

Un peu de notre histoire . . .

Les civilisations précolombiennes (les Mayas, les Aztèques et les Incas), 2 500 ans avant Jésus Christ, avaient commencé à développer la culture du maïs dans l'ensemble du continent américain pour en faire l'ingrédient de base de leur alimentation. Le rôle de ce dernier dans la société est si important à cette époque qu'une des périodes du calendrier Maya est représentée par le signe du Kan symbolisant sa graine (inspiration de notre logo). Il y a même dans leur mythologie une légende inscrite dans le Popol Vuh (bible du peuple Maya) racontant que l'origine de l'homme provient de la semence de maïs. Grâce aux expéditions de Christophe Colomb au 15ème siècle, le continent européen découvre cette céréale et ce n'est qu'au 19ème siècle qu'on le retrouve parmi les ingrédients de l'alimentation en Europe.

Un des plats emblématiques en Amérique Latine élaboré à base de farine de maïs est l'arépa. Elle tient son origine dans la culture culinaire du Venezuela et de la Colombie. C'est une galette ronde, travaillée à la main, de façon artisanale, cuite au four et garnie de recettes traditionnelles (poulet guacamole, bœuf effiloché, banane plantain...).

Vouloir intégrer l'arépa et d'autres spécialités élaborées à base de maïs dans la culture française supposait de les marier avec le symbole emblématique de notre patrimoine gastronomique : le vin. Au même titre que l'arépa, la culture de la vigne a façonné la civilisation européenne et le vin s'est invité au fil des siècles sur nos tables. En effet, le raisin comme le maïs sont issus tous les deux du terroir et les réunir dans une fusion riche et exotique, nous est apparu alors comme une évidence.

Après des heures de réflexion, d'échanges, de débats, de créativité et de voyages, Ricardo et Jean-Marc donnent naissance en mars 2019 au restaurant Maïz. Ces deux épicuriens, passionnés par la cuisine et le vin sont partis à la rencontre de vignerons amoureux de leur métier pour dénicher des pépites qui composent la carte des vins et les marier à une gastronomie qui trouve son origine dans les fourneaux des mamies latino-américaines.

Chez Maïz, notre unique ambition est celle de proposer une cuisine sincère, authentique, riche en histoire et anecdotes, simple mais moderne, gaie et généreuse, accompagnée de vins originaux (n'hésitez pas à demander conseil à Jean-Marc, il sera enchanté), dans une ambiance décontractée et bon enfant. Que vous ayez trente minutes pour le déjeuner ou deux heures à l'apéro, peu importe. Franchissez la porte de Maïz et nous mettrons tout en œuvre pour vous faire vivre une expérience culturelle qui vous donnera envie de revenir !
