

COMMUNIQUÉ DE PRESSE / LANCEMENT MONDIAL

NFT GASTRONOMIQUE ET EXPERIENTIEL
LANCEMENT 10 MARS 2023



LE HOMARD FAÇON TABLE DE BRUNO VERJUS**

NFSQUAT, marketplace française spécialisée dans les NFT expérientiels, annonce cette semaine le lancement d'un NFT « choc » dans l'univers des grands chefs étoilés avec pour la première fois le NFT du chef doublement étoilé **Bruno VERJUS** et son restaurant parisien « **TABLE** » qui nous dévoile une recette secrète au travers d'un NFT expérientiel.

Le Chef, reconnu mondialement, salué pour sa créativité culinaire hors normes et sa générosité communicative, lance son premier NFT expérientiel. Ce NFT permettra aux fans de son art de découvrir le cœur de sa cuisine grâce à un programme expérientiel très personnel.

L'occasion de partager son approche disruptive de l'art culinaire, tout en nous révélant l'une de ses recettes emblématique : **le homard façon « TABLE » de Bruno Verjus.**

Le Chef, d'une grande intelligence créative et passion chevillée aux papilles, pour nous surprendre a accepté de dévoiler sa philosophie. Pour la première fois un NFT sera la porte d'accès d'une recette « étoilée » jamais dévoilée au public et gardée secrète jusqu'à ce jour.

Ces NFT vont permettre d'accéder à des expériences pour comprendre l'art de **Bruno Verjus** nous permettant de mieux appréhender les méandres de nos propres papilles. Le chef nous dévoile comment il aime en jouer pour notre plaisir, et créer ce qu'il appelle « un voyage culinaire, une nouvelle histoire pour nos papilles ».

Le "DROP" permet d'acquérir un des 1111 NFT disponibles à la vente et vendus à prix unique fixe.

Parmi ces NFT disponibles qui seront tirés au sort, les acquéreurs les plus rapides à réserver sur la plateforme se verront attribuer une « NFT Cards », issue d'une photographie du célèbre portraitiste Stéphane de Bourgies, incluant les expériences suivantes :

- ▣ Un repas pour 2 personnes dans son célèbre restaurant avec rencontre avec le chef
- ▣ accès à une masterclass exclusive digitale interactives et rencontres digitales
- ▣ La recette du homard façon « Table » sous forme de Podcast vidéo lié au NFT Les accès
- ▣ privilégiés / « whitelist » en avant-première aux prochains NFT du Chef

Cyril Estarellas, Président de NFSQUAT : *« Ce NFT est le fruit d'une passionnante collaboration pour transposer le talent et l'immense générosité qui anime ce chef charismatique, dans sa quête à nous faire voyager gustativement. Le challenge de ce NFT expérientiel aura été de réussir à transmettre ces émotions. Au-delà de la haute technicité culinaire, l'étonnante simplicité apparente et communicative avec laquelle le Chef vous explique sa recette la rend très accessible. Quel que soit votre niveau en cuisine, vous aurez l'irrésistible envie de vous mettre au fourneau avec votre homard. Ce NFT expérientiel Bruno VERJUS est en soit un pur moment de bonheur épicurien, à l'image du plaisir de s'asseoir à « TABLE », son restaurant parisien éponyme. »*

A propos de Bruno VERJUS :

« La façon dont on se nourrit décide du monde dans lequel on vit. »

D'abord il y a le cercle de l'assiette, ce rond parfait, transcendé par l'harmonie de la table. Car manger délie les langues et ravit l'esprit. Ici, tout vibre, tout vit. L'histoire de Table commence par le respect — celui des produits que le chef, Bruno Verjus, dirige comme les acteurs de votre plaisir en écoutant leur tempérament. Au gré de l'instant, des saisons et des régions, des artisans sont conviés par le biais de leurs produits d'exception. »

Le chef Bruno VERJUS, et son restaurant « TABLE » est, notamment, 2 étoiles au Guide Michelin et Etoile Verte.

Il est noté 18/20 par le critique culinaire Andy Hayler.

A propos de NFSQUAT.com :

La marketplace WEB 3 française « ww.NFSQUAT.com » est le projet de l'agence S2R STARBRAND fondée en 2017 par Cyril Estarellas. Cet espace a pour ambition de « remettre » le talent et l'art sous toutes ses formes au cœur des NFT. La marketplace et les NFT présents et diffusés sur NFSQUAT répondent à la législation et fiscalité française, tout en offrant la possibilité d'être revendus sur les plateformes qui respectent les droits de création des talents.

Message aux médias :