

Vingt ans ont passé. Lily et Ekhma ont repris ensemble le restaurant de leurs papas. Les papas avaient travaillé dur pour pouvoir l'ouvrir. Ils avaient d'abord économisé de l'argent gagné en faisant des repas, des mariages, des réceptions pour l'entreprise de Monsieur le Maire. Ils cuisinaient comme des chefs. Puis ils avaient trouvé cette grange près de la mer. Elle n'était pas très belle, ni en très bon état, mais elle était entourée d'un petit terrain, et surtout toute proche d'une jolie petite plage.

Ce sont les amis d'Azmaray qui ont aidé à la retaper, petit à petit. D'abord, c'était juste une terrasse en bord de plage où l'on servait spécialités bretonnes et afghanes, mais aussi un savant mélange des deux inventé par Maël et Azmaray. Forcément, la terrasse n'était ouverte que l'été.

L'année suivante, une salle a été aménagée dans la grange, à côté de la cuisine, et le restaurant a pu ouvrir toute l'année. Il s'est encore un peu agrandi avec l'élargissement de la terrasse puis sa transformation en véranda.

Lily et Ekhma traînaient souvent au « Beurre breton et sucre afghan ». Dans la salle ou près des cuisines ; ils étaient toujours les premiers à goûter les inventions des papas. Lily guettait les voitures qui passaient. Elle se disait que si une voiture s'arrêtait au restaurant avant que dix soient passées, ce serait une bonne journée, une mauvaise si aucune des dix s'arrêtait. Ekhma ne s'en inquiétait pas. Il se dépêchait d'aller ouvrir la porte avec un grand sourire dès que des clients se présentaient.

Et c'est très logiquement que Lily est partie faire des études de cuisine et Ekhma s'est inscrit en école hôtelière. Cela fait déjà cinq ans qu'ils ont repris ensemble le restaurant des papas. Lily est en cuisine, elle a gardé les recettes qui ont fait le succès du restaurant et elle en invente aussi de temps en temps. Ekhma, lui, il accueille les clients, toujours avec le sourire et de bonne humeur. Ils n'ont pas changé grand-chose, sauf un peu la décoration qui est un peu plus à la mode. Ils ont remplacé les serviettes et les nappes en papier par des serviettes et nappes en tissus. Alphonse le barbecue a rendu l'âme, il a été remplacé par Alphonse junior. Ça marche bien pour eux, ou plutôt, ça marchait bien...

Avec la pollution, les tempêtes sont de plus en plus nombreuses. En bord de mer, le vent souffle de plus en plus fort, la mer est plus agitée, et surtout, avec la fonte des calottes glaciaires, le niveau de l'océan monte de plus en plus haut...

La première année, le restaurant a été envahi par 20cm d'eau de mer au moment des grandes marées. Les frigos ont été fichus, toutes les réserves jetées à la poubelle et il a fallu fermer un mois pour tout remettre en état.

L'année suivante, pas d'inondation, mais c'est une partie de la toiture qui s'est envolée à cause d'une tempête.

Ensuite, ça a été de pire en pire. Les inondations ont été de plus en plus fréquentes et de plus en plus hautes. Il a fallu surélever la cuisine, mais ce n'était pas possible de le faire pour la salle. Les jours de fermeture pour nettoyer et réparer le restaurant sont devenus plus nombreux que les jours d'ouverture. Les clients ont commencé à ne plus venir.

Aujourd'hui, l'océan vient chaque jour jusqu'au pied de la terrasse à marée haute, et Lily guette le moment où elle va dépasser la dernière marche et entrer une fois encore dans le « Beurre breton et sucre afghan ».

« On ne peut pas déplacer le restaurant, ni le surélever, ni faire baisser le niveau de l'océan. La seule solution, c'est d'empêcher l'eau de rentrer. » constate Ekhma en regardant les vagues passer par-dessus les premières lames de la terrasse. Et comme dans beaucoup d'endroits sur le littoral, avec Lily ils décident de construire une digue entre l'océan et le restaurant, une grande digue en terre et rochers ; plusieurs dizaines de mètres de long sur un mètre cinquante de haut. Ça leur coûte une bonne partie de leurs économies, et ça gâche vraiment le paysage, mais au moins, le restaurant est au sec et peut rester ouvert. Lily continue ses créations en cuisine et Ekhma accueille les clients toujours avec le sourire, mais ils sont tristes. Il y a moins de clients, les gens du coin aussi sont de plus en plus inondés, et beaucoup sont déjà partis loin de l'océan. Et puis le « Beurre breton et sucre afghan » entouré de cet horrible mur de terre, ce n'est plus la même chose qu'avant.

