delight

CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

9966 (1 PPC)  
**Set à fondue**  
Fondue Set  
Ø 22 cm | 2.5 L  
Caquelon - Pot  
Support - Stand  
18,4 Ø x 10,7 cm



EH 77 9966

6622  
**Caquelon**  
Pot  
Ø 22 cm | 2.5 L



EH 77 6622

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 | 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

77  
Ardoise / Slate

6626 (1 PPC)  
**Tajine**  
Tagine  
Ø 27.5 cm | 2 L



EH 77 6626 | EH 77 9567

6632 (1 PPC)  
**Tajine**  
Tagine  
Ø 33 cm | 4 L



EH 77 6632 | EH 77 9566

77  
Ardoise 2 tons  
Slate 2-tones

7A  
Tout Ardoise  
All Slate



EH 77 6626 | EH 77 9567



EH 7A 6626 | EH 7A 9567



EH 77 6632 | EH 77 9566



EH 7A 6632 | EH 7A 9566



EMBALLAGE VPC  
DROPSHIP PACKAGING



EMBALLAGE VPC  
DROPSHIP PACKAGING





# OVENWARE



## Le gratin

— Lorsque le gratiné est indissociable de la recette et attendu par chacun, rien de tel que la cuisson en portions individuelles. Soupe à l'oignon, 'chili con carne' ou macaronis au fromage — chacun aura le plaisir de découvrir dans son bol une surface gratinée servie intacte, dorée et craquante à souhait.

## Au gratin

— Some recipes are not complete without a crusty topping called 'gratin', a real treat much easier to accomplish and serve when making individual portions. Onion soup, chili con carne or mac'n cheese —served in the Gratin Bowl, the delicious golden crust is all yours to enjoy!

## “ULTIME”

**BOL À FOUR**  
OVENPROOF BOWL

60  
Calanque

90  
Provence

02  
Argile

34  
Grand Cru

NEW  
COLOUR

76  
Toscane

NEW  
COLOUR

73  
Belle-Ile

2149 (4 PPC)

**Bol à gratinée**  
Gratin bowl

Ø 14 cm | H 8 cm | 0.55 L



EH 60 2149



EH 90 2149



EH 02 2149



EH 34 2149



EH 76 2149



EH 73 2149

## “APERITIVO”

**PLANCHE APERITIF**  
APPETIZER PLATTER

60  
Calanque

90  
Provence

02  
Argile

34  
Grand Cru

5002 (4 PPC)

**Planche apéritif**  
Appetizer platter  
- Medium -

31 x 10 cm



EH 60 5002



EH 90 5002



EH 02 5002



EH 34 5002

5003 (4 PPC)

**Planche apéritif**  
Appetizer platter  
- Long -

42 x 11 cm



EH 60 5003



EH 90 5003



EH 02 5003



EH 34 5003

5004 (4 PPC)

**Planche apéritif**  
Appetizer platter  
- Large -

31 x 16 cm



EH 60 5004



EH 90 5004



EH 02 5004



EH 34 5004

5005 (4 PPC)

**Planche apéritif**  
Appetizer platter  
- X Large -

32 x 21 cm



EH 60 5005



EH 90 5005



EH 02 5005



EH 34 5005





# OVENWARE



## PLAT À TARTE TOURTIÈRE DEEP TART DISH

60  
Calanque

90  
Provence

02  
Argile

34  
Grand Cru

11  
Farine

97  
Feu Doux

79  
Fusain

**NEW**  
COLOUR

76  
Toscane

**NEW**  
COLOUR

73  
Belle-Ile

6038 (3 PPC)  
**Plat à tarte rectangulaire**  
Deep Rectangular Tart Dish  
24 x 34 cm | 1.9 L



