



REVOL[®]
FRANCE



catalogue
2009

LA PORCELAINES CULINAIRE
DEPUIS 1789



ÉDITO

Chers amis, chers clients,
Voici 2009 et son nouveau catalogue.
Catalogue que nous avons préparé avec encore plus de soin, d'enthousiasme et de passion, car 2009 marque l'année des 220 ans de notre entreprise. 220 ans que Revol poursuit son aventure culinaire et familiale.
Nous sommes évidemment très fiers de pouvoir fêter cet anniversaire avec vous ! Revol a su traverser les deux siècles qui nous précèdent grâce à cette liberté d'esprit qui autorise à se remettre en question, à explorer sans cesse des territoires vierges, à oser, à tenter.
Cette envie créative est très profonde, car elle est inscrite dans l'histoire de notre entreprise, dans son savoir-faire, et dans ses gènes.
Aujourd'hui, nous sommes très heureux de vous présenter de très nombreuses nouveautés qui sont toutes le reflet de cet état d'esprit et de cette passion pour notre métier.
Elles sont également le fruit de réflexions intenses sur l'évolution des besoins des métiers de la restauration et de la cuisine en général.
Nous espérons que vous vous laisserez séduire par ces nouvelles formes et nouveaux concepts, que nous avons pensés et fabriqués pour vous.
Plus de deux siècles après ses débuts, en 1789, Revol reste fidèle à ses valeurs, l'innovation, la qualité et les performances.
Merci pour votre fidélité et votre enthousiasme !

*Dear Friends, dear Customers,
The new year is fast approaching.
Here is our 2009 catalogue, prepared with even more care and fervour than usual, because 2009 is also our company's 220th anniversary!
For the past 220 years, Revol has been living a culinary and familial adventure, and we are happy and proud to celebrate this anniversary with you.
Revol's open-minded ways have guided the company down through the past two centuries by allowing us to test ourselves, to explore new frontiers, to dare and to strive. Our desire to create is rooted deep in Revol history and know-how, and even in its genes! We have many, many new things to show you, all of which reflect that state of mind and passion for our business. They are the result of serious thought to the changing needs in the restaurant business and, generally speaking, in cookery. We hope that you will be tempted by these new shapes and concepts, which we have put our heart and soul into creating for you. Ever since Revol started out in 1789, our company has adhered to the values that have carried it through to the present: innovation, quality and performance. We thank you for your loyalty and enthusiasm!*

OLIVIER PASSOT
PRESIDENT CEO



UNE HISTOIRE, UNE FAMILLE, DES HOMMES... A HISTORY, A FAMILY, THE PEOPLE...

220 ans... d'existence, un passé unique et un avenir prometteur. REVOL est une entreprise riche de son histoire, de son savoir-faire et de ses hommes. Familiale et conquérante, de sa création en 1789 à aujourd'hui, elle a su franchir les épreuves du temps pour devenir une entreprise compétitive au sommet de son art. REVOL, située à Saint-Uze, en France, puise son inspiration au cœur de la vallée du Rhône, mondialement réputée pour ses vins et sa grande gastronomie.

With its unique past and promising future, Revol is all the richer for its history, its accumulated know-how, and its people. Its existence spans 220 years! Revol has been a family-run company of go-getters ever since it was created in 1789, weathering out many a hardship over time to become a highly competitive company at the height of its art. Located in Saint-Uze, France, Revol draws its inspiration deep in the Rhone Valley, which is known the world over for its great wines and gastronomy.

REVOL CONTACT :
Tél. + 33 (0)4 75 03 99 99
Fax + 33 (0)4 75 03 28 63
www.revol-porcelaine.fr



...UNE PUISSANCE INDUSTRIELLE ...AND INDUSTRIAL POWER

R&D :

REVOL a engagé depuis quelques années, une politique ambitieuse de recherche et développement, tant au niveau de l'évolution du matériau que de la recherche sur les formes et l'usage.

BUREAU DE DESIGN :

En partenariat avec des designers extérieurs et son bureau de design interne, REVOL conçoit l'intégralité de ses modèles et de ses moules de production.

OUTILS DE PRODUCTION :

un outil moderne, ultra-performant et un programme d'investissement permanent.

QUALITE :

Le laboratoire interne contrôle la qualité des matières premières et valide tout au long du processus de fabrication la conformité des produits. Le marquage du logo REVOL sous chaque pièce vous garantit la qualité du produit.

