



FORMATION

COOK YOUR STYLE*

- I. Histoire d'une marque, des valeurs fortes
- II. Pourquoi choisir la porcelaine culinaire REVOL ?
- III. Processus de fabrication
- IV. Les collections
- V. Cook Your Style*
- VI. REVOL présent dans le monde

*Cuisinez ce que vous êtes !



I. Histoire d'une marque, des valeurs fortes

REVOL, FABRICATION FRANCAISE DEPUIS 1768

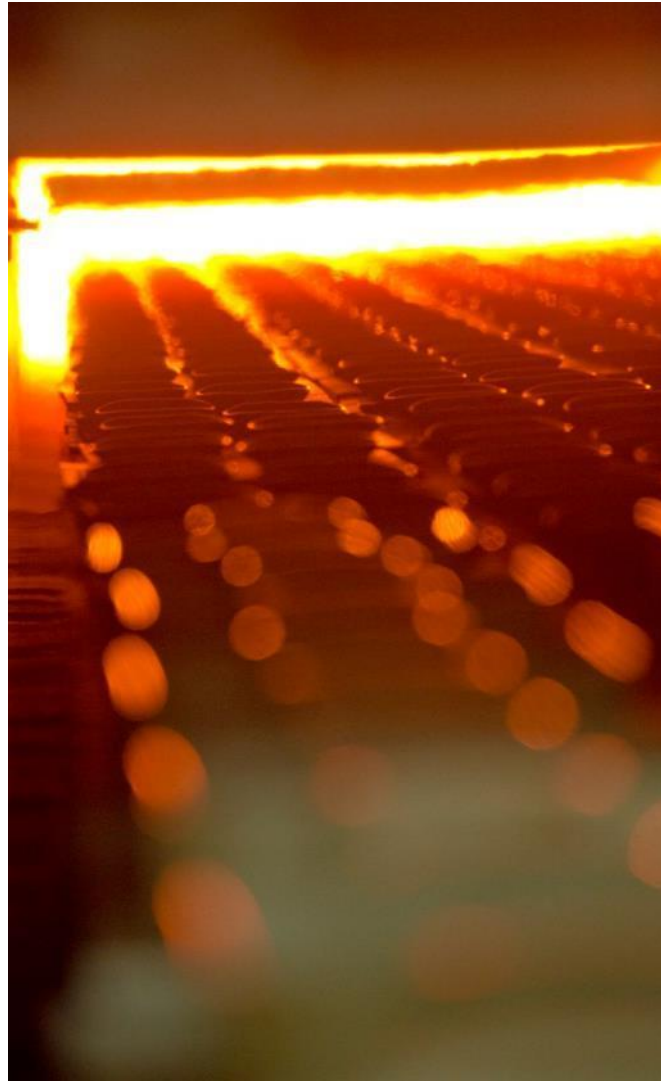
- REVOL créé et fabrique à St-Uze depuis **9 générations**
 - Les artisans sont la **véritable force de REVOL**
- Une marque aux valeurs fortes
 - **L'Audace** – Oser de nouvelles expériences
 - **La Créativité** – La porcelaine offre des possibilités de créations infinies
 - **L'Humain** – l'Homme est au cœur de notre métier, sa main, son savoir-faire, son œil expert
 - **L'Excellence** – Précision et perfection de chaque geste



II. Pourquoi choisir la porcelaine culinaire REVOL ?

CARACTERISTIQUES DE LA PORCELAINE

- Le haut de gamme des céramiques
- Performances uniques
- Blanche et transparente
- Porosité très faible (<0,05%)
- Cuite à très haute température (1320°C) pour une **résistance exceptionnelle**
- Naturellement **antiadhésive**
- Le **meilleur des plats de cuisson**: diffuse progressivement la chaleur au cœur des aliments



LES AVANTAGES DE LA PORCELAINE 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

- **Résistance aux chocs thermiques**



RÉSISTANCE MÉCANIQUE

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



100% NATUREL

- **Respect de l'environnement:** produit 100% naturel, ne contient ni plomb et ne présente aucun risque de migration nocive dans les aliments



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



LAVE VAISSELLE

REVOL REINVENTE LA PORCELAINE

- **Innovation** par la **matière**, les **textures**, les **couleurs** et les **formes**
- REVOL recherche constamment de **nouveaux effets...**
- Introduction de **pigments naturels** dans la pâte porcelaine pour transformer sa couleur
 - **Pâte noire**
 - **Pâte grise**
- Pâte **brute** ou **émaillée**



Collection Basalt: pâte noire brute



Collection Les Naturels: pâte grise, émail transparent

LES EMAUX DE COULEURS

- REVOL a introduit **la couleur dans la cuisine**
- **Une cinquantaine de couleurs** composent la gamme REVOL
- **REVOL fabrique ses propres émaux de couleur!**
- Du blanc immaculé au noir effet fonte, des décors colorés aux couleurs flashy ou pastelles
- Il y en a pour tous les goûts...
Quels sont les vôtres ?



