



REVOL

FORMATION

COOK YOUR STYLE*

- I. Histoire
- II. Pourquoi choisir la porcelaine culinaire REVOL?
- III. Processus de fabrication
- IV. Cook Your Style*
- V. Les collections
- VI. Les réseaux sociaux

*Cuisinez ce que vous êtes !



I. Histoire



REVOL

REVOL, FABRICATION FRANCAISE DEPUIS 1768

- REVOL invente et fabrique à St-Uze, dans la Drôme depuis **9 générations**
- Une marque aux valeurs fortes
 - **L'Audace**
 - **La Créativité**
 - **L'Humain**
 - **L'Excellence**
- Les Chefs nous **inspirent** tous les jours...
- ...Et nous créons pour **inspirer** les Chefs.



II. Pourquoi choisir la porcelaine culinaire REVOL ?

LES AVANTAGES DE LA PORCELAINES CULINAIRE REVOL



NON-POREUX

- **Non-poreuse:** n'absorbe ni graisses, ni odeurs, ni bactéries



NETTOYAGE FACILE

- **Email lisse et résistant:** ne se raye pas et se nettoie très facilement grâce à ses propriétés antiadhésives



RÉSISTANCE THERMIQUE

- **Résistante aux chocs thermiques**



RÉSISTANCE MÉCANIQUE

- **Résistante aux chocs mécaniques:** dureté exceptionnelle de son matériau



100% NATUREL

- **Respect de l'environnement:** produit 100% naturel



ALIMENTAIRE

- **Alimentaire:** conforme aux réglementations internationales



MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

- **Maintien en température**

- **Praticité d'usage:** pensée pour un usage multiple en cuisine et sans ménagement