LOGISTIQUE :

Dans un entrepôt de 4500 m², nos 1500 références sont gérées par code barre, préemballées et disponibles en stock. Stock qui nous permet de répondre à vos besoins dans des délais très brefs.

LES HOMMES :

190 personnes, dont 150 en production, hautement qualifiées et formées en permanence. Des Hommes impliqués et passionnés par leur métier qui aiment relever les défis.

R&D:

Revol embarked on an ambitious research and development policy a few years ago in terms of materials, shapes and utilization.

ENGINEERING AND DESIGN:

Revol works with outside designers and its own creative department to design all of its production moulds and products.

PRODUCTION FACILITY:

Revol has a modern and high-performance facility and an on-going programme of investment.

QUALITY:

Revol's in-house laboratory monitors the quality of the raw materials and certifies product conformity throughout the manufacturing process. The Revol logo is stamped on the bottom of each piece as a guarantee of quality.

LOGISTICS:

At Revol we manage the supply chain in a 4500 m² warehouse, with bar-code management tracking of our 1500 products, which are all pre-packaged and ready on the shelves. Stock enables us to meet your needs within very short lead times.

THE PEOPLE:

Revol has a workforce of 190, including 150 in production. All employees receive training on a regular basis and are highly qualified. Revol people welcome challenges and are passionately involved in their profession!

...UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE DEPUIS 1789 ...A UNIQUE KNOW-HOW SINCE 1789

Pour tous ceux qui partagent notre envie de faire bien et beau, REVOL met son savoir-faire de plus de 200 ans au service des chefs et fabrique une grande variété de plats de cuisson et de service, d'accessoires culinaires répondant à 3 grands usages :

For those who share in our desire to do things well and aesthetically, REVOL provides chefs with the benefits of its 200 years of experience offering a wide variety of cooking and serving dishes, as well as culinary accessories for 3 major uses:



1

CUISINER
COOK



2

SERVIR
SERVE



3

DÉGUSTER
ENJOY





REVOL À L'ÉCOUTE DES CHEFS...

REVOL:
TUNED IN TO CHEFS...

Depuis 1994, REVOL s'est associé à Régis MARCON, grand Chef Français, 3 étoiles au guide rouge Michelin et Bocuse d'Or. Cet acteur incontournable de la grande gastronomie, teste, éprouve et nous conseille sur toutes les nouvelles créations REVOL.

Revol has been partnering with Régis Marcon since 1994. This great French chef (three-stars in the Michelin Guide, winner of the Golden Bocuse award and key player in haute cuisine) tries out our ware for us and advises us on all new Revol designs.

... ET PARTENAIRE DE NOMBREUSES ÉCOLES DE CUISINE

... ALSO PARTNERS WITH A NUMBER
OF COOKING SCHOOLS

Ainsi notre société s'implique auprès des jeunes chefs qui représentent les générations futures. Nous nous nourrissons également de la force de proposition et la liberté de pensée de ces jeunes talents pour pousser toujours plus loin nos réflexions sur la restauration moderne et ainsi vous apporter des solutions culinaires toujours plus innovantes.

Revol gets involved with the talented young chefs who represent tomorrow's generations.

Their driving force and original thought inspire us to continue to push the envelope of modern catering ideas and bring you ever more innovative culinary solutions.

4



Lyon - France

L'Institut Paul Bocuse est une école de management spécialisée dans l'hôtellerie et la restauration créée en 1990 par le célèbre Grand Chef Français Paul Bocuse. Dans le cadre prestigieux de son château du 19^e siècle, à Lyon (France), capitale mondiale de la gastronomie, l'Institut Paul Bocuse transmet les valeurs et le savoir-faire des arts culinaires à près de 300 étudiants de plus de 40 nationalités.

The Paul Bocuse Institute is a hotel/restaurant management school that was created in 1990 by the great French chef, Paul Bocuse. Its home is a nineteenth-century château in that international gastronomic capital, Lyon (France). In this prestigious setting, about 300 students from 40-plus countries come to learn culinary-arts values and expertise.



Singapour

Basée à Singapour, l'Academy at-sunrice est une école de cuisine qui forme de très nombreux élèves originaires de plus de 25 pays asiatiques aux bases de la cuisine européenne et celles de la cuisine fusion. L'apprentissage repose sur le Global Chef Programm, c'est-à-dire l'accompagnement de carrière des meilleurs élèves.

Based in Singapore, the At-Sunrice GlobalChef Academy is a cooking school that trains large numbers of students from more than 25 Asian countries in the fundamentals of European, Asian, and fusion cuisine. The school bases training on its Global Chef Programme, through which it follows the careers of top students.