EH 60 6038



EH 90 6038

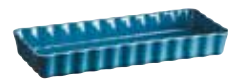


EH 02 6038



EH 34 6038

6034 (2 PPC)  
**Plat à tarte long**  
Slim Tart Dish  
15 x 36 cm | 1.60 L



EH 60 6034



EH 90 6034



EH 02 6034



EH 34 6034

**NEW**

6031 (3 PPC)  
**Plat à tarte**  
Tart Dish  
Ø 31 cm | 1.30 L



EH 60 6031



EH 90 6031



EH 02 6031



EH 34 6031

6024 (3 PPC)  
**Tourtière haute - 24 cm**  
Deep Tart Dish - 24 cm  
Ø 24 cm | 1.15 L



EH 60 6024



EH 90 6024



EH 02 6024



EH 34 6024

6028 (3 PPC)  
**Tourtière haute - 29 cm**  
Deep Tart Dish - 29 cm  
Ø 29 cm | 2.00 L



EH 60 6028



EH 90 6028



EH 02 6028



EH 34 6028

**NEW**

6032 (3 PPC)  
**Tourtière haute - 32 cm**  
Deep Tart Dish - 32 cm  
Ø 32 x 5.7 cm | 3 L



EH 60 6032



EH 90 6032



EH 02 6032



EH 34 6032



EH 11 6038



EH 97 6038



EH 79 6038



EH 76 6038



EH 73 6038



EH 11 6034



EH 97 6034



EH 79 6034



EH 76 6034



EH 73 6034



EH 11 6031



EH 97 6031



EH 79 6031



EH 76 6031



EH 73 6031



EH 11 6024



EH 97 6024



EH 79 6024



EH 76 6024



EH 73 6024



EH 11 6028



EH 97 6028



EH 79 6028



EH 76 6028



EH 73 6028



EH 11 6032



EH 97 6032



EH 79 6032



EH 76 6032



EH 73 6032





# OVENWARE



## RAMEQUIN

02  
Argile

34  
Grand Cru

4008 (6PPC)  
**Set 2x ramequin n°8 (10.08)**  
Set 2x ramekin n°8 (10.08)  
Ø 8.5 cm | H 7 cm | 0.17 L



EH 02 4008



EH 34 4008

4009 (6PPC)  
**Set 2x ramequin n°9 (10.09)**  
Set 2x ramekin n°9 (10.09)  
Ø 9 cm | H 6 cm | 0.15 L



EH 02 4009



EH 34 4009

4010 (6PPC)  
**Set 2x ramequin n°10 (10.10)**  
Set 2x ramekin n°10 (10.10)  
Ø 10 cm | H 6 cm | 0.25 L



EH 02 4010



EH 34 4010

4013 (6PPC)  
**Set 2x crème brûlée (10.13)**  
Set 2x Crème brûlée (10.13)  
Ø 13 cm | H 3.5 cm | 0.15 L



EH 02 4013



EH 34 4013

## RAMEQUIN

60  
Calanque

90  
Provence

1008 (6PPC)  
**Ramequin - n°8**  
Ramekin - N°8  
Ø 8.5 cm | H 7 cm | 0.17 L



EH 60 1008



EH 90 1008

1009 (6PPC)  
**Ramequin - n°9**  
Ramekin - N°9  
Ø 9 cm | H 6 cm | 0.15 L



EH 60 1009



EH 90 1009

1010 (6PPC)  
**Ramequin - n°10**  
Ramekin - N°10  
Ø 10 cm | H 6 cm | 0.25 L



EH 60 1010



EH 90 1010

1013 (6PPC)  
**Crème brûlée**  
Crème brûlée  
Ø 13 cm | H 3.5 cm | 0.15 L



EH 60 1013



EH 90 1013

02  
Argile

34  
Grand Cru

11  
Farine

97  
Feu Doux

79  
Fusain

NEW  
COLOUR

76  
Toscane

NEW  
COLOUR

73  
Belle-Ile



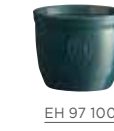
EH 02 1008



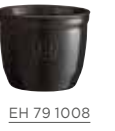
EH 34 1008



EH 11 1008



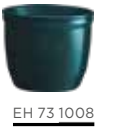
EH 97 1008



EH 79 1008



EH 76 1008



EH 73 1008



EH 02 1009



EH 34 1009



EH 11 1009



EH 97 1009



EH 79 1009



EH 76 1009



EH 73 1009



EH 02 1010



EH 34 1010



EH 11 1010



EH 97 1010



EH 79 1010



EH 76 1010



EH 73 1010



EH 02 1013



EH 34 1013



EH 11 1013



EH 97 1013



EH 79 1013



EH 76 1013



EH 73 1013





# OVENWARE

“ULTIME”