FOUR



MICRO-ONDES



CONGÉLATEUR -20°C



SALAMANDRE



LAVE VAISSELLE

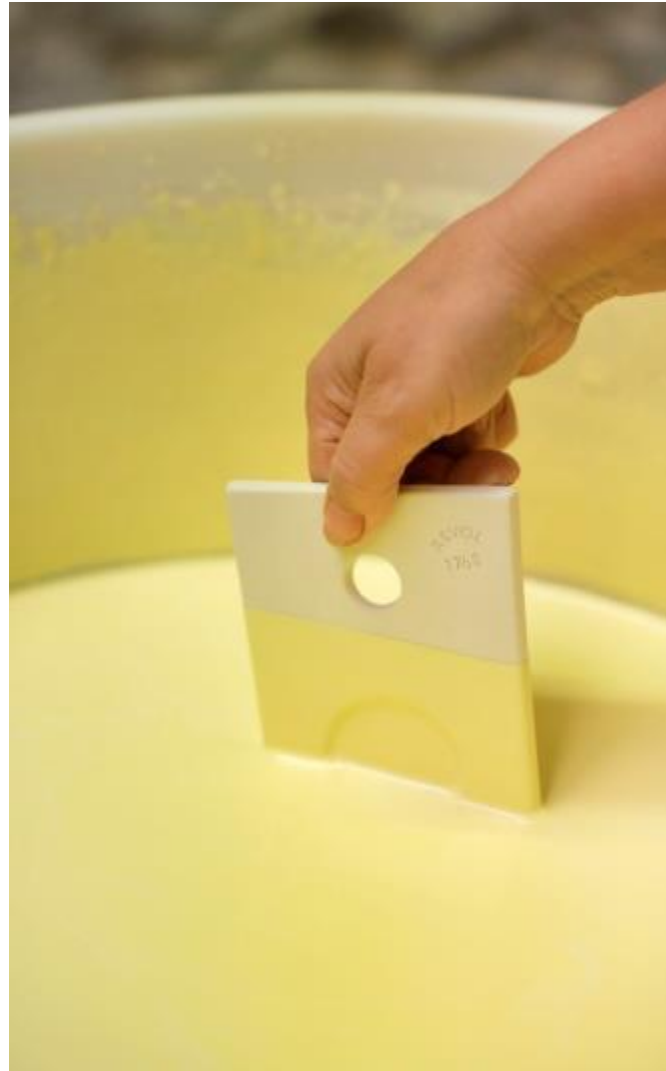
III. Processus de fabrication



REVOL

UNE USINE REMARQUABLE ET UNIQUE

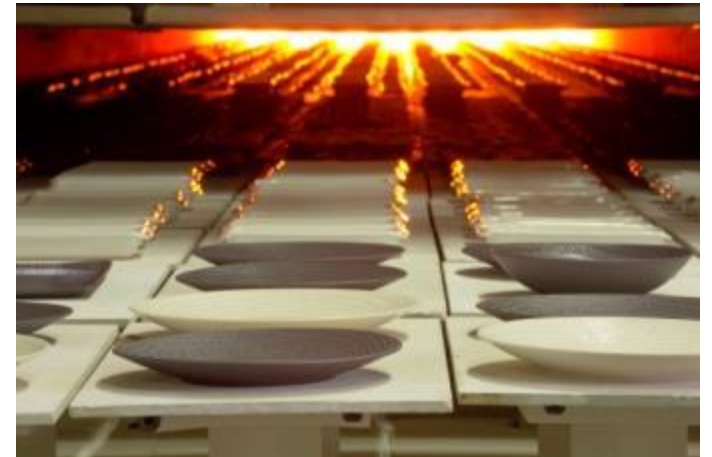
- **Près de 250 ans de savoir-faire et d'expertise** dans la céramique transmis dans les ateliers REVOL
- Accompagnés d'un **processus industriel performant et moderne**
 - Investissement dans un nouveau four
 - Investissement en Recherche & Développement
- 3 techniques de fabrication
 - Le **Coulage**
 - Le **Calibrage**
 - Le **Coulage Sous-Pression**
- Un **émaillage** par vaporisation ou trempage
- **Finition de chaque pièce à la main**
 - Perfection du geste
 - Contrôle qualité de chaque pièce