III. Processus de fabrication

UNE USINE ARTISANALE ET PERFORMANTE

- **Près de 250 ans de savoir-faire et d'expertise** transmis dans nos ateliers
 - Les Hommes et les Femmes qui se succèdent de génération en génération dans nos ateliers apportent un **supplément d'âme** à nos produits
- Accompagnée d'un **processus industriel performant et moderne**
 - Investissement en Recherche & Développement
 - **Innovation** pour répondre aux évolutions incessantes de la cuisine du monde entier
 - Importance du **Design**



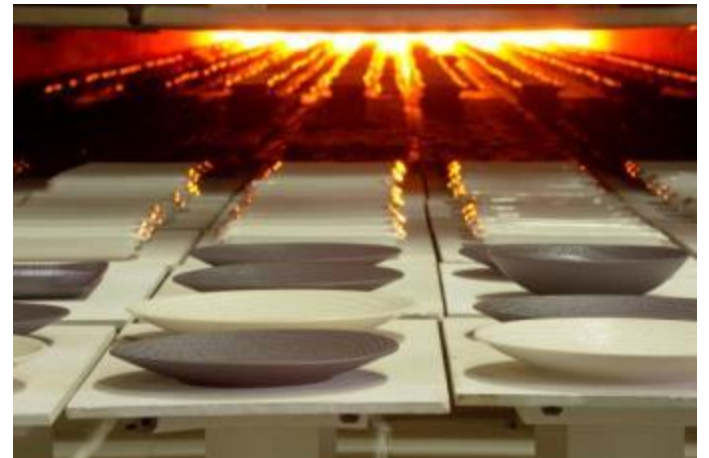
Démoulage Gobelet Froissé



Atelier Décors REVOL (dans les années 70)



Machine automatisée

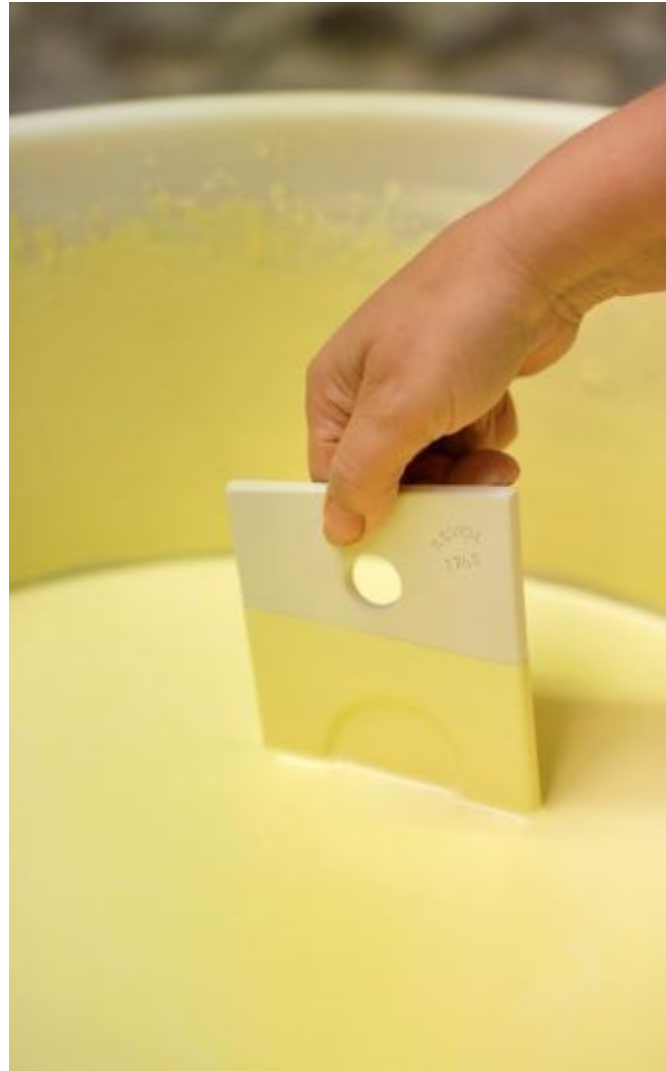


Nouveau four tunnel 45 mètres (2014)

LES PIÈCES SONT TOUTES FINIES À LA MAIN

Une des dernières usines à maîtriser à la fois la fabrication de la pâte et de l'émail

