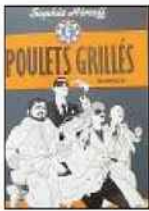




## LA LIBRAIRIE

### Polar

**Poulets grillés.** Sophie Hénaff aurait eu tort de ne pas persévérer et de laisser *Poulets grillés* à l'état de manuscrit.



On entre plus facilement dans ce bouquin qu'au 36, quai des Orfèvres, lieu de tous les fantasmes. Anne Capestan, flic sur la touche à cause de sa gachette facile hérite d'une casse pour flics dont l'administration ne sait pas trop quoi faire. Sophie Hénaff a troussé des personnages attachants, son style attire la lecture et certains passages l'admiration. C'est drôle, poignant, fantasque et surtout crédible. Sa galerie de portraits est savoureuse. On attend le second tome de ce qu'on espère être une série. ■

R. B.

**Poulets grillés**, de Sophie Hénaff chez Albin Michel. 346 pages. 18,50 euros.

### Thriller

**Personne ne le croira.** La terrible Patricia MacDonald trousse là un roman incroyable.

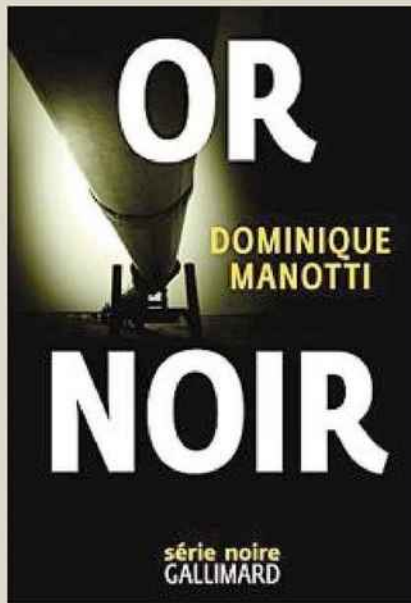


D'ailleurs, son titre le résume : *Personne ne le croira*. Dans cette famille normale, Hannah et Adam, qui tentent de prendre un nouveau départ dans leur vie avec leur petite Cindy, se retrouvent dépendants d'un passé qui leur remonte à la gorge. Cindy est leur petite-fille et celle dont ils se sont éloignés est leur... fille ! Et devant son regard froid, on comprend pourquoi ils ont voulu fuir loin. Le bouquin commence dans le présent, s'enfonce dans le passé et resurgit dans ce présent glaçant. La reine du suspense, qui était récemment en visite en France, ne dément pas sa réputation. ■

R. B.

**Personne ne le croira**, de Patricia MacDonald

## ■ Pétrole, stups, truands, réseaux... Bonne mère !



**POLAR** ■ Prise de poste à hauts risques pour le jeune commissaire Daquin, nommé à l'évêché, le commissariat de Marseille. On est en 1973, la French Connection agonise sur fond de règlements de comptes et de guerre des polices. Et voilà qu'un truand finaud a reniflé l'odeur de l'or noir, à l'orée du premier choc pétrolier. Bingo ! Spécialiste d'histoire économique, militante, conteuse de génie, Dominique Manotti signe un prequel de la trilogie de Daquin, qui l'a imposée comme le meilleur auteur français de roman noir. *Or noir*, de Dominique Manotti, Gallimard (Série noire), 33 pages, 17,50 euros.

chez Albin Michel. 344 pages, 20,90 euros.

### Frisson

**Du grand Maxime Chattam.** Nous voilà à Carson Mills, bourgade américaine où habite le diable. Carrément. Jon Petersen fait régner la terreur, froide, qu'il incarne, qui s'immisce en lui dès l'enfance. Maxime Chattam tient raide la corde de son roman. Il y a du sang, des meurtres, la mort qui pue, le cynisme, la violence. Mais le style de Chattam vous agrippe aux pages et vous habitez Carson Mills avec cette



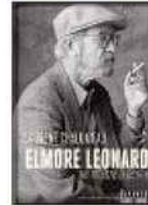
pensée divine qu'à tout moment, vous pouvez en partir. ■

R. B.

**Que ta volonté soit faite**, de Maxime Chattam aux éditions Albin Michel. 361 pages. 21,90 euros.

### Hommage

**Dans l'atelier d'un artisan du roman noir.** Bien qu'originaire de La Nouvelle-Orléans, Elmore Leonard (1925-2013), souvent surnommé Dutch, passe pour « le Dickens de Detroit », où sa famille se fixa lorsqu'il avait 10 ans. Venu à l'écriture à l'orée des années cinquante, en pondant des westerns vite adaptés à Hollywood, il passe au polar dur-à-cuire avec *Paiement cash* (1974). Suivront l'extraordinaire *La Brava* (son sommet, en 1983), *Get*



*shorty!* Punch Créole (à l'écran Jackie Brown, de Tarantino)... C'est un styliste phénoménal, et plus encore un maestro du dialogue qui s'exprime ici sur sa vie et son art. Un artisan de l'écriture (Dutch est mort foudroyé à son clavier par une crise cardiaque), un homme d'influence. Le bouquin donne surtout une furieuse envie de lire - ou relire - Monsieur Elmore Leonard (principalement publié en France par Rivages). ■

**Elmore Leonard, un maître à écrire**, de Laurent Chalumeau, Rivages (coll. Écrits noirs), 272 pages, 20 euros.

### Pratique

**Soja.** Importé en Europe au XVIII<sup>e</sup> siècle, le soja vient de Chine, où il est apparu trois mille ans avant J.-C. Si aujourd'hui, 80 % de la production mondiale est destinée aux animaux d'élevage, la valeur nutritive de cette plante de la famille des légumineuses, et notamment sa richesse en protéines, en font un aliment intéressant pour l'homme. Dans leur livre, *Cuisiner le soja*, Gwendoline et Lionel Clergeaud présentent le soja et ses dérivés - tofu, tamari, tempeh, miso... - décrivent leurs caractéristiques, expliquent comment les choisir, dispensent des conseils diététiques et proposent des recettes pour les préparer. ■



**Cuisiner le soja**, de Gwendoline et Lionel Clergeaud, éditions Dangles. 174 pages. 12 euros.

### Dédicace

**Saint-Doulchard.** Guy de Saint-Roch dédicacera *Le Cercle vert* (éd. Société des écrivains), samedi, de 14 à 18 heures, au magasin Cultura de Saint-Doulchard, route d'Orléans. ■