## PLAT À FOUR OVEN DISH

9649 (3 PPC)  
**Individuel**  
Individual  
22 x 14.5 cm | 0.70 L

60  
Calanque



[EH 60 9649](#)

90  
Provence



[EH 90 9649](#)

02  
Argile



[EH 02 9649](#)

34  
Grand Cru



[EH 34 9649](#)

2050 (3 PPC)  
**Carré**  
Square  
28 x 24 cm | 1.80 L



[EH 60 2050](#)



[EH 90 2050](#)



[EH 02 2050](#)



[EH 34 2050](#)

9650 (3 PPC)  
**Petit rectangulaire**  
Small rectangular  
30 x 19 cm | 1.55 L



[EH 60 9650](#)



[EH 90 9650](#)



[EH 02 9650](#)



[EH 34 9650](#)

9652 (3 PPC)  
**Rectangulaire**  
Rectangular  
36.5 x 23.5 cm | 2.70 L



[EH 60 9652](#)



[EH 90 9652](#)



[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 60 9654](#)



[EH 90 9654](#)



[EH 02 9654](#) | [EH 02 9554](#)



[EH 34 9654](#) | [EH 34 9554](#)

## COUVERCLE POUR PLAT OVEN DISH LID

0050 (3 PPC)  
**Couvercle pour plat 9650**  
Lid for dish 9650  
25.5 x 18 cm



[EH 02 0050](#)



[EH 34 0050](#)

0052 (3 PPC)  
**Couvercle pour plat 9652**  
Lid for dish 9652  
30.5 x 22.5 cm



[EH 02 0052](#)



[EH 34 0052](#)

11  
Farine



[EH 11 9649](#)



[EH 11 2050](#)



[EH 11 9650](#)



[EH 11 9652](#)



[EH 11 9654](#)

79  
Fusain



[EH 79 9649](#)



[EH 79 2050](#)



[EH 79 9650](#)



[EH 79 9652](#)



[EH 79 9654](#)

97  
Feu Doux



[EH 97 9649](#)



[EH 97 2050](#)



[EH 97 9650](#)



[EH 97 9652](#)



[EH 97 9654](#)

NEW  
COLOUR

76  
Toscane



[EH 76 9649](#)



[EH 76 2050](#)



[EH 76 9650](#)



[EH 76 9652](#)



[EH 76 9654](#)

NEW  
COLOUR

73  
Belle-Ile



[EH 73 9649](#)



[EH 73 2050](#)



[EH 73 9650](#)



[EH 73 9652](#)



[EH 73 9654](#)



EMBALLAGE VPC  
DROPSHIP PACKAGING





# OVENWARE

## PLAT À FOUR OVEN DISH

60  
Calanque

90  
Provence

02  
Argile

34  
Grand Cru

9050 (3 PPC)  
**Petit ovale**  
Small oval  
27 x 17.5 cm | 1.5 L



[EH 60 9050](#)



[EH 90 9050](#)



[EH 02 9050](#)



[EH 34 9050](#)

9052 (3 PPC)  
**Ovale**  
Oval  
35 x 22.5 cm | 2.30 L



[EH 60 9052](#)



[EH 90 9052](#)



[EH 02 9052](#)



[EH 34 9052](#)

9054 (2 PPC)  
**Grand ovale**  
Large oval  
41 x 26 cm | 3.9 L



[EH 60 9054](#)



[EH 90 9054](#)



[EH 02 9054](#)



[EH 34 9054](#)

