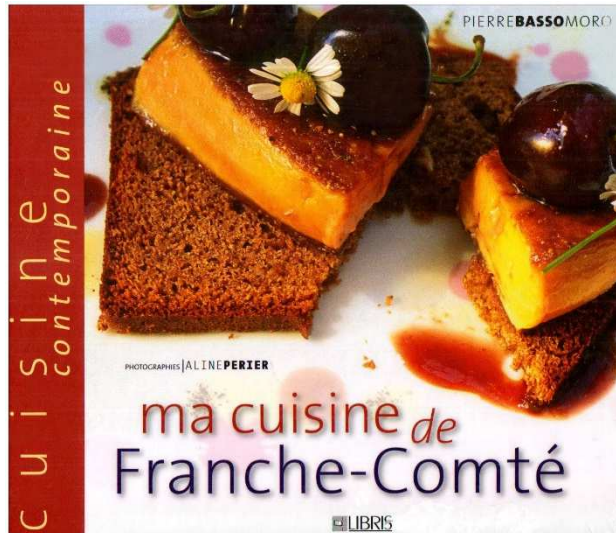


Pierre BASSO-MORO, *Ma cuisine de Franche-Comté*, Photographies Aline Perier, Éditions Libris, coll. “ Cuisine contemporaine ”, 4<sup>e</sup> trimestre 2007, 96 p., 20 € [n° 3].



Né dans une famille épicurienne de la Drôme, Pierre Basso-Moro a très rapidement éprouvé l'irrésistible envie de cuisiner. Bien que sa culture et sa formation soient plutôt axées vers le Sud, il découvre avec gourmandise les richesses du terroir comtois lorsqu'on lui confie la direction des fourneaux du château de Germigny à Port-Lesney.

Il travaille sur ces bases nouvelles, avec audace et inventivité, tout en veillant “ à respecter la typicité des produits ”. Il va ainsi créer sa propre “ cuisine de Franche-Comté ” à base de produits du pays qu'il marie de façon toute personnelle pour réaliser des recettes modernes et épurées, sans pour autant perdre la couleur régionale.

C'est cette cuisine originale qu'il livre dans son ouvrage. Histoire de saliver, voici quelques recettes parmi plus d'une soixantaine que comporte le livre : “ foie gras de canard poêlé, pain d'épices, réduction de macvin rouge ”, “ risotto de grenouille au comté ”, “ dos de sandre du Doubs, galette de gaude, légumes confits ”, “ tartine de bleu de Gex, banane, salade mêlée ” ou, côté desserts, “ vacherin framboise réglisse, caramels aux bourgeons de sapin ”, “ sorbet aux coings et vin jaune ”, “ babas au vin de paille, fruits frais et tuiles à l'anis vert ”...

Le livre s'achève par des recettes de sauces et fonds divers.

*Annette Vial*