



REVOL

BOMBANCE

design

INGA SEMPÉ

« Je souhaitais un objet sympathique,
pas donneur de leçons, avec lequel on a le droit
de rater plein de choses ! »

“I wanted a lovely object,
not one to constrain, and one where it doesn't matter
if not all of your dishes turn out perfectly!”

INGA SEMPÉ







« Je voulais une cocotte qui passe facilement, sans chichi, de la cuisine à la table, qui s'accorde avec la rondeur des assiettes. Et puis proposer un plat unique pour la cuisson et le service, c'est plus pratique, plus simple et mieux d'un point de vue écologique ! »

"I wanted a cocotte that transitions easily and in a fuss-free way from the kitchen to the dining table, and which matches the roundness of the plates. And offering a single vessel for cooking and serving seems better both from an ecofriendly point of view, and for practicality, making life easier!"



BOMBANCE

Bombance est le nom choisi pour la collection. Il est à la fois une référence à l'aspect bombé de la cocotte mais c'est aussi une évocation festive de l'expression «faire bombance», un repas pendant lequel on s'amuse, on mange et l'on rit.

The name chosen for the collection is a reference to the rounded shape of the cocotte but also alludes to the French expression "faire bombance" that means to joyfully feast.









La cocotte

L'originalité du design provient du bourrelet qui fait le tour du corps, et donne à la cocotte Bombance sa rondeur rassurante. Cette bride vient se dégager du corps pour créer des poignées monoblocs très résistantes, idée simple à première vue, mais complexe par sa technicité.

The design's originality lies in the lip that goes around the edge, giving the Bombance cocotte *dish* its comforting roundness. This lip comes out from the body of the dish at each end to form very strong one-piece handles – a simple idea at first sight but a technically complex one.





La poignée du couvercle est intégrée dans une cavité appelée « piscine » ainsi elle ne déborde pas du couvercle bombé, protégée dans son creux des chocs mécaniques.

Les picots à l'intérieur du couvercle répartissent les gouttelettes produites par l'évaporation pour éviter que la préparation ne se dessèche. Inga Sempé a également utilisé ces picots pour écrire Revol et donner ainsi du caractère au couvercle retourné.

The handle of the lid is fitted into a cavity called "a pool" so it doesn't stick up from the rounded lid and is protected from shocks.

The underside textured design of the lid guarantees perfectly moist dishes. Inga Sempé also used these indentations to spell out the name Revol, adding character to the lid when it is turned upside-down.







Le plat à four

Reprenant le design de la cocotte avec son bourrelet et ses poignées monoblocs, les plats à four se disposent sur la table comme toile de fond réjouissante de recettes saines et gourmandes.

The baking dish

Echoing the design of the cocotte, with its lip and one-piece handles, the baking dish serves as a delightful backdrop for healthy and tasty recipes, from oven to *table*.



Blanc albâtre
Alabaster white

Gris nuage
Cloud grey

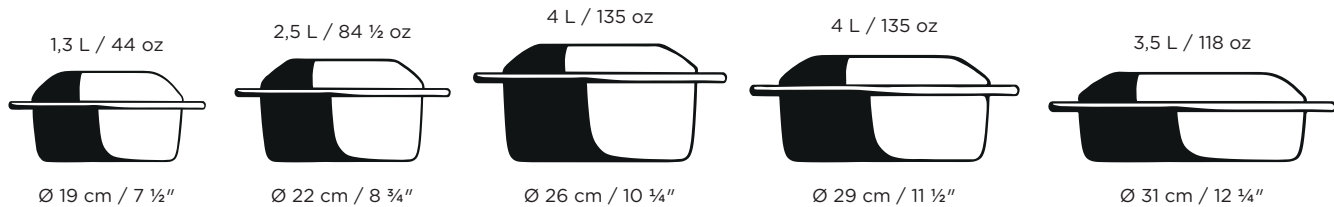
BOMBANCE

COLLECTION

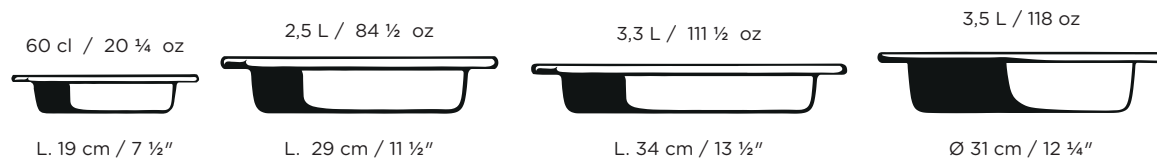
La collection se décline en cinq diamètres de cocottes et quatre tailles de plats à four. Les pièces sont proposées en deux versions: «four et table» ainsi que «buffet induction» pour le maintien en température pour les professionnels. Deux coloris sont proposés, gris nuage et blanc albâtre : un émaillage total brillant, lisse et doux, agréable au toucher.

