



ZENITH DA LA BIENVENIDA AL GALARDONADO CHEF AUSTRALIANO JOSH NILAND COMO NUEVO AMIGO DE LA MARCA

Josh Niland, el aclamado chef galardonado en diferentes ocasiones y también escritor y dueño de un restaurante, ha demostrado que la gastronomía puede ser innovadora y al mismo tiempo sostenible. Además, ha alcanzado el estrellato por transformar él solo nuestra manera de cocinar, transportar, madurar y almacenar el pescado.

Josh, un auténtico pionero culinario, está enseñando a todo el mundo el arte de cocinar el pescado entero y utiliza su maestría en la matanza del pescado para aportar su característica perspectiva "de la nariz a la aleta" en el marisco. En consonancia con la iniciativa HORIZ-ON de ZENITH, que busca concienciar sobre un futuro más sostenible y respetuoso con el medioambiente, la perspectiva ética, sostenible y revolucionaria de Niland consiste en utilizar todas las partes del pescado para crear sus increíbles platos tan característicos. Esta manera ingeniosa de preparar el pescado le ha valido el reconocimiento mundial como maestro del marisco.

"Con tantas semejanzas entre el mundo de la cocina y el de la relojería, estoy encantado de unirme a ZENITH como amigo de la marca. Siempre he intentado hacer evolucionar la forma en que tratamos el marisco, y encuentro el mismo espíritu de innovación y audacia en ZENITH y en la forma en que están concienciando y adoptando un enfoque hacia la sostenibilidad. Espero compartir momentos emocionantes juntos" ha compartido **Josh Niland**.

Julien Tornare, CEO de ZENITH, ha añadido: *"Estamos muy contentos de dar la bienvenida a Josh Niland como nuevo amigo de la marca ZENITH en Australia. Josh encarna lo que significa seguir la pasión y las convicciones de uno mismo para alcanzar su estrella. No es solo un chef increíble; también está abriendo camino y mostrando al mundo nuevas posibilidades de ética y sostenibilidad en cuanto al marisco. Este es precisamente el tipo de creatividad para el bien común que pretendemos explorar y alimentar dentro de nuestra iniciativa ZENITH HORIZ-ON"*.

Tras trabajar en algunas de las cocinas más famosas de Sídney y pasar un tiempo en The Fat Duck, el restaurante de Heston Blumenthal con tres estrellas Michelin en Inglaterra, Josh y su esposa Julie decidieron abrir su propio restaurante en 2016. En un gesto de valentía, inauguraron un pequeño restaurante especializado únicamente en pescado en el barrio de Paddington, Sídney. Saint Peter, un restaurante australiano de pescado, fue inmediatamente reconocido y, desde su apertura, ganó varios premios por su cocina de pescado entero. Hoy en día, esos premios continúan, y Saint Peter está clasificado como uno de los mejores restaurantes de Australia. Su objetivo es dar a conocer el marisco australiano de origen sostenible.

Josh, que lleva el pescado entero a todas las cocinas, estableció Fish Butchery en 2018, una pescadería única en su tipo de pescado y marisco fresco. Cuenta con una zona sin hielo a temperatura regulada donde se manipula en seco y se corta al momento pescado de especies sostenibles capturadas con caña. En 2019 siguió con Charcoal Fish, un establecimiento de comida para llevar que ofrece comida rápida con la calidad de un restaurante en la playa de Rose Bay. Fish Butchery, en el barrio de Waterloo, abrió sus puertas en 2022, y a principios de este año abrió un segundo restaurante, Petermen, en la costa norte de Sídney, que rinde homenaje a agricultores, productores y proveedores australianos de gran renombre mundial.



Cuando no está detrás del mostrador, Josh Niland comparte sus experiencias, técnicas y recetas en los tres libros que ha escrito hasta hoy. También transmite sus conocimientos a una nueva generación de aspirantes a chef a través de clases magistrales y demostraciones en todo el mundo, y ha vuelto a casa para disfrutar en el *reality show* de cocina MasterChef Australia.

ZENITH espera emprender nuevas aventuras, culinarias y de todo tipo, con Josh Niland.



ZENITH: TIME TO REACH YOUR STAR.

ZENITH existe para inspirar a las personas a perseguir sus sueños y hacerlos realidad contra todo pronóstico. Desde su fundación en 1865, ZENITH se ha convertido en la primera Manufactura relojera suiza integrada verticalmente, y sus relojes han acompañado a figuras extraordinarias que soñaron a lo grande y lucharon para lograr lo imposible, desde el vuelo histórico de Louis Blériot a través del canal de la Mancha hasta el salto libre estratosférico de Felix Baumgartner que batió todos los récords. ZENITH pone el foco sobre mujeres visionarias y revolucionarias, celebrando sus logros y creando la plataforma DREAMHERS para que las mujeres compartan sus experiencias e inspiren a otras a hacer realidad sus sueños.

Con la innovación como estrella guía, ZENITH dota a todos sus relojes de exclusivos movimientos desarrollados y manufacturados internamente. Desde la creación de El Primero en 1969, el primer calibre de cronógrafo automático del mundo, ZENITH no ha dejado de dominar la precisión de alta frecuencia y ofrece mediciones del tiempo en fracciones de segundo, como las décimas de segundo en la colección CHRONOMASTER y las centésimas de segundo en la colección DEFY. Con la innovación como sinónimo de sostenibilidad, la iniciativa ZENITH HORIZ-ON afirma los compromisos de la marca con la inclusión y la diversidad, la sostenibilidad y el bienestar de los empleados. ZENITH ha dado forma al futuro de la relojería suiza desde 1865 acompañando a aquellos que se atreven a desafiar sus propios límites y alcanzar nuevas cotas. The time to reach your star is now.