

**Concept CHR,
partenaire des arts de la table
des chefs étoilés**

DOSSIER DE PRESSE

Souvent pièce maîtresse des tables de grands chefs, la vaisselle joue un rôle essentiel dans l'expérience culinaire. Derrière cette dimension esthétique et sensorielle se cache un savoir-faire discret mais indispensable : celui de Concept CHR, devenu en quelques années un partenaire confidentiel et privilégié des chefs et restaurateurs en France, et au-delà.



UN EXPERT DE L'ART DE LA TABLE AU SERVICE DE LA CRÉATIVITÉ

Fondé en 2018 par Xavier Lindecker, Concept CHR accompagne aujourd'hui plus de 700 établissements dont 100 chefs étoilés Michelin en France.

Xavier Lindecker perpétue un savoir-faire appris par son père. Il est unique en matière de sourcing et de conseil en art de la table. Depuis son showroom de 250 m² à Cognac, il sélectionne des pièces auprès d'artisans et manufactures principalement situés en France et en Europe (Italie, Portugal), avec une exigence constante : proposer des créations singulières, adaptées à tous les univers et à tous les budgets.

Chaque collaboration repose sur une approche sur mesure. Concept CHR s'immerge dans l'univers du chef, analyse ses besoins, ses plats et son identité culinaire, pour proposer des pièces inédites, pensées comme de véritables supports d'expression.





UN PARTENAIRE RECONNU DES GRANDES TABLES

Concept CHR s'est imposé comme un interlocuteur de confiance auprès de nombreux chefs étoilés et établissements de renom, parmi lesquels :

Alexandre Mazzia – AM (3 étoiles, Marseille)

Alexandre Koa – Le Pressoir d'Argent (2 étoiles, Bordeaux)

Sébastien Faramond – La Table de Pavie (2 étoiles, Saint-Émilion)

Anthony Carballo – Notes (1 étoile, Cognac)

Thomas Parnaud – Le Grand Monarque (1 étoile, Chartres)

Ou encore le chef Georges Blanc deux étoiles au Guide Michelin et 4 toques au Gault-Millau sans oublier le chef Yannick Alléno le plus étoilé du monde avec 18 étoiles ...



Le chef **Philippe ETCHEBEST** souligne :

« Dans ce métier, l'exigence est quotidienne, et avec Concept CHR j'ai trouvé des équipes qui comprennent vraiment cette réalité. Leur art de la table est au service de la cohérence et du niveau qu'on attend dans nos établissements. »



Le chef **Anthony CARBALLO** ajoute :

« Xavier et ses équipes transforment chaque projet en outil de performance efficace et durable. »



Le chef **Alexandre KOA** complète :

« Concept CHR pour moi c'est bien plus qu'un fournisseur de vaisselle, c'est une équipe de gens passionnés qui mettent tout en oeuvre pour répondre aux besoins des chefs en leur proposant un très large choix de produits d'horizons et de styles différents. »

Au-delà de la qualité des pièces proposées, les chefs saluent la réactivité, la proactivité et la capacité de Concept CHR à dénicher des produits différenciants, porteurs de sens et d'histoire.



UNE APPROCHE ENGAGÉE ET DURABLE DU MÉTIER

Plus qu'un fournisseur, Concept CHR se positionne comme un passeur d'histoires et de savoir-faire. Chaque pièce sélectionnée incarne un territoire, un artisan, une technique.

Dans cette continuité, l'entreprise a lancé Second Service, une plateforme dédiée à la seconde vie de la vaisselle issue des restaurants. Ouverte aux particuliers comme aux professionnels à l'achat, elle permet de :

Prolonger la durée de vie des objets
Favoriser les circuits courts et les échanges locaux
Créer du lien entre chefs, restaurateurs et publics

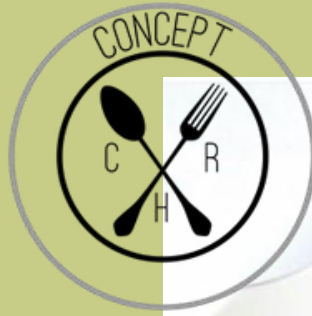
La vente, quant à elle, reste réservée aux professionnels afin de garantir la qualité et l'authenticité des pièces proposées.

UNE PRÉSENCE NATIONALE ET INTERNATIONALE

Basé à Cognac, Concept CHR intervient sur l'ensemble du territoire français et accompagne également des établissements à l'international (Espagne, Suisse, Belgique, Angleterre, DOM-TOM).

L'entreprise participe notamment aux ouvertures de restaurants et aux renouvellements de cartes, moments clés où l'art de la table devient un véritable levier d'identité et de différenciation.





À propos de Concept CHR

Créé en 2018, Concept CHR est spécialisé dans le conseil et le sourcing en art de la table pour les professionnels de la restauration. Fort d'un savoir-faire familial et d'une approche sur mesure, l'entreprise accompagne les chefs dans la création d'expériences culinaires uniques.

Info Pratiques :