The cocottes are available in five different diameters and the dishes in four sizes. There are two versions: "oven & table" and "induction buffet" for professionals to keep food warm. They come in two shiny and soft finishes: cloud grey and alabaster white.

COCOTTES RONDES / ROUND COCOTTES



PLATS DE CUISSON / BAKING DISHES



rectangulaire / rectangular


rond / round

FOUR & TABLE / OVEN & TABLE



COCOTTE RONDE
ROUND COCOTTE


Blanc albâtre - Alabaster white

660130  1
Ø 19 cm - H. 11 cm - 1,3 L
Ø 7 ½" - H. 4 ½" - 44 oz



COCOTTE RONDE
ROUND COCOTTE


Gris nuage - Cloud grey

660132  1
Ø 19 cm - H. 11 cm - 1,3 L
Ø 7 ½" - H. 4 ½" - 44 oz



COCOTTE RONDE
ROUND COCOTTE


Blanc albâtre - Alabaster white

660133  1
Ø 22 cm - H. 12,9 cm - 2,5 L
Ø 8 ¾" - H. 5" - 84 ½ oz



COCOTTE RONDE
ROUND COCOTTE


Gris nuage - Cloud grey

660135  1
Ø 22 cm - H. 12,9 cm - 2,5 L
Ø 8 ¾" - H. 5" - 84 ½ oz



PLAT RECTANGULAIRE
RECTANGULAR DISH


Blanc albâtre - Alabaster white

660145  3
18,5 x 12,5 x 5 cm - 60 cl
7 ¼ x 5 x 2" - 20 ¼ oz



PLAT RECTANGULAIRE
RECTANGULAR DISH


Gris nuage - Cloud grey

660146  3
18,5 x 12,5 x 5 cm - 60 cl
7 ¼ x 5 x 2" - 20 ¼ oz



PLAT RECTANGULAIRE
RECTANGULAR DISH


Blanc albâtre - Alabaster white

660155  1
29 x 21 x 7 cm - 2,5 L
11 ½ x 8 ¼ x 2 ¾" - 84 ½ oz



PLAT RECTANGULAIRE
RECTANGULAR DISH

Gris nuage - Cloud grey

660156  1
29 x 21 x 7 cm - 2,5 L
11 ½ x 8 ¼ x 2 ¾" - 84 ½ oz



UTILISATION PAR LES PROFESSIONNELS ET LES PARTICULIERS

Les cocottes et plats Bombance sont fabriqués à Saint-Uze, en porcelaine culinaire. Cette version est destinée à la cuisson au four et le service à table. Elle passe également au micro-ondes mais ne doit jamais être utilisée pour la cuisson sur la flamme, l'induction ou l'électrique.

USE FOR PROFESSIONAL AND AT-HOME COOKING

The Bombance cocottes and dishes are made in Saint-Uze, in culinary porcelain, meant to be used as bakeware in the oven and as serving pieces on the table. They are also microwave safe but must not be used on the stove (gas, induction, electric).




FOUR & TABLE / OVEN & TABLE



COCOTTE RONDE
ROUND COCOTTE


Blanc albâtre - Alabaster white

660137  1
Ø 26 cm - H. 15,2 cm - 4 L
Ø 10 ¼" - H. 6" - 135 oz



COCOTTE RONDE
ROUND COCOTTE


Gris nuage - Cloud grey

660139  1
Ø 26 cm - H. 15,2 cm - 4 L
Ø 10 ¼" - H. 6" - 135 oz



PLAT RECTANGULAIRE
RECTANGULAR DISH


Blanc albâtre - Alabaster white

660159  1
34 x 25 x 6,5 cm - 3,3 L
13 ½ x 9 ¾ x 2 ½" - 111 ½ oz



PLAT RECTANGULAIRE
RECTANGULAR DISH


Gris nuage - Cloud grey

660161  1
34 x 25 x 6,5 cm - 3,3 L
13 ½ x 9 ¾ x 2 ½" - 111 ½ oz



PLAT ROND
ROUND DISH


Blanc albâtre - Alabaster white

660157  1
Ø 31 cm - H. 8,2 cm - 3,5 L
Ø 12 ¼" - H. 3 ¼" - 118 oz



PLAT ROND
ROUND DISH

Gris nuage - Cloud grey

660158  1
Ø 31 cm - H. 8,2 cm - 3,5 L
Ø 12 ¼" - H. 3 ¼" - 118 oz




INDUCTION BUFFET



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE


Blanc albâtre - Alabaster white

660129  1
Ø 19 cm - H. 11 cm - 1,3 L
Ø 7 ½" - H. 4 ½" - 44 oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE


