



## ZENITH歡迎澳洲獲獎名廚JOSH NILAND成為最新的品牌摯友

主廚、餐廳主理人暨作家Josh Niland屢獲殊榮，廣受讚譽，以一己之力改變了我們烹飪、運輸、陳化和儲存魚類的方式，證明了美食也可以是創新和可持續的。

身為真正的烹飪先驅，Josh利用他精湛的魚類處理技術，採用獨有的「從鼻子到魚鰭」海鮮烹飪方法，向全世界傳授全魚烹飪的藝術。Niland合乎倫理、可持續和革命性的方法，利用魚的每個部分製作絕妙的招牌菜，與ZENITH HORIZ-ON倡議計劃的目標一致，追求更加可持續和環保的未來。這種獨創的魚類烹飪方法令他成為全球公認的海鮮烹飪大師。

**Josh Niland**分享說：「美食與製錶之間有許多相似之處，我很高興能加入ZENITH，成為品牌摯友。我一直在嘗試改變我們對待海鮮的方式，我在ZENITH身上發現了同樣的創新和大膽精神，以及他們如何提高人們對可持續發展的認識並採取積極措施。我期待分享更多激動人心的時刻。」

**ZENITH行政總裁Julien Tornare**補充：「我們歡迎Josh Niland成為ZENITH在澳洲的新品牌摯友。Josh體現追逐愛好和信念、觸手分秒之真的意義。他不僅是出色的主廚，更引領潮流，向世界展現海鮮倫理道德和可持續發展的全新可能性。這正是我們在ZENITH HORIZ-ON倡議計劃中力求探索和培養的創造力。」

Josh和妻子Julie曾在悉尼著名餐廳工作，在Heston Blumenthal的英國米芝蓮三星餐廳The Fat Duck工作過一段時間，並於2016年決定自己開設餐廳。他們大膽地在帕丁頓（Paddington）開設一家小型魚料理餐廳。餐廳Saint Peter一開業即獲得認同，憑全魚料理贏得多個獎項。如今，獎項不絕而來，Saint Peter亦獲評為澳洲頂尖餐廳之一。餐廳的概念是演繹澳洲的可持續採購海鮮。

為了將全魚烹飪帶到大眾的廚房，Josh於2018年創立了Fish Butchery——獨一無二的鮮魚和海鮮零售店。該店設有一個溫度控制的無冰區，可以乾燥加工並按要求切割釣來的可持續魚類。外賣概念店Charcoal Fish亦於2019年開業，在玫瑰灣（Rose Bay）海灘旁提供餐廳質素的快餐。Fish Butchery於2022年在澳洲喬打老（Waterloo）開業，第二間餐廳Petermen亦於今年稍早在悉尼北岸開業，表揚世界一流的澳洲種植者、生產商和供應商。

不在廚房工作時，Josh Niland迄今寫過三本著作，分享他的經驗、技巧和食譜。他亦透過大師班和示範，向新一代準廚師傳授知識，並參加《MasterChef Australia》烹飪比賽真人騷電視節目，讓澳洲以至全世界都能欣賞他的廚藝。

ZENITH期待與Josh Niland在烹飪或是其他方面，一同經歷新的冒險。



## **ZENITH: TIME TO REACH YOUR STAR.**

ZENITH鼓勵每個人心懷鴻鵠之志，砥礪前行，讓夢想成真。ZENITH於1865年創立，是首間垂直整合式瑞士錶廠，自此，品牌的腕錶便陪伴有遠大夢想的傑出人物實現改寫人類歷史的壯舉，如路易·布萊里奧（Louis Blériot）歷史性地飛越英倫海峽、菲利克斯·鮑加特納（Felix Baumgartner）破紀錄地以自由降落方式完成平流層跳躍。ZENITH亦彰顯女性的遠見卓識與開拓精神，並設計了可供女性分享經驗、鼓勵其他女性實現夢想的DREAMHERS平台，向女性取得的卓越成就致敬。

創新是ZENITH的指引星，品牌的所有錶款均配備錶廠自行研發與製造的非凡機芯。自世界上首款自動計時機芯——El Primero機芯——於1969年面世以來，ZENITH便成為高振頻精準計時的翹楚，可測量幾分之一秒的時間，包括計時精確至1/10秒的Chronomaster系列，以及精確至1/100秒的DEFY系列。創新是可持續發展和責任的同義詞，ZENITH HORIZ-ON倡議計劃彰顯品牌追求包容與多元、可持續發展及員工福祉的理念。自1865年以來，ZENITH陪伴敢於挑戰自己並邁向新境界的人士，共同創造瑞士製錶業的未來。觸手分秒之真，就在當下。