



## AUBERGE DE VIENNE Dominique SALMON

2 route d'Orléans  
45510 VIENNE-EN-VAL  
www.aubergedevienne.com  
aubergedevienne@orange.fr

**02 38 58 85 47**

Cuisine gastronomique traditionnelle  
TOQUES

**Le Chef de l'Auberge de Vienne a joué le jeu du Portrait Chinois ! Le principe : répondre rapidement, en quelques mots pour mieux le connaître. Voici les réponses de Dominique SALMON :**

- **Le Bonheur parfait selon vous ?**  
Bien recevoir et bien manger
- **Le principal trait de votre caractère ?**  
La convivialité
  - **La qualité que vous préférez chez un homme ?**  
Le contact et la convivialité
  - **La qualité que vous préférez chez une femme ?** La féminité
  - **La qualité que vous appréciez chez vos amis ?**  
Être toujours présents
- **Si vous étiez un sens ?** Le goût
- **Si vous étiez une saison ?** L'été
- **Si vous étiez un pays ?** La France
- **Si vous étiez un parfum d'enfance ?**  
Le civet de ma grand-mère
- **Si vous étiez une couleur ?** Le rouge
- **Si vous étiez un animal ?** Un félin
  - **Si vous étiez un plat ?**  
Un plat en sauce
  - **Si vous étiez un instrument de musique ?** Le piano
  - **Si vous étiez un péché ?**  
La gourmandise

## Les Maîtres Restaurateurs du Loiret

### Maître Restaurateur et Chef de « L'Auberge de Vienne » à Vienne-en-Val, Dominique SALMON parle de ses rêves d'enfants et de sa cuisine...

La cuisine, le Chef **Dominique SALMON**, l'a découvert très jeune, bercé par la cuisine de ses grands-parents et sa maman. Quand ses frères jouaient dehors, lui préférait passer son temps en cuisine à goûter et toucher les produits, avec un rêve qui le suit depuis tout petit : **devenir cuisinier sur les bateaux !** Un rêve qui se réalisera, quelques années plus tard...

#### Un rêve : Cuisiner sur les bateaux...

Sûr de vouloir devenir cuisinier, Dominique SALMON débute son apprentissage à Paris, pendant trois ans, dans plusieurs établissements parisiens. Après sa formation, il gagne Le Havre où il embarque sur **le plus grand paquebot du Monde, « Le France »** où il intègre les cuisines. Son rêve peut se réaliser.

Le deuxième rêve du Chef, après devenir cuisinier sur un des plus beaux paquebots : ouvrir **son propre établissement**, son auberge. Il y a une quinzaine d'années, il tombe amoureux de la façade de **l'Auberge de Vienne** et décide de s'établir à Vienne-en-Val où il s'associe avec **Jérôme MAISTRE** (Sommelier et Maître d'Hôtel) qui gère l'accueil et la Salle.

Côté mentors, il cite volontiers **Paul BOCUSE**, qui a sorti les chefs de leurs cuisines, même s'il n'est pas toujours d'accord avec lui... Et les **frères TROISGROS**, qu'il a eu l'occasion de rencontrer, de faire des concours culinaires avec eux à Vichy et qui lui ont donné la « Niaque ». « Il faut aimer ce qu'on fait et ce qu'on cuisine... Si on aime pas, on ne va pas préparer de bons plats » explique-t-il.

#### Une cuisine traditionnelle qui met en valeur le Goût

La **cuisine de Dominique SALMON** s'inspire de notre terroir. Des légumes qu'on cultive dans la région, parfois oubliés ou négligés, comme l'asperge. « Traditionnel » dans sa cuisine, le Chef SALMON aime tout travailler mais il porte un intérêt tout particulier au goût du produit, qui ne doit, selon lui, pas provenir d'une « Poudre de perlimpinpin ». Le plus important dans sa cuisine est de travailler des produits régionaux et d'apporter de la valeur ajoutée, ce qui fait selon lui, le métier de restaurateur.

Le **plat signature du Chef** ? Il n'en a pas un en particulier, aimant travailler aussi bien le poisson que la viande. Mais s'il devait retenir une spécialité, il s'agirait d'un dessert : la « **Poire flambée d'Olivet**, une poire Williams de la région, sur une pâte fine, flambée à la Poire d'Olivet ».

Le label « **Maître Restaurateur** » est, pour Dominique SALMON, très important. Il explique notamment « qu'il démarque des chaînes de restaurants. Nous utilisons le produit brut, on l'épluche, on le travaille... On a un goût différent parce qu'on ne mélange pas des arômes de synthèse... ». Le label **Maîtres Restaurateurs du Loiret** fait la promotion de la cuisine et de sa façon de cuisiner.

Source : [my-loire-valley.com](http://my-loire-valley.com)

Retrouvez les Maîtres Restaurateurs du Loiret sur :  
[www.maitresrestaurateurs45.fr](http://www.maitresrestaurateurs45.fr)  
#MRLoiret  

une initiative