Gris nuage - Cloud grey

660131  1
Ø 19 cm - H. 11 cm - 1,3 L
Ø 7 ½" - H. 4 ½" - 44 oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE


Blanc albâtre - Alabaster white

660134  1
Ø 22 cm - H. 12,9 cm - 2,5 L
Ø 8 ¾" - H. 5" - 84 ½ oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE


Gris nuage - Cloud grey

660136  1
Ø 22 cm - H. 12,9 cm - 2,5 L
Ø 8 ¾" - H. 5" - 84 ½ oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE


Blanc albâtre + couvercle verre
Alabaster white + glass cover

660147  1
Ø 19 cm - H. 11,9 cm - 1,3 L
Ø 7 ½" - H. 4 ¾" - 44 oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE


Gris nuage + couvercle verre
Cloud grey + glass cover

660148  1
Ø 19 cm - H. 11,9 cm - 1,3 L
Ø 7 ½" - H. 4 ¾" - 44 oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE


Blanc albâtre + couvercle verre
Alabaster white + glass cover

660149  1
Ø 22 cm - H. 14,2 cm - 2,5 L
Ø 8 ¾" - H. 5 ¾" - 84 ½ oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE

Gris nuage + couvercle verre
Cloud grey + glass cover

660150  1
Ø 22 cm - H. 14,2 cm - 2,5 L
Ø 8 ¾" - H. 5 ¾" - 84 ½ oz



UTILISATION PAR LES PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Les cocottes et plats Bombance munis d'une base induction sont destinés au maintien en température sur les buffets équipés de plaques à induction régulées, des aliments préalablement réchauffés au four ou au micro-ondes. Les cocottes et plats Bombance ne doivent jamais être utilisés pour la cuisson sur la flamme, l'induction ou l'électrique.

USE FOR HOTELS & RESTAURANTS

The Bombance cocottes and dishes are designed with an induction-matching base to maintain the temperature of previously microwaved or baked food. They are to be fitted on regulated induction hobs but must never be used on open flame, induction or electrical cooking appliances.




INDUCTION BUFFET



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE


Blanc albâtre - Alabaster white

660138  1
Ø 26 cm - H. 15,2 cm - 4 L
Ø 10 ¼" - H. 6" - 135 oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE


Gris nuage - Cloud grey

660140  1
Ø 26 cm - H. 15,2 cm - 4 L
Ø 10 ¼" - H. 6" - 135 oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE


Blanc albâtre - Alabaster white

660141  1
Ø 29 cm - H. 13,7 cm - 4 L
Ø 11 ½" - H. 5 ½" - 135 oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE


Gris nuage - Cloud grey

660142  1
Ø 29 cm - H. 13,7 cm - 4 L
Ø 11 ½" - H. 5 ½" - 135 oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE


Blanc albâtre + couvercle verre
Alabaster white + glass cover

660151  1
Ø 26 cm - H. 17 cm - 4 L
Ø 10 ¼" - H. 6 ¾" - 135 oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE


Gris nuage + couvercle verre
Cloud grey + glass cover

660152  1
Ø 26 cm - H. 17 cm - 4 L
Ø 10 ¼" - H. 6 ¾" - 135 oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE


Blanc albâtre + couvercle verre
Alabaster white + glass cover

660153  1
Ø 29 cm - H. 15,4 cm - 4 L
Ø 11 ½" - H. 6" - 135 oz



**COCOTTE RONDE
INDUCTION**
ROUND COCOTTE


Gris nuage + couvercle verre
Cloud grey + glass cover

660154  1
Ø 29 cm - H. 15,4 cm - 4 L
Ø 11 ½" - H. 6" - 135 oz



**COCOTTE RONDE BASSE
INDUCTION**
SHALLOW ROUND COCOTTE


Blanc albâtre - Alabaster white

660143  1
Ø 31 cm - H. 11,9 cm - 3,5 L
Ø 12 ¼" - H. 4 ¾" - 118 oz



**COCOTTE RONDE BASSE
INDUCTION**
SHALLOW ROUND COCOTTE


Gris nuage - Cloud grey

660144  1
Ø 31 cm - H. 11,9 cm - 3,5 L
Ø 12 ¼" - H. 4 ¾" - 118 oz



**PLAT RECTANGULAIRE
INDUCTION**
RECTANGULAR DISH


Blanc albâtre - Alabaster white

660160  1
34 x 25 x 6,5 cm - 3,3 L
13 ½ x 9 ¾ x 2 ½" - 111 ½ oz



**PLAT RECTANGULAIRE
INDUCTION**
RECTANGULAR DISH

Gris nuage - Cloud grey

660162  1
34 x 25 x 6,5 cm - 3,3 L
13 ½ x 9 ¾ x 2 ½" - 111 ½ oz



ACCESSOIRES / ACCESSORIES



PORTE-COUVERCLE
LID REST

Inox - Stainless steel

656412



9 x 13,5 x 7,5 cm
3 1/2 x 5 x 2 3/4"