## TERRINE TERRINE

34  
Grand Cru

11  
Farine

9706 (3PPC)  
**Terrine foie gras + presse**  
Terrine + press  
19 x 12 cm | 0.63 L



[EH 34 9706](#)



[EH 11 9706](#)

9791 (2PPC)  
**Grande terrine + presse**  
Terrine + press  
24 x 15 cm | 1.20 L



[EH 34 9791](#)



[EH 11 9791](#)

5865 (3PPC)  
**Foie gras médaillon**  
Foie gras medallion  
24.5 x 10 cm | 0.60 L



[EH 34 5865](#)



[EH 11 5865](#)

## MOULE DOUCEURS BAKING DISH

02  
Argile

34  
Grand Cru

6120 (4PPC)  
**Petit moule cake**  
Small loaf dish  
23.5 x 10.5 cm | 1.10 L



[EH 02 6120](#)



[EH 34 6120](#)

6180 (2PPC)  
**Cake Loaf**  
31 x 13 cm | 1.80 L



[EH 02 6180](#)



[EH 34 6180](#)

6880 (2PPC)  
**Soufflé**  
Soufflé  
23 x 21 cm | 2.45 L



[EH 02 6880](#)



[EH 34 6880](#)

6131 (3 PPC)  
**Clafoutis**  
Pie dish  
Ø 26 cm | 1.20 L



[EH 02 6131](#)



[EH 34 6131](#)



[EH 11 6131](#)



[EH 97 6131](#)

## MOULE COROLLE RUFFLED DISH

02  
Argile

34  
Grand Cru

6087 (2 PPC)  
**Tarte**  
Tart  
Ø 33 cm | 1.00 L



[EH 02 6087](#)



[EH 34 6087](#)

6177 (3 PPC)  
**Cœur**  
Heart  
33 x 29 cm | 1.50 L



[EH 02 6177](#)



[EH 34 6177](#)

6187 (3 PPC)  
**Clafoutis**  
Pie  
Ø 27 cm | 1.00 L



[EH 02 6187](#)



[EH 34 6187](#)

02  
Argile

34  
Grand Cru

11  
Farine

97  
Feu Doux





# TABLEWARE

## LA TABLE



34  
Grand Cru

1520 (2 PPC)  
**Pichet**  
Pitcher  
16 x 12 x 18 cm | 0.95 L



EH 34 1520

2116 (6 PPC)  
**Coupe individuelle**  
Individual salad bowl  
Ø 15.5 cm | 0.35 L



EH 34 2116

2122 (4 PPC)  
**Saladier**  
Small salad bowl  
Ø 22 cm | 1.10 L



EH 34 2122

2128 (2 PPC)  
**Grand saladier**  
Large salad bowl  
Ø 28 cm | 2.80 L



EH 34 2128

8870 (4 PPC)  
**Assiette à dessert**  
Salad / dessert plate  
Ø 21 cm



EH 34 8870

8871 (4 PPC)  
**Assiette creuse**  
Soup bowl  
Ø 22 cm | 0.26 L



EH 34 8871

8878 (4 PPC)  
**Assiette plate**  
Dinner plate  
Ø 28 cm



EH 34 8878

11  
Farine



EH 11 1520



EH 11 2116



EH 11 2122



EH 11 2128



EH 11 8870



EH 11 8871



EH 11 8878

02  
Argile



EH 02 1520



EH 02 2116



EH 02 2122



EH 02 2128



EH 02 8870



EH 02 8871



EH 02 8878

97  
Feu Doux



EH 97 1520



EH 97 2116



EH 97 2122



EH 97 2128



EH 97 8870



EH 97 8871



EH 97 8878

79  
Fusain



EH 79 1520



EH 79 2116



EH 79 2122



EH 79 2128



EH 79 8870



EH 79 8871



EH 79 8878



# MERCHANDISING





## RECETTES RECIPES



**LE PAIN ARTISAN**  
Pain artisan aux 3 noix et Miel  
THE CHEESE BAKER  
Artisan nut bread



**LE MOULE MINI-BAGUETTES**  
Pains sandwich aux olives et tomates séchées  
THE MINI BAGUETTES BAKER  
Olive & sun-dried tomato sandwich rolls