- 3 techniques de fabrication
 - Le **Coulage**
 - Le **Calibrage**
 - Le **Coulage Sous-Pression**
- **Finition de chaque pièce à la main**
 - Perfection du geste
- Un **émaillage** par vaporisation ou trempage (à la main)
- **Pose des décors à la main** dans nos ateliers



Color Lab inspirée par nos tests d'émaillage



La finition unique à la main d'Arborescence



Finition d'un plat Belle Cuisine

IV. Les Collections

ARBORESCENCE

- Un design **naturel** et **contemporain** inspiré par la **Nature**
- Un **chef-d'œuvre de texture**:
 - **2 années de recherche**
 - Chaque pièce est **unique** et **travaillée à la main**
- **Grand choix de formes et tailles**: assiettes rondes, rectangulaires, coupes; tasses; bol; saladier; grande coupe...
- **3 finitions** à mélanger tout au long du repas
 - Ivoire
 - Poivre
 - Réglisse
- **Résistante et durable**: ne se raye pas, non-poreuse



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:
 - **Plus résistante que n'importe quelle ardoise**: ne s'effrite pas, ne se raye pas
 - **S'adoucit après 2 ou 3 lavages**
 - 100% Alimentaire: non poreuse
- **Design et ergonomique**
 - Rigoles pour retenir les jus et sauces
 - Idéale pour **cuire et présenter**
- **Grand choix de formes et tailles**: rondes, carrées, rectangulaires ou bols
- **2 finitions, noire et blanche**, pour plus de créativité
- Pictos gravés au dos pour **faciliter l'utilisation**



LAVE VAISSELLE



MICRO-ONDES



CONGÉLATEUR -20°C



FOUR



BELLE CUISINE

- Un **MUST HAVE** – le plat à cuisson à tout faire
- Tradition culinaire Française
- 2 finitions, 2 styles: **Blanc** intemporel, **Noir effet fonte** moderne
- Anses monobloc **résistantes** (les anses font partie du moule, finies à la main, elles rendent le plat résistant et facile à manipuler)
- **Parfaite cuisson au four** (chaleur répartie de façon égale) et **maintien en température** hors du four ou du congélateur
- Chaque pièce est **finie à la main**
- **Se nettoie très facilement**
- **Grand choix de formes et tailles**
 - Plats ronds, rectangulaires, terrines, saladiers, ramequins individuels...



LAVE VAISSELLE



MICRO-ONDES



CONGÉLATEUR -20°C



FOUR



COLOR LAB

- Palette de **6 couleurs très tendances**
- Collection idéale pour les **pauses café**, les **petits déjeuners** et les **brunchs...**
- Des **couleurs à associer avec la nourriture** (pâtisserie, fruits,...)
- **De nombreuses pièces:** 2 tailles de tasses et sous-tasses, 2 tailles d'assiette, des bols, un crémier, un saladier, une grande coupe.
- Une petite planche pour reposer la cuillère, le couteau, les baguettes
- **Façonnée à la main puis marquée du sceau de qualité REVOL**



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**, la rendant **unique** et dévoilant un **léger contour noir**
- Une **collection complète d'assiettes** ainsi que de **nouvelles formes** (assiette ovale, assiette rectangulaire, bols coniques, tasses...)
 - un **panier à dim sum** pour les recettes à la vapeur ou fumées
- Une collection **non-poreuse** et très **résistante**



LAVE VAISSELLE



MICRO-ONDES



CONGÉLATEUR -20°C



FOUR



FRENCH CLASSIQUE

- Le **chic à la française** associé à une **pointe de modernité**
- Tradition culinaire française, **qualité professionnelle**
 - Des plats 'classiques' d'un **blanc immaculé** ou **modernisé avec une finition effet fonte**
 - **Finition inégalable**
- **Grande variété de pièces:** Ramequins, soufflés, plats à œufs, terrines, soupières tête de Lion...



LAVE VAISSELLE



MICRO-ONDES



CONGÉLATEUR -20°C



FOUR



FRENCH CLASSIQUE

- FRENCH CLASSIQUE se décline aussi **en couleurs!**
- Pour la **cuisine de tous les jours: pratique et décorative**
- Une tradition Française et **Provençale**
- **5 couleurs**
- Plat poulet
 - Idéal pour verser les jus
 - Ne sèche pas la viande
 - Conçu pour contenir un poulet entier



LAVE VAISSELLE



MICRO-ONDES



CONGÉLATEUR -20°C



FOUR



FROISSES



- Une **idée originale** – Détournement d'un gobelet en plastique en porcelaine
- Souvent imitée, **jamais égalée...**
- Il y a ceux qui les **collectionnent**, ceux qui **cuisinent** ou **décorent** leur intérieur avec, ceux qui s'en servent de **verre à eau**, de **coupe à glace** ou de **tasse à café**, ceux qui y mettent leurs **brosses à dents** ou leurs **crayons...**
- Disponible en **7 tailles**, **20 coloris** et **46 décors!**
- Le modèle existe depuis 17 ans...
- ...Et il est toujours aussi ridé!