Chicago - USA

Créée par Jacquy Pfeiffer et Sébastien Canonne, la French Pastry School de Chicago est la plus prestigieuse école de pâtisserie américaine exclusivement dédiée à l'enseignement des techniques de pâtisserie française. Chaque élève sortant de cette école reçoit un diplôme avec niveau d'enseignement exceptionnel.

Chicago's French Pastry School was created by Jacquy Pfeiffer and Sébastien Canonne. Dedicated exclusively to the teaching of French pastry techniques, it is the United States' most prestigious pastry school. Every student who graduates from this school comes out with an exceptionally high level of learning.



Caen - France

Créée en 2006 par Patrick Rougereau, l'académie des Toques Rebelles propose un programme de cours journaliers alliant théorie, pratique et dégustation, un apprentissage dynamique à tous les aventuriers des Toques Rebelles.

Patrick Rougereau created his Toques Rebelles Academy (the cooking academy for rebellious chefs!) in 2006. It offers a programme of daily classes that blend theory, practice and tasting into a dynamic course of training for all "rebellious-chef" adventurers.

REVOL DANS LE MONDE... REVOL WORLDWIDE...

Durant toutes ces années, REVOL a développé une présence forte auprès des grands acteurs du marché de l'hôtellerie-restauration et des passionnés de cuisine dans le monde.

During all these years, Revol has established a strong relationship with major players in the hospitality business and passionate cooks the world over.

QUELQUES REFERENCES DANS L'UNIVERS DE L'HÔTELLERIE/ RESTAURATION

SOME OF OUR REFERENCES IN THE HOSPITALITY BUSINESS

- | | |
|---|--|
| CANADA FAIRMONT HOTELS IN CANADA | FRANCE FOUR SEASONS HOTEL GEORGE V |
| USA BOCA RATON RESORT & CLUB | RESTAURANT REGIS & JACQUES MARCON |
| FAIRMONT CHICAGO | VILLA FLORENTINE |
| FOUR SEASONS WASHINGTON | GERMANY HOTEL LOUIS C JACOB HAMBURG |
| GRAND HYATT NEW YORK | IRELAND HILTON CORK |
| HARVARD UNIVERSITY | ITALY HILTON MOLINO STUCKY VENICE |
| MGM LAS VEGAS | HILTON ROME CAVALIERI |
| SOFITEL NEW YORK | MONACO HOTEL METROPOLE |
| SOFITEL SAN FRANCISCO | SPAIN HILTON LA VALETTE MADRID |
| THE PENINSULA NEW YORK | UK COUTTS & CO LONDON |
| WESTIN CHICAGO | P&O OCEAN VILLAGE |
| CHINA MGM MACAU | BAHRAIN JOLIE MAISON |
| PANGU PLAZA HOTEL BEIJING | EGYPT HILTON LUXOR |
| INDIA KINGFISHER AIRLINES LIMITED | JORDAN KEMPINSKI AQABA |
| TAJ HOTELS | KEMPINSKI DEAD SEA |
| INDONESIA MULIA HOTEL JAKARTA | KEMPINSKI ISHTAR |
| KOREA KHONGJIAM RESORT PROJECT | MOROCCO ROYAL ATLAS AGADIR |
| MALDIVES SHANGRI-LA | QATAR RITZ CARLTON DOHA |
| SHANGRI-LA VILINGILI RESORT | SHANGRI-LA DOHA |
| SINGAPORE JULIEN BOMPARD at Ascott Raffles Place | SOUTH AFRICA ASARA WINE ESTATE / WESTERN CAPE |
| L'ANGELUS | TURKEY MARDAN PALACE ANTALYA |
| MARRIOTT | UAE EMIRATES TOWERS HOTEL DUBAI |
| RESTAURANT CAPRICE | THE ADDRESS HOTELS & RESORTS (EMAAR) |
| RESTAURANT JULIEN BOMPARD | |
| VIETNAM SOFITEL HANOI | |

QUELQUES REFERENCES DANS L'UNIVERS DES GRANDS MAGASINS ET BOUTIQUES SPECIALISEES

SOME OF OUR DEPARTMENT STORES AND RETAILERS REFERENCES

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| USA GRACIOUS HOME | FRANCE BHV |
| KITCHEN & SPICE | GALERIES LAFAYETTE |
| NEIMAN MARCUS DIRECT | LE BON MARCHE |
| SUR LA TABLE | PRINTEMPS |
| CHINA SHIN KONG PLACE | RUSSIA WILLIAM & OLIVER |
| BELGIUM KITCHEN FACTORY | SINGAPORE CK TANG DEPT STORE |
| LES SECRETS DU CHEF | SWITZERLAND INTERIO |
| FINLAND STOCKMAN | UK HARRODS |
| | SELFRIDGES & CO |