**LE MOULE PAIN DE CAMPAGNE**  
Pain aux céréales, noix et figues  
THE LARGE LOAF BAKER  
Walnut and fig grainy loaf



**LE MOULE À PAIN**  
Pain blanc moulé au parmesan  
THE BREAD LOAF BAKER  
Parmesan bread loaf



**LE MOULE COURONNE**  
Pains briochés à la vanille et aux pépites de chocolat  
THE CROWN BAKER  
Small chocolate chip brioche



**LA CLOCHE À PAIN**  
Pain de campagne maison  
THE BREAD CLOCHE  
Homemade country-style loaf



**LE MOULE BAGUETTES**  
Trio de baguettes aux graines  
THE BAGUETTE BAKER  
The French baguette



**LE SET PAIN MAISON**  
Boule de pain quotidien  
THE ROUND BREAD BAKING SET  
Quick country loaf



**LA BRIQUE À RÔTIR**  
Poulet rôti au romarin et petits légumes confits  
THE ROASTER  
Rosemary roast chicken and glazed vegetables



**LA PAPILOTTE**  
Rôti de lieu noir à la ricotta, épinards et tomates séchées  
THE 'PAPILLOTE' STEAMER  
Roast cod stuffed with spinach, ricotta and sundried tomatoes



**LES PLANCHES 'APERITIVO'**  
Bouchées de patates douces, champignons & courgettes gratinés  
THE 'APERITIVO' APPETIZER PLATTERS  
Oven-baked sweet potato, mushroom & zucchini bites



**LA TOURTIÈRE**  
Tourte au potiron, noisettes et champignons  
THE DEEP TART DISH  
Pumpkin, hazelnuts and mushrooms pie



**LE MOULE À CAKE**  
Gâteau marbré vanille & chocolat  
THE LOAF BAKING DISH  
Chocolate marble cake



**LE 'PIE DISH'**  
Tourte aux pommes et roulés de cannelle  
THE PIE DISH  
Cinnamon buns apple pie



**LE PLAT À FOUR 'ULTIME'**  
Lasagnes à la bresaola, ricotta et épinards  
THE 'ULTIME' OVEN DISH  
Spinach, ricotta and bresaola lasagna



**LA PIZZA STONE**  
Margherita aux tomates cerises  
THE PIZZA STONE  
Cherry tomato pizza margherita



**LA PLANCHE À FOUR**  
Carrés feuilletés aux pommes  
THE BAKING TRAY  
Apple puff pastry pockets



**LE CHEESE BAKER**  
Camembert rôti champignons & pancetta  
THE CHEESE BAKER  
Baked brie with mushrooms & pancetta



**LE FAITOUT 'ONEPOT'**  
• Soupe ramen et aux légumes  
• 'One Pot' de linguine au saumon  
THE ONE POT  
• Hot & sweet vegetable ramen  
• One Pot creamy smoked salmon



