

L'EAU KINETICO COMME INGRÉDIENT CLÉ D'UN RESTAURANT PRIMÉ

Crop Bistro & Bar est un des meilleurs restaurants aux États-Unis selon Zagat et gagnant du prix d'excellence 2012 décerné par le magazine Wine Spectator. Crop Bistro & Bar se situe au cœur du quartier historique de Cleveland, en Ohio. Ce restaurant propose une cuisine américaine moderne basée sur le goût, la fraîcheur et la créativité.



Steve Schimoler, propriétaire du Crop Bistro & Bar à Cleveland, Ohio est persuadé que la haute qualité de l'eau est indispensable au succès de son restaurant. Pourtant, il ne fait pas importer des caisses d'eau embouteillée des plus grandes marques des quatre coins du monde. Non, il utilise l'eau de la ville de Cleveland. Alors qu'est-ce qui fait que cette eau est bien meilleure que celle utilisée et servie dans d'autres établissements? L'eau du Crop Bistro & Bar est purifiée grâce au système de filtration, d'adoucissement et de traitement par osmose inversée de Kinetico. L'eau n'est pas seulement utilisée dans les plats que prépare Schimoler, elle est aussi servie dans une bouteille design réutilisable haut de gamme aux clients de son restaurant, ce qui réduit considérablement les coûts en eau embouteillée du restaurant. Les clients de Schimoler adorent le fantastique goût de cette eau embouteillée et les saveurs pures et exceptionnelles de ses plats, et il en attribue le mérite au système de traitement de Kinetico.



À l'origine, Schimoler, qui est un chef et restaurateur expérimenté, a conçu la cuisine de son restaurant comme un laboratoire pour mener ses expériences culinaires de pointe. Il sait que l'eau est un ingrédient essentiel des plats qu'il prépare, que ce soit dans le pain frais servi au début de chaque repas ou dans les savoureux bouillons qu'il concocte pour ses bases de soupes. « Les chefs et les gourmets recherchent les ingrédients les plus purs pour réaliser des plats de qualité. Ce qu'on oublie souvent, c'est qu'une eau de haute qualité permet d'obtenir un goût optimal, a déclaré Schimoler. Lorsque l'on veut créer des plats délicieux, l'idéal est de partir d'une page blanche et, pour moi, cette page blanche commence par une eau pure traitée par osmose inversée. Ainsi, l'eau n'a pas de goût ou d'odeur qui pourrait concurrencer la saveur des aliments. »



Dans son restaurant, Schimoler a mis en place des dégustations à l'aveugle de ses pains, pâtes, riz et bouillons réalisés avec différents types d'eau : eau de puits, eau de ville et eau purifiée et traitée par osmose inversée de Kinetico. Les participants peuvent ainsi se rendre compte de l'impact d'une eau impure sur le goût des aliments; cet arrière-goût causé par les minéraux et les métaux dissous contenus dans l'eau de puits et par le chlore et la dureté de l'eau de ville. « Lors des dégustations à l'aveugle, les participants ont toujours choisi les plats préparés avec l'eau pure et traitée par osmose inversée comme étant les meilleurs, a précisé Schimoler. L'eau purifiée générée par le système Kinetico permet de révéler uniquement le goût des aliments du plat, sans qu'il soit gâché par les minéraux et produits chimiques souvent présents dans l'eau du robinet ou l'eau de puits. » Il a aussi remarqué que faire la cuisine avec de l'eau purifiée était le seul moyen d'obtenir un goût homogène, quel que soit l'endroit où la recette est préparée.

L'eau est un élément essentiel dans de nombreuses boissons et de nombreux plats préparés chez Crop Bistro & Bar. Le système Kinetico dans ce restaurant haut de gamme permet de fournir l'eau la plus pure et ainsi d'offrir une expérience gustative optimale pour les clients du Crop Bistro & Bar. De plus, l'eau de haute qualité servie dans la bouteille design accompagne parfaitement tous les plats et fidélise encore davantage les clients.