Avec ce qui leur reste d'économies, ils réfléchissent à d'autres solutions. Un restaurant sous l'eau, sous un dôme de verre, mais pas réaliste. Comment les convives pourraient-ils rentrer ? Un restaurant sur une plateforme flottante, mais avec les tempêtes qui se multiplient, ce serait dangereux, et puis avec le mouvement des vagues, tout le monde serait malade. Trouver un autre lieu plus éloigné à l'intérieur des terres, mais comme il y a de plus en plus de gens qui sont chassés de chez eux par l'océan, tout le monde cherche un nouvel endroit pour habiter, et tout est devenu bien trop cher. C'est Lily qui en a l'idée en jouant avec les

allumettes qui servent à allumer son fourneau : « Et si on reconstruisait le restaurant sur des pilotis ? » L'idée semble bonne, en construisant assez haut, sûrement on éviterait tout risque d'inondation, et en plus on garderait la vue sur l'océan qui faisait le charme du restaurant. Comme ni l'un ni l'autre ne sait construire de maison sur pilotis, ils parlent de leur idée à Roméo. Roméo non plus ne construit pas de maisons, mais il est devenu électricien, et des gens qui construisent des maisons, il en connaît beaucoup. C'est un spécialiste de la construction en bois, écologique et durable, zéro carbone qui va s'occuper de leur projet.

En attendant, Ekhma et Lily continuent à faire tourner le restaurant, pleins d'espoir.

Petit à petit, derrière la digue, l'eau continue de monter, et on ne le voit pas, mais elle s'infiltre dans la terre, cherche un passage, et finit par le trouver. Cette fois c'est une vraie catastrophe. Au lieu des 20 à 30 centimètres habituels, c'est plus d'un mètre d'eau qui s'engouffre dans la salle, dans la cuisine. Tout est noyé, les tables et les chaises flottent à la surface, les fours, les frigos sont dans l'eau, toutes les provisions sont perdues.

C'est ce même jour que le constructeur vient leur présenter son projet. Un beau restaurant, flambant neuf, à l'abri des inondations, pratique et bien conçu, écologique, idéal, mais... trop cher pour ce qu'il reste de leurs petites économies.

Lily fond en larmes et cette fois-ci, Ekhma n'a aucun mot qui puisse la consoler. Le « Beurre breton et sucre afghan » est mort une seconde fois ; après la camionnette, c'est la grange qui disparaît sous l'assaut des vagues, et aucune solution ne permet de continuer l'aventure.

Pendant des semaines, Lily reste chez elle, en pyjama, enfoncée dans son canapé à regarder la télé en mangeant des chips. Elle ne sort plus, ne voit plus personne à part Ekhma qui n'arrive même pas à la faire sourire avec ses pitreries. Il faut dire que pour lui non plus, ce n'est pas la grande forme. Il est triste et n'a toujours pas trouvé de solutions, mais il garde espoir, il en a vu d'autres.

Ça faisait longtemps qu'elle ne l'avait pas vue, et elle ne s'attendait pas à la voir, c'est pour cela que Lily n'a pas trop su quoi dire quand Tessa a débarqué chez elle avec Ekhma. Tessa ne lui a pas vraiment laissé le choix : « Venez avec moi, j'ai quelque-chose à vous montrer. »

Au volant dans sa voiture, Tessa ne répond à aucune question et Lily commence à regretter de l'avoir suivie. Ekhma, lui est calme, curieux de savoir où ils vont mais il ne demande pas. Il attend de voir.

C'est dans le port de Nantes que Tessa arrête sa voiture. « Et voilà ! Surprise ! » Autour, Lily ne voit que des grues, des silos, des containers et des vieux bateaux. « Quoi surprise ? c'est quoi ta surprise ? » Lily ne comprend pas très bien ce qu'elle est venue faire là loin de son canapé. Et Tessa explique :

« Là, devant toi, la péniche. C'est la « Marie-jeanne ». Le propriétaire prend sa retraite, elle est à vendre. Elle n'est pas toute jeune, mais il y a la place d'y installer une belle cuisine et une grande salle. On peut même aménager une terrasse sur le dessus. Et elle, elle ne sera pas inondée » ajoute-t-elle en faisant un clin d'œil.

Elle continue : « ça fait plusieurs mois qu'elle est en vente. Le propriétaire est d'accord pour être payé en plusieurs fois, et il acceptera sûrement de baisser un peu le prix... »

Au début, Lily est prête à repartir tout de suite, mais après tout, c'est peut-être la solution, et puis l'idée de se déplacer avec son restaurant, comme les papas avec la camionnette lui plait.

Ça a été facile de se mettre d'accord avec le propriétaire, et tout le monde a aidé pour l'aménagement de la péniche, Maël, Azmaray, Soizic, Roméo qui fait toute l'installation électrique...

Au début, ils restent dans le port de Nantes, et le « Nouveau Beurre breton et sucre afghan » a beaucoup de succès. Assez pour pouvoir payer entièrement la péniche et la remettre en état de naviguer. Alors, elle commence à voyager : d'abord Angers, puis Tours, Bordeaux, Le Havre, Rouen, Paris, Strasbourg... elle est connue dans toute la France.

Un soir, après le service Ekhmatuallah, pensif, se met tout d'un coup à sourire.

« Qu'est-ce qui te fait rire tout d'un coup ? » lui demande Lily.

« Je n'y avais jamais pensé avant, mais tous les deux, on est pareils maintenant. »

« Pareils ? »

« Oui, c'est un peu triste, mais comme moi, toi aussi tu es maintenant une réfugiée. »

« Moi ? Réfugiée ? »

« Oui, ... une réfugiée climatique... »