**LA COCOTTE**  
Poulet en cocotte saveurs d'Asie  
THE DUTCH OVEN  
Braised chicken with Swiss chard



**LE SET TARTE TATIN**  
La tarte tatin classique  
THE TATIN SET  
French apple tart 'Tatin'



**LE TAJINE**  
Tajine de poulet au citron et au miel  
THE TAGINE  
Chicken tagine with lemon & honey

## MARQUE RANGE & BRAND



**DELIGHT**  
LE TAJINE  
TAGINE



**DELIGHT**  
LA COCOTTE  
CASSEROLE



**EMILE HENRY**  
DELIGHT, LA CONSERVATION, LE GERMOIR  
DELIGHT, STORAGE,  
THE SPROUTER



**LE CHEESE BAKER**  
Lifestyle - Déjeuner estival  
CHEESE BAKER  
Lifestyle - Summer vibe



**LA COUPE DE CONSERVATION**  
Lifestyle - Retour du marché  
STORAGE BOWL  
Lifestyle - Return from the market



**LE BOL DE PRÉPARATION**  
Lifestyle - En utilisation  
MIXING BOWL  
Lifestyle - In use



**IL ÉTAIT UNE FOIS**  
Vidéo Institutionnelle  
**ONCE UPON A TIME**  
Corporate video



Disponible  
en février 2022  
**NEW**  
Available  
february 2022



**LE BON PLAT**  
Tian de carottes et aubergines  
THE RIGHT DISH  
Carrot and aubergine tian



**LE BON PLAT**  
Tomates multicolores farcies à l'italienne  
THE RIGHT DISH  
Italian-style stuffed tomatoes



**LE BON PLAT**  
Roulés de sole aux légumes  
THE RIGHT DISH  
Sole fillet rolls with vegetables



**LE BON PLAT**  
Tarte au chocolat, à la grenade et à l'orange  
THE RIGHT DISH  
Chocolate tart with pomegranate and orange



**L'ŒUF**  
Œuf cocotte au jambon et Comté  
THE EGG NEST  
Egg 'en cocotte' with ham and cheese



**L'ŒUF**  
Œuf cocotte au saumon façon thaï  
THE EGG NEST  
Thai-style egg and salmon 'en cocotte'



**CHEESE BAKER**  
Fromage de brebis rôti, artichauts, poivrons, tomates  
CHEESE BAKER  
Roasted goat cheese, artichokes, peppers, tomatoes



**NEW**

## le bon plat the right dish

POULTV1  
**LE BON PLAT**  
Poster  
THE RIGHT DISH  
Poster  
42 x 119 cm



KISHULTV1  
**Tente de table**  
Table tent  
21 x 28 cm



ILV mini tente  
Highlights small tent  
21 x 8.5 cm

Informe sur les points essentiels (recto/verso).  
Informs about the main arguments (double-sided).



KIMERULTV1  
**Tente de table**  
Table tent  
21 x 28 cm



Présentoirs métalliques (x2)  
Metal stands (x2)  
24 x 15 cm

En métal noir mat, ils s'accordent avec les meubles EH et peuvent contenir jusqu'à 4 plats.  
Matt black metal stands match with the EH displays. Each can hold up to 4 nestled dishes.



ILV mini tente  
Highlights small tent  
21 x 8.5 cm

## Delight

CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

DIPRES1  
**Podium bois**  
Wooden stand  
32 x 35 cm



PODEL1  
**Fronton pour Podium**  
Header for wooden stand  
38 x 36 cm

Pour la mise en valeur d'un produit et attirer l'attention sur la gamme.  
Effective in highlighting a product and to draw attention to the range.



SHDEL1GB  
**ILV showcard**  
Showcard  
A4

Informe sur les points forts de la gamme.  
Covers efficiently the highlights of the range.  
Langues - Languages :  
FR / EN / DE / IT



PLVDEL1  
**Fronton**  
Stand-up header  
38 x 36 cm

Attire l'attention sur la gamme et informe sur les points essentiels (recto/verso).  
Draws attention to the range and informs about the main arguments (double-sided).

Recto verso  
Double-sided



POPRA1  
**CALANQUE & PROVENCE**  
Poster  
MEDITERRANEAN BLUE & PROVENCE  
Poster  
42 x 119 cm



Recto verso  
Double-sided

PLVPRCA1  
**CALANQUE & PROVENCE**  
Présentoir de table  
MEDITERRANEAN BLUE & PROVENCE  
Stand-up header  
25 x 35 cm

**NEW**

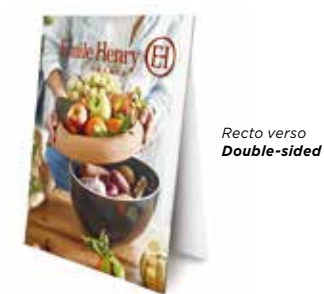
SHFOCV1  
**FOCACCIA**  
Tente de table  
FOCACCIA  
Table tent  
22 x 16 cm