Color Lab inspirée par nos tests d'émaillage



La finition unique à la main d'Arborescence



Nouveau four tunnel 45 mètres

IV. Cook Your Style

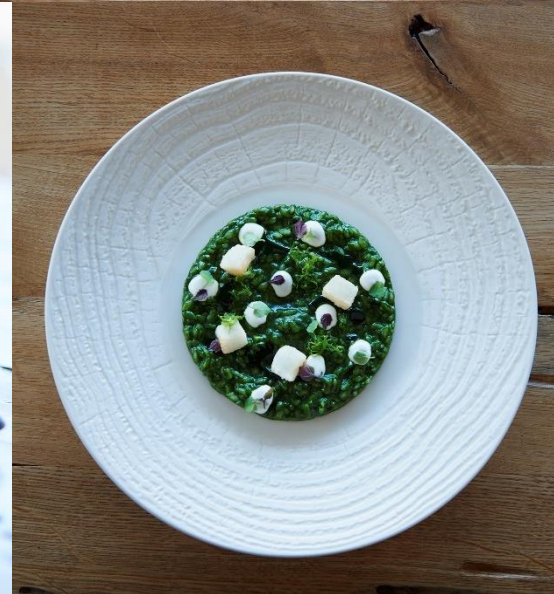


REVOL

MILAN

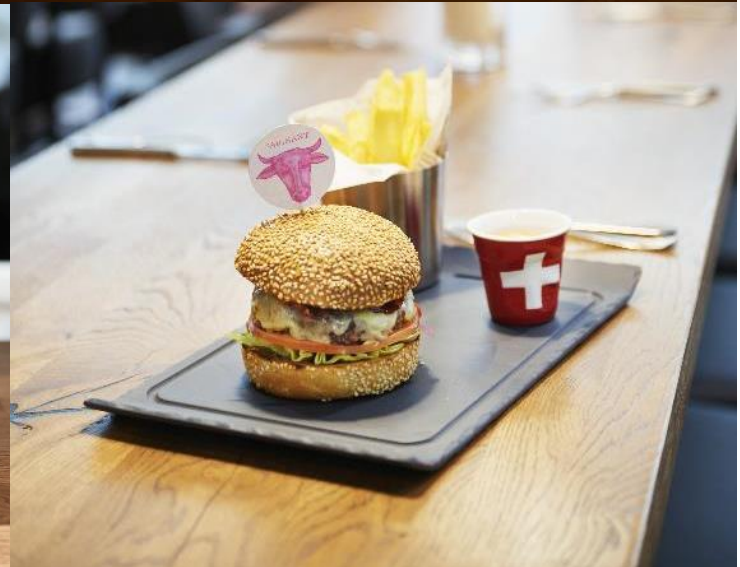
- **Arborescence**
- **Solid**

Viviana VARESE
Alice - Italie



GENEVE

- Basalt
- Club
- Revol Touch



Philippe CHEVRIER
Chez Philippe - Suisse

MONTREAL

- Belle Cuisine
- Likid
- Impulse
- Revolution 2



Maksim MORIN
Le Chien Fumant - Canada



MEXICO

- Basalt
- Solid
- Likid
- Bistro & Co



Antonio SALINAS
Balcón del Zócalo - Mexique



TOKYO

- Equinoxe
- Belle Cuisine



Shinsuke ISHII
Sincere - Japan



KUALA LUMPUR

- **Likid**
- **Solid**
- **Club**
- **Revolution 2**



Antoine RODRIGUEZ
Le Meridien - Malaisie



V. Les Collections

ARBORESCENCE

- Un design **naturel et contemporain** inspiré par la **nature** pour aiguïser l'**imagination des chefs**
- Un **chef-d'œuvre de texture**:
 - **2 années de R&D**: nouvelle technique de moulage et de finition
 - Chaque pièce est **unique et travaillée à la main**
- Une **large collection** avec différentes formes (ronde, rectangulaire, coupe, tasse et sous-tasse) convenant à **tous les styles culinaires**
- **3 finitions** à mélanger tout au long du repas
- **Résistante et durable**: épaisseur optimale, sans rayure



LAVE VAISSELLE



MICRO-ONDES



CONGÉLATEUR -20°C



FOUR



BASALT

- Pâte porcelaine culinaire teintée en noir dans la masse
- **Imite parfaitement l'ardoise**, avec tous les avantages de la porcelaine:
 - Ne s'effrite pas, ne se raye pas
 - Non-poreuse
 - Alimentaire
 - Haute résistance
- **Design et ergonomique:**
 - Légèrement concave au centre
 - Rainures pour retenir les jus et sauces
 - Bords courbés ou plateau en bambou
- **2 finitions** pour plus de créativité
- Pictogrammes gravés au dos pour **faciliter l'utilisation**



LAVE VAISSELLE



MICRO-ONDES



SALAMANDRE



CONGÉLATEUR -20°C



FOUR



BELLE CUISINE ET ECLIPSE

- Collections **intemporelles**
- 5 finitions, **5 styles**
- Anses monobloc **résistantes**
- **Maintien de la température jusqu'à 45 minutes** hors du four ou du congélateur
- Chaque pièce est **finie à la main**
- Une **large sélection de formes et tailles**, pour un contrôle parfait des coûts matières
- Une **base plate** qui reste en contact total avec vos plaques chaudes ou froides.



LAVE VAISSELLE



MICRO-ONDES



SALAMANDRE



CONGÉLATEUR -20°C



FOUR



CLUB



- Design **net et efficace**
- 2 couleurs: un **blanc intemporel** allié à un **noir effet fonte unique et moderne**
- Durabilité : **angles arrondis, forte résistance** grâce à une base et une épaisseur étudiées
- **Bords droits** pour une **mise en place facile** et des formes empilables pour **réduire l'espace de stockage**
- Des bords réduits pour **maximiser l'espace utile**
- Des **lignes légèrement courbées** pour retenir la nourriture et les sauces
- Une **prise en main facile** pour un service efficace



LAVE VAISSELLE



MICRO-ONDES



SALAMANDRE



CONGÉLATEUR -20°C



FOUR



COLOR LAB

- Palette de **6 couleurs tendances**
- Collection idéale pour les **boissons chaudes**, les **pauses café**, les **petits déjeuners** et les **brunchs**
- Des **couleurs à associer avec la nourriture** (pâtisserie, fruits,...)
- **De nombreuses formes adaptées au service:**
 - 2 tailles de tasses et sous-tasses, un bol et un crémier
 - Une petite planche pour reposer la cuillère, le couteau, les baguettes
 - Le trou dans le grand plateau **facilite la prise en main**
 - 2 tailles d'assiettes



