



ZENITH DÁ AS BOAS-VINDAS AO CHEF PREMIADO AUSTRALIANO JOSH NILAND COMO AMIGO MAIS RECENTE DA MARCA

Prova viva de que a gastronomia pode ser simultaneamente inovadora e sustentável, o aclamado chef Josh Niland, reconhecido com vários prêmios, empresário da restauração e autor, alcançou o estrelato ao transformar o modo como se cozinha, transporta, cura e armazena o peixe.

Verdadeiro pioneiro da culinária, Josh ensina ao mundo a arte de cozinhar o peixe aproveitando-o na totalidade, com singular mestria em desmanchá-lo através da sua abordagem de assinatura "da cabeça ao rabo". Em sintonia com a iniciativa ZENITH HORIZ-ON para um futuro mais sustentável e ambientalmente consciente, a abordagem ética, sustentável e revolucionária de Josh Niland preconiza que todas as partes do peixe sejam usadas para criar os seus incríveis pratos de assinatura. Esta forma engenhosa de preparar o peixe valeu-lhe o reconhecimento global enquanto mestre em peixe e marisco.

"Com tantas linhas paralelas a traçar entre os universos da cozinha e da relojoaria, estou muito feliz por ser amigo da marca ZENITH. Sempre procurei desenvolver a abordagem ao peixe e marisco, e encontro o mesmo espírito de inovação e ousadia no modo como a ZENITH reforça a consciencialização e adota uma atitude ativa em prol da sustentabilidade. Estou ansioso por podermos partilhar grandes momentos" declarou **Josh Niland**.

Julien Tornare, CEO da ZENITH, acrescentou: *"Estamos muito entusiasmados por acolher Josh Niland enquanto amigo mais recente da marca ZENITH na Austrália. O Josh reflete o que significa deixar-se guiar por paixões e convicções para concretizar sonhos. Além de ser um chef incrível, está também a abrir caminho e a mostrar ao mundo novas possibilidades de ética e sustentabilidade no relativamente ao peixe e marisco. Este é precisamente o tipo de criatividade para o bem comum que procuramos explorar e alimentar através da iniciativa ZENITH HORIZ-ON."*

Depois de passar por algumas das cozinhas mais famosas de Sydney e de colaborar no restaurante com três estrelas Michelin "The Fat Duck" de Heston Blumenthal em Inglaterra, em 2016, Josh e a sua mulher Julie decidiram abrir um restaurante em nome próprio. Numa aposta corajosa, abriram um pequeno restaurante exclusivamente dedicado ao peixe em Paddington. O Saint Peter é um restaurante de peixe australiano que foi imediatamente reconhecido e, desde a sua abertura, ganhou vários prêmios pela arte de cozinhar a totalidade do peixe. Os prêmios sucedem-se e o Saint Peter é considerado um dos melhores restaurantes da Austrália. O conceito baseia-se em apresentar peixes e mariscos australianos obtidos de forma sustentável.

Para levar a arte de cozinhar a totalidade do peixe até à cozinha das pessoas, Josh fundou a Fish Butchery em 2018, uma loja singular de venda de peixe e marisco frescos. O espaço tem uma zona sem gelo com controlo da temperatura onde espécies pescadas à linha de forma sustentável são manuseadas a seco e cortadas mediante encomenda. Seguiu-se o Charcoal Fish em 2019, um conceito de *takeaway* que disponibiliza refeições rápidas de qualidade de restaurante junto à praia em Rose Bay. O Fish Butchery abriu em 2022 em Waterloo, a que se seguiu o Petermen no início deste ano, na Costa Norte de Sydney, para celebrar o trabalho reconhecido mundialmente dos agricultores, produtores e fornecedores Australianos.



Fora da cozinha, Josh Niland partilha as suas experiências, técnicas e receitas nos três livros que escreveu. Além disso, transmite também os seus conhecimentos a uma nova geração de aspirantes a chefs através de masterclasses e demonstrações em todo o mundo e no seu país de origem, inclusive no famoso programa de televisão MasterChef Austrália.

A ZENITH anseia por partir em novas aventuras, culinárias e outras, com Josh Niland.



ZENITH: TIME TO REACH YOUR STAR.

A ZENITH existe para inspirar todas as pessoas a seguirem os seus sonhos e a tornarem-nos realidade, contra todas as probabilidades. Desde a sua fundação em 1865, a ZENITH tornou-se a primeira manufatura relojoeira suíça com integração vertical e os seus relógios têm acompanhado figuras extraordinárias que sonharam mais alto e se esforçaram por alcançar o impossível, desde o voo histórico de Louis Blériot sobre o Canal da Mancha até ao salto em queda livre estratosférico e recordista de Felix Baumgartner. A Zenith destaca também mulheres visionárias e pioneiras, celebrando os feitos alcançados e criando a plataforma DREAMHERS, na qual as mulheres podem partilhar as suas experiências e inspirar outras mulheres a concretizar os seus sonhos.

Tendo na inovação a sua estrela-guia, a ZENITH usa movimentos exclusivos desenvolvidos e manufaturados internamente em todos os seus relógios. Desde a criação do El Primero em 1969, o primeiro calibre de cronógrafo automático do mundo, a ZENITH desenvolveu a mestria na precisão de alta frequência e oferece medições em frações de segundo, com uma precisão de 1/10 de segundo na coleção Chronomaster e de 1/100 de segundo na coleção DEFY. Porque a inovação é sinónimo de responsabilidade, a iniciativa ZENITH HORIZ-ON atesta o compromisso da marca para com a inclusão, diversidade, sustentabilidade e bem-estar dos colaboradores. A Zenith tem vindo a moldar o futuro da relojoaria suíça desde 1865, acompanhando aqueles que ousam desafiar-se a si próprios e alcançar novos patamares. Agora, é a sua vez de atingir o céu.