Recto verso  
Double-sided



Recto verso  
Double-sided

PLVBRIQ1  
**BRIQUE À RÔTIR**  
Présentoir de table  
ROASTER  
Stand-up header  
38 x 36 cm



Recto verso  
Double-sided

SHCONSER1  
**COUPE DE CONSERVATION**  
Tente de table  
STORAGE BOWL  
Table tent  
16 x 22 cm

## Le pain Bread

POPAART1  
**PAIN ARTISAN**  
Poster  
ARTISAN BREAD BAKER  
Poster  
42 x 119 cm



**NEW**

SHBFROV1  
**LA CHEESE BOX**  
Tente de table  
FOCACCIA BOX  
Table tent  
22 x 16 cm

Recto verso  
Double-sided



Recto verso  
Double-sided

PLVCHEE1  
**CHEESE BAKER**  
Présentoir de table  
CHEESE BAKER  
Stand-up header  
30 x 25 cm



**NEW**

SH8409V1  
**L'ŒUF**  
Tente de table  
EGG NEST  
Table tent  
16 x 22 cm

Recto verso  
Double-sided



Recto verso  
Double-sided

SHBOL1  
**BOL À GRATINÉE**  
Tente de table  
GRATIN BOWL  
Table tent  
28 x 21 cm



LIMPAN  
**LIVRET PAINS**  
16 recettes  
ALL BREAD BAKERS  
BOOKLET  
16 recipes

Langues - Languages :  
FR / EN / DE / IT



PLVPAART1  
**PAIN ARTISAN**  
Présentoir de table  
(double face)  
ARTISAN BREAD  
Stand-up header  
(double sided)  
38 x 36 cm

Recto verso  
Double-sided





# BRAND FIXTURES

## MEUBLES



MBMODS1  
**Rehausseur**  
Booster  
55 x 37 x 35 cm



MBMOD1  
**Élément modulaire**  
Modular Unit  
110 x 40,5 x 80 cm



**Table de présentation 360°**  
360° center aisle table  
= MBMOD1 (x2) + MBMODS1 (x1)



**Etagères d'angle basses**  
Low corner shelves  
= MBMOD1 (x2) + MBMODS1 (x1)



**Etagère murale**  
Wall shelving  
= MBMOD1 (x2)

### — Un système modulaire

permettant la construction d'une table de présentation ou d'étagères. Les éléments sont vendus et emballés individuellement pour plus de flexibilité.

— A modular solution to easily set up a branded centre aisle table with a booster or free-standing wall shelves. The modules are sold and packaged separately.

### EXEMPLES DE CONFIGURATION

CONFIGURATION EXAMPLES



Merci pour votre engagement !  
Thank you for your commitment!

