

Patricia, qui l'aidera à décoller dans sa carrière à l'international, et de nombreux autres. Entremêlant les vies intime et intime du chef, le récit brossé un portrait nuancé de l'ogre Bocuse, pour révéler de travail et des talents.

En 1958, l'Auberge du Pont de Collonges obtient sa première étoile au Guide Michelin pour le «soufflé à la truite, l'agnelle à la broche et sa terrine de grives aux noix de genièvre». De 1965 à 2019, il en conserve

pages sous les multiples faccias, demeuré fidèle à ses racines. Car «Bocuse ce n'était pas le monde, ni l'Europe, ni même le Michelin, c'était une rivière, une terre, un potager, le gigot du dimanche, une cuisine de géographie, le cartilage de notre civilisation». ● L.F.

Bocuse, de Gautier Battistella (Grasset, 320 p., 22 €).

Dénazifier les oiseaux ?

Des merles qui sifflotent des chants SS... Une étrange affaire contée par Jean-Yves Jouannais.



Jean-Yves Jouannais.

PAR CLAUDE ARNAUD

Février 1947, près de Brême, dans le nord-ouest de l'Allemagne. Le jeune capitaine américain Jacob Lenz débarque dans un pays qui peine à renaître de ses cendres. Juriste, il a été chargé par l'armée de son pays d'une étrange mission : aider l'*Entnazifizierung Hauptauschuss*, la commission locale de dénazification, à épurer un secteur resté viscéralement fidèle au Reich nazi, au cœur de la forêt de Hasbruch, là même où une unité de la SS-Standarte 88 s'entraînait. C'est une population étonnante que le jeune «libérateur» découvre, ...