LAVE VAISSELLE



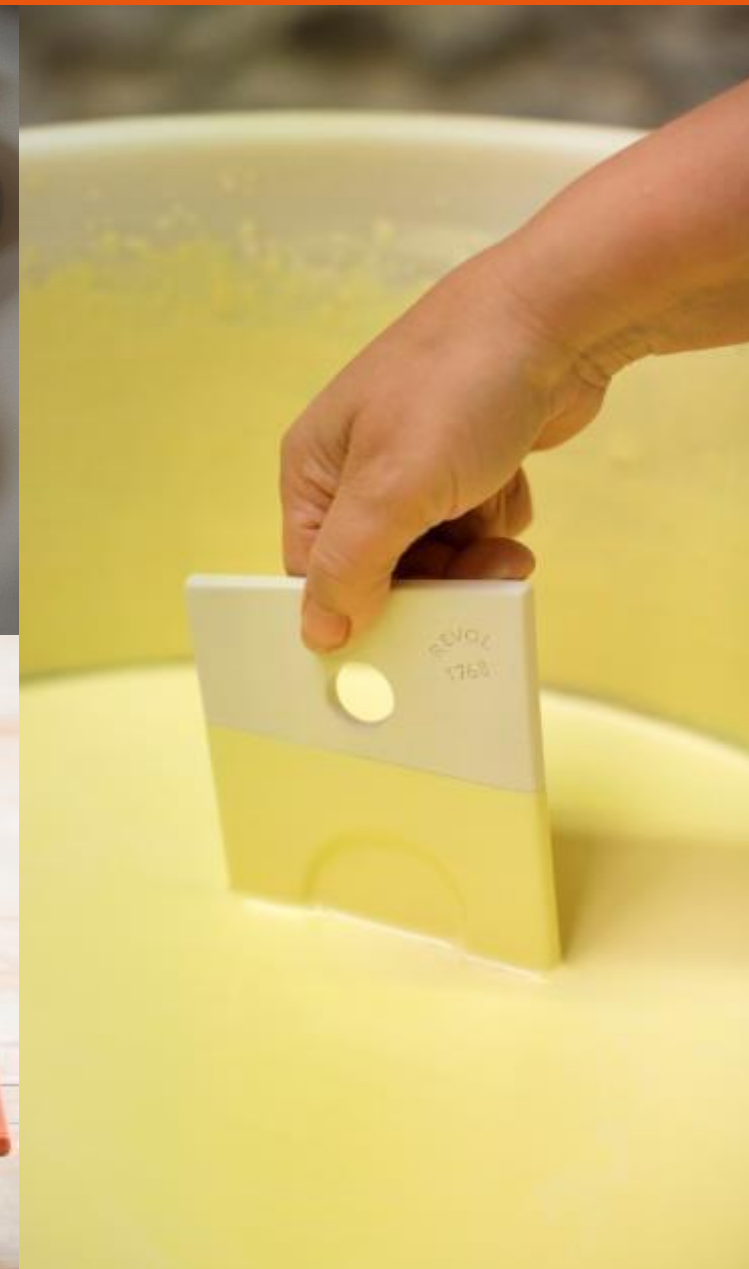
MICRO-ONDES



CONGÉLATEUR -20°C



FOUR



EQUINOXE

- Innovation par la **couleur** et la **texture**
- Collection fabriquée en **pâte porcelaine culinaire teintée en noir dans la masse**
- Chaque pièce est **finie à la main** dévoilant un **léger contour noir** qui structure la présentation
- Une collection complète d'assiettes ainsi que des nouvelles pièces
 - une assiette **ovale**
 - une assiette **rectangulaire**
 - des **bols coniques**
 - un **Dim Sum** pour les recettes à la vapeur ou fumées
 - des tasses et soucoupes
- Une collection **non-poreuse**, très **résistante** et facile à laver, empiler et servir



LAVE VAISSELLE



MICRO-ONDES



CONGÉLATEUR -20°C



FOUR



FRENCH CLASSIQUE

- Le **chic à la française** associé à une **pointe de modernité**
- Des plats 'classiques' aux finitions **inégalables**
- **2 finitions**
 - Un blanc pur et élégant
 - Un noir effet fonte moderne
- Une **grande variété de pièces**: Ramequins, soufflés, plats à œufs, terrines, plats à cake, soupières tête de Lion...