Abilia Abraham Ada Adeline Adrien Agripina Ahmad Alain Alain-Michel Alan Alban Aldo Alex Alexandre Alexandre-Hervé Alexis Alfredo Alicia Almagul Alvaro Amélie América Ana Anaïs Andreas Andy Angélique Angelo Anh Anita Ann Ann-Charlotte Ann-Min Anna Annabel Annabelle Anne Anne-julie Anne-Lise Anne-Marie Annick Anthony Antoine Antonella Antonio Antony Arlette Armelle Armen Arnaud Arroyo Assaf Astrid Attila Audrey Augusto Aurélie Aurélien Aurore Barbora Barry Bastien Béatrice Begona Bell Benjamin Benoît Bernard Bertrand Brice Brigitte Bruno Camille Carine Carl Carole Caroline Carre Catherine Cécile Cédric Céline Charles Charles-Edouard Charline Charlotte Chloé Christelle Christian Christine Christophe Cindy Claire Claude Clément Connie Coralie Corentin Corine Corinne Cristal Csaba Cyril Cyrille Damien Damine Dan Dana Daniel Danièle Danielle Darius Daryl David Deborah Déborah Delphine Denis Diana Diane Didier Diluxmi Dirk Dominique Domitille Dorian Dorota Dorothee Eblin Eddy Edith Eduardo Elena Elia Eliette Elisabeth Elizabeth Elodie Emeline Emile Emilie Emilien Emma Emmanuel Eric Erwan Estefania Eva Evelina Evelyne Fabian Fabien Fabienne Fabrice Fanelie Fanny Fati Faustine Federica Fernando Florence Florent France Francesco Francine Francis Francisco Franck François Françoise Frank Frédéric Frederick Frederique Fredy Gabriel Gaël Gaelle Galina Galyna Gavin Geoffrey George Georgina Geraldine Gérard Ghislaine Gilles Gizem Gonzague Grace Graciela Greg Grégoire Gregory Guadalupe Gudrun Guillaume Guus Gwen Hanne Harpreet Hélène Henri Henrick Hervé Hugo Igor Inga Ingrid Isabelle Ivan J.Alex J.Philippe Jacky Jacques Jacques-Olivier Janique Javed Jazmin Jean Jean-Baptiste Jean-François Jean-François Jean-Guy Jean-Jacques Jean-louis Jean-Luc Jean-Marc Jean-Marie Jean-Michel Jean-Nicolas Jean-Paul Jean-Paul Jean-Philippe Jean-Pierre Jean-Rodolphe Jennifer Jenny Jerald Jeremy Jérôme Jerson Jesiel Jessica Jessika Jodie Johan Johanne John Jonas Jonathan Jordan José Joseph Josephine Josiane Josianne Joyce Jozko Juan Gabriel Judit Julia Julie Julien Justin Justine Karen Karine Karolina Katerina Katia Katrin Katty Kayshia Kevin Kevin Khadija Kim Kristyan Krisztina Laëtitia Laura Laure Laurence Laurent Laurentiu Laurie Laurine Leslie Leticia Liliane Lina Linda Line Lionel Lise Livio Loic Lone Lorenzo Louis Luca Lucas Luis Lukas Lynn M.H. Maeva Maitee Maja Manon Marc Marcel Marcello Marcin Marco Marcus Margareth Margarita Marguerite Maria Maria Carmen Marianne Marie Marie-Belen Marie-Claire Marie-France Marie-Line Marie-Pierre Marie-The Marie-Thérèse Marielle Mariethe Marilynne Marine Marion Marios Marjorie Marlen Martial Martin Martine Marylène Maryline Maryse Mathieu Mathilde Maud Maude Maxime Mélanie Mélissa Merike Micaël Michaël Michel Mickaël Miguel Milda Milos Monika Monique Mordjane Morgane Murielle Nadège Nadia Nadine Nallely Narjess Natacha Nathalie Nedyalko Neil Nelson Neringa Nicholas Nick Nicolas Nicole Nicolet Nina Noémie Oana Odile Olga Olivia Olivier Ornella Ouzna Paal Pablo Agustin Pascal Pascale Patrice Patricia Patrick Paul Paula Pauline Paulo Pavel Peggy Pere Peter Philippe Pierre Pierre-Benoît Pierric Pippa Rachel Rafik Ramona Raphaël Ravaka Régis Rémi Rémy Rena Renaud Richard Rischebe Rita Rob Robert Robin Rodrigue Roger Roland Romain Romano Romona Romy Rosa Rosy Roy Rudolph Rudy Sabastian Sabine Sabrina Sachiko Sajjad Salome Sameer Samuel Sandra Sandrine Sandy Sara Sarah Sarra Sébastien Serge Séverine Silvia Simon Solène Sonia Sophie Steeve Stefan Stephané Stéphanie Steven Sultan Susana Sylvain Sylviane Sylvie TANIA Tara Tekin Teresa Thérèse Thibault Thierry Thomas Timothy Tiphaine TK Tone Ullrich Umesh Ursulla Valérie Vanessa Varti Véronique Vicky Victoire Victor Vincent Violaine Virginie Vittorio William Williams Wojtek Xavier Yana Yannick Yasmine Yoel Yolanda Yuliana Yvan Yves Yvette Zerah Zeynep Zsofia