

Patricia, qui l'aidera à...
 ner sa carrière à l'international, et beau-
 coup d'autres. Entremêlant les vies
 publique et intime du chef, le récit brosse
 un portrait nuancé de l'ogre Bocuse,
 son bureau de travail et des autres.

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

pages...
 sous les multiples facettes...
 demeuré fidèle à ses racines. Car « Bo-
 cuse ne 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 dé-
 barque dans un pays qui peine à renaître
 de ses cendres. Juriste, il a été chargé par
 l'armée de son pays d'une étrange mis-
 sion : aider l'*Entnazifizierung Hauptaus-
 schuss*, 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'en-
 traînait. C'est une population étonnante
 que le jeune « libérateur » découvre, ...

SP - MAURICE ROUGE-MONT/GAMMA RAPHO - JF PAGA/GRASSET/SP