

Des viandes issues des meilleurs élevages

Si les viandes servies au Bang ! sont aussi savoureuses c'est qu'elles proviennent des meilleures boucheries de la capitale, à commencer par celle d'Hugo Desnoyers.

Celui dont la haute qualité des produits a valu le titre de «*boucher des grands* » fournit en effet certaines des plus belles tables de Paris, comme L'Ambroisie, Le Plaza Athénée ou l'Arpège ainsi que les cuisines officielles comme celle de la Présidence du Sénat et celle de l'Élysée. Passé maître dans l'art de la maturation des viandes qui garantit leur tendresse, HugoDesnoyers est intraitable sur la qualité de ses produits.

Il partage avec les Boucheries Carnar et Lalauze, autres fournisseurs de Bang !, le même respect de l'animal et de l'environnement.

Les animaux sélectionnés par ces trois boucheries sont exclusivement élevés en prairie où ils sont nourris de foin et d'herbe exempts de toute forme de pesticides garantissant une tendresse et une saveur sans pareil.

L'intransigeance de ces bouchers hors pairs quant à leur recherche de produits authentiques et naturels ne pouvait que trouver écho auprès de Bang! pour qui l'exigence de produits de haute qualité est primordiale.

Des vins authentiques

C'est à un autre voyage gustatif que nous invite Bang !o avec sa carte des vins choisie auprès des meilleurs cavistes de la région : *Le vin en tête* et *La contre étiquette* à Paris ou *Le Grain de Folie* au Lilas.

Bang ! ne sélectionne en effet que des vins naturels qui se caractérisent par leur caractère vivant. Leur goût marqué évolue au fil du repas et surprend agréablement les amateurs les plus aguerris. Les vigneronns auprès desquels Bang ! se fournisse défendent, à l'instar de Philippe Tessier, producteur de Cheverny, une *viticulture paysanne, artisanale, honnête et sincère*.

C'est auprès de petits producteurs amoureux de la vigne et respectueux de la nature que Bang! sélectionne ses bouteilles, comme Guy Bussière avec ses étonnants vins du coteau du val de Saône produits dans le respect de la terre et des traditions de vinification et de distillation.

Au Bang ! le vin ne se contente pas d'accompagner le plat, il le perfectionne. Un dialogue s'instaure entre le met et le nectar, sans que jamais l'un n' étouffe l'autre. Bien au contraire, ils se répondent, se confrontent parfois avec toujours une complicité surprenante.