LAVE VAISSELLE



MICRO-ONDES



CONGÉLATEUR -20°C



FOUR



LES NATURELS

- Des **plats élégants** allant du four à la table
 - Des silhouettes revisitées, **8 formes** pour tous vos besoins en pâtisserie
 - Un fond graphique **antiadhésif: effet pied de poule**
 - 2 finitions: **Blanc crème** et **Gris sésame**
- Une **prise en main facilitée**, anses monoblocs
- **Inrayable**: découper et servir directement dans le plat
- Matières premières minérales **rigoureusement sélectionnées**, absence totale de matières chimiques volatiles à la cuisson.
- **Maintien de vos recettes au chaud sur la table**
 - La garantie d'une **cuisson harmonieuse** pour des desserts cuits à cœur et dorés à l'extérieur
- **Coffret cadeau** avec une étiquette et son ruban



LAVE VAISSELLE



MICRO-ONDES



CONGÉLATEUR -20°C



FOUR



REVOLUTION 2

- La céramique technique **haute performance**
 - **2 fois plus solide** qu'une porcelaine classique
 - Ultrarésistante, **très légère** et **n'accroche pas à la cuisson**
 - Qualité de **cuisson** des aliments **exceptionnelle**
 - **Fond plat** se connectant à **tous** les systèmes d'induction
- **Cuisine saine**: non-poreuse et ne rouille pas
- Design, colorée et ergonomique
- **Garantie à vie**
- **Un grand choix de formes et tailles**
 - Cocottes de 19cm à 32cm
 - Tajines de 32cm
- Disponible en version flamme (environ 30% moins chère)



LAVE VAISSELLE



MICRO-ONDES



CONGÉLATEUR -20°C



INDUCTION



FOUR



CUISSON AU GAZ



ELECTRIQUE



REVOL

SUCCESSION

- Partenariat avec **PETITE FRITURE**, Editeur de Design(s) et **Färg & Blanche**, designers Franco-Suédois
- Conçue pour amener le **design** dans votre intérieur, unique en son genre, chaque pièce **impose son style**
- Des pièces à **l'extérieur en porcelaine brute** et à **l'intérieur émaillé** pour apprécier un plaisir gustatif autant que visuel et tactile
- Véritable **défi pour l'artisan modelleur**
 - Retour à des **techniques traditionnelles de façonnage de moule**
- Qualité de la porcelaine REVOL: **Non-poreuse, Haute résistance** aux chocs et **100% alimentaire** – sans impact négatif sur l'environnement



LAVE VAISSELLE



MICRO-ONDES



CONGÉLATEUR -20°C



FOUR



V. Cook Your Style

COOK YOUR STYLE

- La **créativité** est la clé des développements REVOL
- REVOL veut être une **source d'inspiration** pour vous afin que vous puissiez exprimer **votre personnalité, votre style**
- Partageons notre passion commune pour la cuisine sur les **réseaux sociaux!**
 - Instagram @revol.porcelaine & @revol_usa
 - Facebook REVOL & REVOL USA
 - Toutes les collections sont disponibles sur le site internet REVOL www.revolver1768.com



Posts sur les réseaux sociaux...

VI. REVOL présent dans le monde



STOCKMANN

SHINSEGAE

MatsuZakaya

MANOR

LOTTE

MITSUKOSHI
日本橋本店

LE BHV/MARAIS

GLOBUS

CASA | PALACIO

de Bijenkorf

GALERIES
Lafayette

WILLIAMS-SONOMA

laRinascente

RH
RESTORATION HARDWARE

PRINTEMPS

bloomingdale's

ISETAN

Crate&Barrel

REVOL, LE 1^{er} CHOIX DES GRANDS CHEFS



Antonio SALINAS, Balcón del Zócalo, Mexique



Régis Marcon, Hotel restaurant Régis et Jacques MARCON, France



Shinsuke Ishii, Sincer, Tokyo, Japon



Kaspars, The Savoy, Londres, Angleterre



David Vandenabeele, Langham Fifth Ave, NY, USA



Philippe Chevrier, Chez Philippe, Genève, Suisse

REVOL utilisé au quotidien dans les cuisines professionnelles du monde entier!



3 rue Hector Revol – 26240 Saint-Uze – France

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

www.revol1768.com