UN MATÉRIAU POUR LES PROFESSIONNELS EQUIPMENT FOR PROFESSIONALS

La porcelaine REVOL est le matériau haut de gamme des céramiques culinaires. Composée de kaolin, feldspath et silice, elle est cuite à très haute température (1320°C), ce qui vous garantit :

Revol porcelain is the cream of culinary-grade ceramics. It is made from kaolin, feldspath, and silica, fired at ultra-high temperature (1320°C - 2408°F). this is a guarantee of:

CHOC MÉCANIQUE MECHANICAL SHOCK



CHOC THERMIQUE THERMAL SHOCK



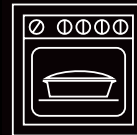
GRANDE RESISTANCE AUX CHOCS

La dureté exceptionnelle de son matériau lui confère une grande résistance à l'ébréchure, aux chocs mécaniques et thermiques.

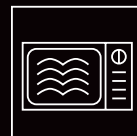
HIGH IMPACT RESISTANCE

The exceptionally hard material makes the porcelain highly resistant to chipping, impact, and thermal shock.

FOUR +300°C OVEN +572°F



MICRO ONDES MICROWAVE



MAINTIEN EN TEMPÉRATURE HOLDING THE TEMPERATURE



CUISSON INCOMPARABLE

La porcelaine REVOL une fois mise au four va monter progressivement en température. Les aliments sont ainsi cuits en douceur et révéleront toutes leurs saveurs. Une fois sur la table, le plat chaud maintiendra votre préparation à bonne température.

PEERLESS COOKING

Once a piece of Revol porcelain goes in the oven, its temperature rises gradually, gently cooking the foods and releasing all their flavours. On the table, the warm dish will keep your culinary creation at just the right temperature.

ENTRETIEN FACILE

L'émail lisse de la porcelaine REVOL rend le nettoyage facile et rapide. Votre pièce, une fois plongée dans l'eau et nettoyée redeviendra comme neuve.

EASY MAINTENANCE
The smooth enamel finish on Revol's porcelain makes for fast, easy cleaning. All you have to do is plunge your dishes in water and clean them, and they will be like new.



LAVE VAISSELLE DISHWASHER



100%
NATURELLE
100%
NATURAL

REVOL SE MET AU VERT

L'entreprise REVOL prend de multiples mesures pour réduire son empreinte environnementale.

- Nous avons mis en place un système performant de recyclage et de valorisation des eaux utilisées pour la production et le nettoyage.
 - Nous recyclons la totalité de nos matières premières, et ce jusqu'au processus de cuisson.
 - Nous utilisons l'énergie d'origine éolienne.
 - Tous nos emballages sont en papier recyclé.
- Nous formons nos collaborateurs aux enjeux du développement durable pour permettre à tous d'avoir les « bons » réflexes.
- L'usine est chauffée grâce à la chaleur produite par les fours.

Nous avons à cœur de rendre la planète plus agréable à vivre pour tout un chacun.

REVOL GOES GREEN

Revol are taking many positive steps to reduce the environmental footprint that our generation is taking.

- We are using a large-scale effective system to recycle and upgrade the water that is used for production and cleaning.
- We recycle all of our raw materials, up to the firing process.
- We use an alternative source of energy - wind generated.
- We use recycled paper for our packaging.
- We are training our employees regarding sustainable development issues, so that everyone will have the "right" reflexes.
- We heat the factory from heat generated by the kilns.

As a company we are focused to make the world a better place for everyone.

SOMMAIRE

TABLE OF CONTENTS



POUR PASSER VOTRE COMMANDE :

Afin de simplifier vos prises de commande, REVOL a créé un code commande. Pour retrouver les correspondances entre les références modèles et les codes commandes reportez-vous à l'index page 116.

TO MAKE AN ORDER:

To simplify order taking, REVOL has created an order code. To match the model reference to the order code, please refer to the index on page 116.

