



ZENITH 真力时欢迎澳大利亚名厨 JOSH NILAND 成为新任品牌挚友

JOSH NILAND（乔希·尼兰德）是一位屡获殊荣、广受赞誉的名厨、餐厅老板兼作家，凭借一己之力改变了大众烹饪、运输、陈化和储存鱼类的方式，证实了烹饪美食可以兼具创新与可持续性。

于烹饪领域，乔希秉承着锐意进取的开创精神，向世界各地的美食爱好者传授全鱼烹饪艺术。他游刃有余地分割全鱼，并且在处理海鲜食材时主张物尽其用，使之从头到尾皆有其用武之地。乔希采取合乎道德规范、可持续发展的革新方式，利用鱼的各个部位制作令人叹为观止的招牌菜肴，这与 ZENITH HORIZ-ON 倡议不谋而合，双方皆致力于实现更可持续、更环保的未来。这种独具匠心的烹饪方式使其成为全球公认的海鲜烹饪大师。

新任 ZENITH 真力时品牌挚友乔希·尼兰德表示：*“烹饪与制表之间有许多相似之处，我很高兴能够作为品牌挚友加入真力时大家庭。我一直在努力改变我们料理海鲜的方式，而真力时品牌具有创新和大胆精神，并且致力于提高公众对可持续发展的认识并采取积极行动，这也与我的理念不谋而合。我期待着与大家一起分享更多激动人心的时刻。”*

ZENITH 真力时全球首席执行官 Julien Tornare（朱利安·托内尔）补充道：*“我们非常高兴乔希·尼兰德能够成为真力时在澳大利亚的最新品牌挚友。乔希诠释了追随热爱和信念，实现自身梦想的含义。他不仅是一位出色的厨师，同时也引领潮流，向世界展示了关于海鲜烹饪的道德规范及可持续发展的全新可能性。这正是我们在 ZENITH HORIZ-ON 倡议中力求探索和培养的创造力。”*

乔希与妻子 Julie（朱莉）曾在悉尼的知名餐厅工作，并在英国大厨 Heston Blumenthal（赫斯顿·布鲁门索）于英格兰经营的米其林三星餐厅 The Fat Duck（肥鸭餐厅）工作过一段时间，随后乔希夫妇于 2016 年决定开设一家自己的餐厅。他们勇敢迈出第一步，在澳大利亚帕丁顿推出了以鱼为主题的小型餐厅。二位开设的 Saint Peter（圣彼得）餐厅，一经开业便立即获得了一众饕餮食客的喜爱，并凭借全鱼烹饪赢得了多项奖项。如今更是胜绩连连，被评为澳大利亚最佳餐厅之一。其概念是展示运用澳大利亚可持续来源的海鲜制作的佳肴。

2018 年，乔希开设了一家别具一格的鲜鱼和海鲜零售店——Fish Butchery，将全鱼宴搬上了人们的餐桌。鱼店设有恒温无冰区，在此根据客户订单，以干式处理方式切割线钓而得的可持续鱼类。Charcoal Fish 餐厅紧随其后，于 2019 年开业。这是一家外卖概念店，在悉尼玫瑰湾（Rose Bay）海滩旁提供餐厅品质的快餐。2022 年，Fish Butchery 滑铁卢店开业。今年早些时候，第二家 Petermen 餐厅落户悉尼北岸，在澳大利亚俚语中，Petermen 意为“渔夫”，以此致敬世界一流的澳大利亚养殖户、生产商和供应商。

烹饪之余，乔希亦不吝分享他的烹饪经验、技巧和食谱，迄今为止已出版三本著作。此外，乔希还在世界各地开办大师班和示范课，向新生代的有志厨师传授烹饪知识，并参与澳大利亚烹饪比赛真人秀节目《厨艺大师》（MasterChef），在电视荧幕上为观众大展身手。

ZENITH 真力时期待与乔希·尼兰德在烹饪以及其他领域一同开启全新冒险旅程。



真力时：TIME TO REACH YOUR STAR（以星为梦，与真同行）

真力时激励我们每个人心怀鸿鹄之志，砥砺前行，让梦想成真。自 1865 年真力时成为瑞士制表历史上首家整合式制表厂以来，腕表便伴随着有远大梦想的杰出人物实现改变人类历史的壮举——路易·布莱里奥（Louis Blériot）历史性地飞越英吉利海峡，菲利克斯·鲍加特纳（Felix Baumgartner）创纪录地以平流层高空自由落体方式突破音障。真力时颂赞女性的远见卓识与开拓精神，打造了可供女性分享经验并激励其他女性实现自己梦想的 DREAMHERS 平台，致敬女性所取得的辉煌成就。

以创新作为其启明星的真力时所有腕表作品皆搭载由品牌自主开发并生产的机芯。自史上首款自动计时机芯——El Primero 星速机芯于 1969 年问世以来，真力时作为计时大师，在高频计时领域陆续以计时精度达 1/10 秒的 CHRONOMASTER 旗舰系列，以及精确至 1/100 秒的 DEFY 系列呈现更为精准的时间测量。真力时坚信，进步与创新离不开可持续发展和责任，ZENITH HORIZ-ON 倡议彰显品牌对于包容性与多元化、可持续发展及员工福祉许下的郑重承诺。自 1865 年以来，真力时伴随着那些敢于挑战自己并为理想积极奋斗的人们，秉持着“TIME TO REACH YOUR STAR”（以星为梦，与真同行）的品牌信条，以星为梦，与真同行。