LAVE VAISSELLE



MICRO-ONDES



SALAMANDRE



CONGÉLATEUR -20°C



FOUR



LIKID ET SOLID

- Créées pour les sauces, les condiments et les amuse-bouche
- Formes organiques pour une **prise en main facile**
- **2 finitions** à l'intérieur et à l'extérieur
- **Pièces élégantes** pour un service amélioré
- **Petites portions** un meilleur contrôle des coûts matières



LAVE VAISSELLE



MICRO-ONDES



CONGÉLATEUR -20°C



FOUR



REVOLUTION 2

- La céramique technique **haute performance pour l'induction**
- Design, colorée et ergonomique
- **Un grand choix de formes et tailles** adaptées à tous vos besoins, idéal pour contrôler les coûts matières
- **Préserve la fraîcheur** de vos buffets
- **Maintient la température**
 - **Fond plat** se connectant à **tous** les systèmes d'induction ou tout autre système de maintien en température
- Non-poreuse et ne rouille pas
- Ultrarésistante, légère et stockable
- Une **poignée ultra-résistante** et facile à attraper
- Des accessoires pour créer **votre propre concept**



LAVE VAISSELLE



MICRO-ONDES



SALAMANDRE



CONGÉLATEUR -20°C



INDUCTION



FOUR



ELECTRIQUE



SUCCESSION

- Partenariat avec **PETITE FRITURE**
- Véritable défi pour l'artisan modelleur
 - Retour à des **techniques traditionnelles de façonnage de moule**
- Conçue pour amener le **design** dans vos hôtels et restaurants
- Des pièces à l'**extérieur en porcelaine brute** et à l'**intérieur émaillé** pour apprécier un plaisir gustatif autant que visuel et tactile
- Qualité de la porcelaine REVOL
 - **Non-poreuse**
 - **Haute résistance** aux chocs mécaniques
 - **100% alimentaire** – sans impact négatif sur l'environnement



LAVE VAISSELLE



MICRO-ONDES



CONGÉLATEUR -20°C



FOUR



VI. Les réseaux sociaux

COOK YOUR STYLE

- La **créativité** est la clé des développements REVOL
- Volonté d'être une **source d'inspiration** pour les Chefs
- Partageons notre passion commune pour la cuisine sur les **réseaux sociaux!**
 - Instagram @revol.porcelaine & @revol_usa
 - Facebook REVOL & REVOL USA
 - Toutes les collections disponibles sur le site internet REVOL www.revol-pro.com



Regis Marcon
Regis & Jacques Marcon



Antoine Rodriguez
Le Meridien



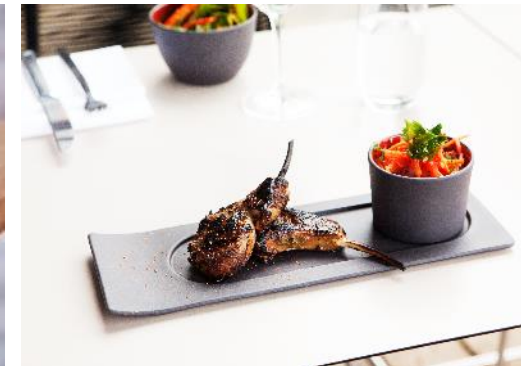
Sean Griffin
Jean-Georges Steakhouse



Jean Christophe Vitte
Le Clair de la Plume



Antonio Salinas
Balcón del Zócalo



Jan Kristian Dahl
Hanami



REVOL

3 rue Hector Revol – 26240 Saint-Uze – France

Tel. +33 (0)4 75 03 99 99

www.revol-pro.com