NEW NOUVEAUTÉS 2009 08

COLLECTIONS/RANGES

ALEXANDRIE	10
BELLE CUISINE	16
BOMBAY	24
BUFFET	30
FROISSÉS	38
NEW IMPULSE	44
MINIATURES	48
PILL +	56
TIME SQUARE	60

PORCELAINE NOIRE/BLACK PORCELAIN

ECLIPSE	66
NUANCE	70

LES ESSENTIELS/THE ESSENTIALS

<i>OVENWARE</i>	CUISSON	76
<i>SERVING DISHES</i>	SERVICE	82
<i>APPETIZERS AND BEVERAGES</i>	APÉRITIF ET BOISSONS	88
<i>SEASONINGS</i>	ASSAISONNEMENT	92
<i>TABLEWARE</i>	TABLE	98
<i>BREAKFAST</i>	PETIT DÉJEUNER	104
<i>REGENERATION HEATING</i>	RÉGÉTHERMIE	110

INFOS UTILES/USEFUL INFORMATION

<i>MARKETING TOOLS</i>	OUTILS D'AIDE À LA VENTE	112
<i>INDEX</i>	INDEX	116
<i>TABLE OF CONTENTS</i>	SOMMAIRE ALPHABÉTIQUE	120
<i>GENERAL SELLING TERMS</i>	CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	122
<i>CUSTOMISING</i>	PERSONNALISATION	123

NOUVEAUTÉS 2009 2009 NEW PRODUCTS

Pour vous accompagner dans votre créativité au quotidien, REVOL vous propose une sélection d'idées et de solutions culinaires nouvelles à découvrir...

REVOL is introducing a range of new concepts and culinary solutions to help you out in your daily creative activities...



PAGE 62

L'ASSIETTE 8 ENCOCHES TIME SQUARE
Une idée bien pensée pour des présentations, en face à face, originales et ludiques.
TIME SQUARE 8-INDENTATION TRAY
A well-thought-out idea for playful, original meals for two.



PAGE 65



PAGE 65

LE PLATEAU POUR MINIATURES
Incontournable pour la présentation des mises en bouche, des condiments et pour toute autre "mini" création.
MINIATURES TRAY
Absolutely necessary for serving hors d'œuvres, condiments, or any other "mini" creation.



PAGE 19

CASSEROLE AVEC COUVERCLE BELLE CUISINE
Le grand classique de la gastronomie française revisité en Belle Cuisine pour la cuisson et la dégustation des petites volailles et accompagnements.
BELLE CUISINE COVERED CASSEROLE DISH
A great classic of French gastronomy revisited in the Belle Cuisine collection, for cooking and serving small poultry with garnishes.



PAGE 15

ALEXANDRIE
deux nouveaux plats profonds, parfaits pour les buffets, terrines, lasagnes ou salades.
ALEXANDRIE
Two new deep serving dishes are perfect for buffets, terrines, lasagne, or salads.

LE PLAT À TOURTE BELLE CUISINE
Le plus de ce plat : son rebord large et plat, très pratique pour festonner aisément la pâte lors de la préparation des tourtes.
BELLE CUISINE PIE PAN
The advantage of this pan is its wide, flat rim, very practical for scalloping and trimming the dough when making pies.



PAGE 21

IMPULSE

Pensée pour les professionnels, cette nouvelle collection est le résultat d'une recherche d'équilibre entre innovation et performance. OPTIMISATION-FONCTIONNALITE-ERGONOMIE en sont les maîtres mots.

IMPULSE

Designed for professionals, this new collection is the result of a search for balance between innovation and performance.

OPTIMISATION – FUNCTIONALITY – HUMAN ENGINEERING are the keywords.

PAGE
44PAGE
40**FROISSÉS**

Le gris et l'orange s'imposent pour la rentrée. Le nouveau pack très «smart» version blanc/noir/gris sera aussi un «Must Have» !

FROISSÉS

Grey and orange are a trendy choice for the new season. Our new chic pack in white-black-grey will also be a "must have" item!

NUANCE

La collection s'agrandit en revisitant cette année des pièces des collections Alexandrie, Time Square, comme cette magnifique assiette 3 encoches Time Square, idéale pour accueillir les verrines Ska ou Rondo.

NUANCE

The collection is growing! This year, we take a new look at pieces from the Alexandrie and Time Square collections – this superb Time Square serving dish, for example, with three indentations for placing Ska or Rondo mini-cups.

PAGE
70PAGE
30**BUFFET**

De nouvelles tailles de plats gastronomes disponibles dans votre espace Buffet.

BUFFET

New French "Gastro" standard sizes for serving ware are available, see Buffet section.