PORTE-COUVERCLE HAUT
LID SUPPORT

Inox - Stainless steel

656398



23 x 35,5 x 36,5 cm
9 x 14 x 14 1/2"



**INSERT BAIN-MARIE
POUR COCOTTE Ø 26 cm**
DOUBLE BOILER INSERT
FOR COCOTTE Ø 10 1/4"

Blanc satiné - Satin white

646792



Ø 26,5 cm - H. 6,5 cm - 1,5 L
Ø 10 1/2" - H. 2 1/2" - 50 3/4 oz



660145

660146

Le plat de 19 cm peut aussi être utilisé en repose cuillère.
The 7 1/4" dish can also be used as a spoon rest.





Revol doit sa longévité à la maîtrise de l'ensemble de sa chaîne de fabrication combinée à une très forte culture de l'innovation et à des savoir-faire bicentennaires exceptionnels.

Revol owes its longevity to its mastery of the entire production process combined with the very strong culture of innovation and skills going back over 200 years.

Une fabrication française entre artisanat et industrie depuis plus de 255 ans

Made in France
between craft and industry
for more than 255 years



Label qui distingue les entreprises françaises possédant des savoir-faire industriels et artisanaux d'excellence.
Label awarding distinction to French firms showing excellence in both manufacturing and craftsmanship.



Association des entreprises familiales plus que bicentennaires dont les valeurs sont le savoir-faire transmis de génération en génération, le respect de la qualité et les relations humaines.

Association of family-owned companies founded more than two centuries ago, and united by the emphasis they place on skills handed down through generations, respect for both quality and human relations.



INGA SEMPÉ

Célèbre designer française vivant à Paris formée auprès de Marc Newson et Andrée Putman, Inga Sempé exprime à travers ses collaborations avec de grands éditeurs italiens, scandinaves et français son goût pour la fabrication d'objets usuels aux lignes simples et sensibles. Avec Revol, elle a découvert une matière riche, la porcelaine, ainsi qu'une manufacture poussant loin la technicité de chaque objet pour préserver l'apparente simplicité du design.

A famous French designer living in Paris, trained by Marc Newson and Andrée Putman, Inga Sempé expresses - via collaborations with great Italian, Scandinavian and French design houses - her taste for making everyday objects in simple designs. With Revol she found a fertile source of inspiration - its porcelain combined with its innovative manufacture allow for a highly technical design that belies its apparent simplicity.

Couverture imprimée sur du Sirio Color nude 290 g/m² et l'intérieur sur du X-Per premium white 140 g/m².
Sauf erreurs typographiques – Photos non contractuelles - Revol s'autorise à apporter toutes modifications sans préavis
Photos : M. Le Gall, A. Bailly et P. Barret - Conception : Revol - Impression : Deux-ponts
Remerciements : Musée Bourdelle et restaurant Le Rhodia, Paris

Cover printed on Sirio Color nude 290 g/m² & inside pages printed on X-Per premium white 140g/m².
Excluding typographical errors – Non contractual photos - Revol reserves the right to make changes without notice
Photos: M. Le Gall, A. Bailly et P. Barret - Design: Revol - Printing: Deux-ponts
Thanks to: Bourdelle Museum & Le Rhodia restaurant, Paris



REVOL

La nouvelle ligne Bombance est une invitation au plaisir de manger et de partager un repas autour d'un objet convivial qui rassemble : la cocotte. Et qui de mieux qu'Inga Sempé avec son amour de la cuisine de brasserie loin de la haute gastronomie pour retravailler cet objet iconique ? En laissant carte blanche à la célèbre designer, Revol réaffirme son attachement à sa culture culinaire pour faire de la cocotte une pièce maîtresse des arts de la table.

The new Bombance line is an invitation to the pleasure of eating and of sharing a meal around a convivial object that brings people together: the cocotte. And who better than Inga Sempé with her love of classic brasserie cooking to rework this iconic object! Giving carte blanche to this famous designer, Revol reaffirms its attachment to its culinary culture by making the cocotte a centerpiece on the dining table.

WWW.REVOL1768.COM



MANUFACTURE FRANÇAISE & FAMILIALE
DEPUIS 1768