



## ZENITH ACCUEILLE UN NOUVEL AMI DE LA MARQUE, LE CHEF AUSTRALIEN PRIMÉ JOSH NILAND

Prouvant que la gastronomie peut être innovante et durable, Josh Niland, Chef, restaurateur et auteur plusieurs fois primé, a atteint son étoile en transformant à lui seul la manière de cuisiner, transporter, maturer et conserver le poisson.

Véritable pionnier, Josh enseigne au monde entier l'art de cuisiner le poisson dans sa totalité : il utilise ses profondes connaissances pour développer son approche signature « nose-to-fin » (du museau à la nageoire) des produits de la mer. En phase avec l'initiative HORIZ-ON de ZENITH pour un avenir plus durable et respectueux de l'environnement, l'approche éthique, durable et révolutionnaire de Niland implique qu'il utilise toutes les parties du poisson pour créer ses incroyables plats signature. Cette manière ingénieuse de préparer le poisson lui a valu d'être reconnu comme un maître des produits de la mer à travers le monde.

*« Les parallèles entre la cuisine et l'horlogerie sont si nombreux que je suis ravi de devenir ami de la marque ZENITH. J'ai toujours cherché à faire évoluer le traitement des produits de la mer et je retrouve l'esprit d'innovation et l'audace qui me guident chez ZENITH, dans sa manière de sensibiliser le public et dans son approche dynamique de la durabilité. Je suis impatient de partager des moments passionnants avec elle », a déclaré **Josh Niland**.*

**Julien Tornare, CEO de ZENITH**, a ajouté : *« Nous sommes très contents d'accueillir Josh Niland en tant que nouvel ami de la marque ZENITH en Australie. Josh incarne la volonté de suivre sa passion et ses convictions pour atteindre son étoile. Il n'est pas seulement un chef incroyable, il ouvre le chemin et il présente au monde de nouvelles voies éthiques et durables dans le traitement des produits de la mer. C'est précisément ce type de créativité, au service du meilleur, que nous cherchons à explorer et à soutenir dans le cadre de notre initiative ZENITH HORIZ-ON. »*

En 2016, après avoir travaillé dans certaines des cuisines les plus célèbres de Sydney et passé du temps au Fat Duck, le restaurant trois étoiles Michelin de Heston Blumenthal en Angleterre, Josh et son épouse Julie ont décidé d'ouvrir leur propre restaurant. Courageusement, ils ont lancé un petit établissement exclusivement consacré au poisson à Paddington. Le restaurant australien Saint Peter a été immédiatement reconnu et il a rapidement remporté plusieurs prix pour ses poissons cuisinés dans leur totalité. Aujourd'hui, la liste des récompenses s'allonge et le Saint Peter est considéré comme l'un des meilleurs restaurants d'Australie. Son concept : mettre en valeur des produits de la mer issus de sources durables australiennes.

En 2018, afin de transférer l'art de cuisiner le poisson dans son entier chez les particuliers, Josh a créé la Fish Butchery, un point de vente de poissons et fruits de mer frais unique en son genre. Il dispose d'une zone sans glace, à température contrôlée, où les espèces de poisson durables pêchées à la ligne sont manipulées à sec et découpées à la demande. Le Charcoal Fish a suivi en 2019, un service de plats à emporter qui offre la qualité d'un restaurant au bord de la plage de Rose Bay. La Fish Butchery de Waterloo a ouvert ses portes en 2022, peu après un deuxième restaurant, le Petermen, dans la région des Northern Shores de Sydney. Ce dernier met à l'honneur les producteurs et fournisseurs australiens de classe internationale.



Quand il n'est pas en cuisine, Josh Niland partage ses expériences, ses techniques et ses recettes. Outre les trois livres qu'il a écrits jusqu'à présent, il transmet son savoir-faire à une nouvelle génération de chefs en herbe à travers des master class et démonstrations dans le monde entier ou, de retour chez lui, dans le cadre du concours de cuisine télévisé MasterChef Australia, pour le plaisir du plus grand nombre.

ZENITH est impatiente de se lancer dans de nouvelles aventures - culinaires ou autres - avec Josh Niland.



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

ZENITH existe pour inspirer les individus à poursuivre leurs rêves et à les réaliser envers et contre tout. Depuis sa création en 1865, ZENITH est devenue la première Manufacture horlogère suisse à l'intégration verticale, et ses montres ont accompagné des figures extraordinaires qui rêvaient grand et s'efforçaient de réaliser l'impossible, du vol historique de Louis Blériot au-dessus de la Manche jusqu'au saut en chute libre stratosphérique de Felix Baumgartner, qui a établi un record. Zenith met également en avant les femmes visionnaires et pionnières en célébrant leurs réalisations et en créant la plateforme DREAMHERS où les femmes partagent leurs expériences et inspirent les autres à réaliser leurs rêves.

Avec l'innovation comme fil conducteur, ZENITH propose des mouvements exceptionnels développés et fabriqués en interne dans toutes ses montres. Depuis la création en 1969 de l'El Primero, premier calibre chronographe automatique au monde, ZENITH a réussi à maîtriser la précision à haute fréquence et propose des mesures du temps en fractions de seconde, notamment au 1/10e de seconde dans la collection Chronomaster et au 1/100e de seconde dans la collection DEFY. Parce que l'innovation est synonyme de responsabilité, l'initiative ZENITH HORIZ-ON a affirmé les engagements de la marque en matière d'inclusion et de diversité, de durabilité et de bien-être des collaborateurs. Depuis 1865, ZENITH façonne l'avenir de l'horlogerie suisse en accompagnant ceux qui osent se lancer des défis et atteindre de nouveaux sommets. *The time to reach your star is now.*