

Tim Boury, chef van Restaurant Boury in Roeselare:

Iets goeds nog beter maken, prikkelt mij elke dag weer

Christina Van Geel, Stem & Pen

Tim Boury: Ik wil met mijn eten mensen gelukkig maken. Mensen verwennen, warmte en gezelligheid bieden. Een herinnering creëren. Dat ze gelukkig zijn als ze vertrekken, daar word ik blij van. Beleving is heel belangrijk in een restaurant en die creëer je met het hele team. Het eten, de plek, de ontvangst en de bediening: het is één geheel, een samenspel van mensen met hun eigen specifieke talenten.

Mijn moeder kookte heel lekker: haar lasagne en haar aardappelpuree met garnaltjes en een eitje waren legendarisch. Het water loopt me alweer in de mond. Mijn grootvader langs vaders kant was **slager**. Een goed stuk vlees werd bij ons aan tafel gewaardeerd. Ik at graag en ik proefde van alles. Maar als kind had ik nog niet de ambitie om zelf gerechten uit te denken en uit te puren. Ik droomde ook niet van de kokschool, ik wilde **bakker** worden! Wanneer mijn moeder brood of wafels bakte, dan rook het huis ongelofelijk lekker en mijn grootmoeder bakte de mooiste en de lekkerste kerststronken. Als ik toen naar de bakkersschool was mogen gaan, was ik waarschijnlijk bakker geworden. Maar mijn ouders vonden dat ik voor zulke ingrijpende keuzes een beetje ouder moest zijn. Toen ik veertien was, heb ik gekozen voor de hotelschool, een bredere piste met meer mogelijkheden. Dat is een heel goeie beslissing geweest. Ik vind bakker nog altijd een zeer mooie stiel, maar het is ook ontzettend zwaar en familiaal nóg moeilijker te combineren.

De perfecte gastvrouw

Mijn vrouw **Inge Waeles** is ook chef van opleiding. We hebben elkaar leren kennen in de keuken van **Comme Chez Soi** in Brussel. Daar is de vonk overgeslagen. Daarna heeft ze een schitterend parcours afgelegd in de toprestaurants **Hof Van Cleve** en **Auberge du Pêcheur**.

Maar toen we ons eigen restaurant opstartten, heeft ze ervoor gekozen om de zaal te doen. En ik kan je verzekeren: Inge is de perfecte gastvrouw. Doordat ze zolang op zeer hoog niveau gekookt heeft, kan ze perfect een gerecht analyseren. Ze kan ook heel snel en efficiënt inspelen op wat de gasten verlangen, en dat op de correcte manier doorgeven aan de keuken. Los van het feit dat Inge de gedroomde gastvrouw is, is het een geluk dat we niet met zijn tweeën in de keuken staan. Dat zou vonken geven van een heel andere soort. Je moet de problemen niet zoeken als ze zich niet stellen (lacht).

Controlefreak

Eigenlijk ben ik een heel nuchtere mens. Ik sta niet graag in the picture. Niet op sociale media en niet in het restaurant. Grote evenementen en beurzen zijn mijn ding niet. Ik ben geen 'show-kok'. Laat mij maar focussen op mijn gerechten in de keuken, zonder al te veel cinema en poespas. Als ik ooit deelneem aan een kookprogramma op televisie, dan zal dat over koken moeten gaan en niet over mij. Ik heb geen behoefte aan persoonlijkheidscultus.

Ik ben best wel competitief in de keuken. Zet me in een kookwedstrijd en ik wil winnen! Daardoor sta ik ook waar ik sta: door altijd te streven naar beter, lekkerder, mooier. Mijn vrouw is ook zo en dat laat ons toe het restaurant naar een hoger niveau te tillen. Eigenlijk zijn we nooit tevreden, alleen zo kan

je groeien. Soms lijkt het me wel een fijn gevoel om gewoon eens content te zijn... (Stilte). Maar goed, dan leer je niets bij. En uiteindelijk is dat toch een van de grote geneugten van het leven: leren en groeien, het goede alsmat beter maken.

Ik ken mezelf ook goed genoeg om te weten wat er beter kan. Ik werk graag samen met mijn team. Het zijn stuk voor stuk topmensen. Ik wéét dat ik hen kan vertrouwen, maar ik ben nog te veel een **controlefreak**. Ik vind het moeilijk om dingen los te laten, uit handen te geven. Aanleren, loslaten, vertrouwen. Dat is zeker een werkpunt. Het feit dat ik me ervan bewust ben, is al een begin. Het is minstens zo belangrijk om hierover helder te communiceren. Dat je elkaars pijnpunten mag en durft benoemen en de goeie punten kan analyseren.

"Twee Michelinsterren: uitzonderlijke keuken. Een omweg waard!" Zo lees je op de website van Michelin, waar **Tim Boury** (1983) geroemd wordt als uithangbord voor een nieuwe generatie topchefs. Na zijn koksopleiding aan Hotelschool Ter Duinen cultiveerde Boury zijn talent in restaurants als **Comme Chez Soi**, **Belga Queen** en **Oud Sluis**. In 2010 opende hij als 28-jarige zijn eigen restaurant in Roeselare, dat sinds 2013 opereert via de firma **Bourynomie**. Amper een jaar later mocht hij al een eerste Michelinster op zijn revers spelden. Tim en zijn 20-koppige team (waaronder ook broer Ben Boury) knetteren van de culinaire ambitie.



TIM BOURY

Mensen gaan graag op restaurant, omwille van de sociale contacten en de beleving. Ze willen gerust wat geld spenderen aan gastronomische keuken. Dat is een groot geluk.

Op die manier groei je als bedrijf. Ik zie mijn restaurant echt als een **bedrijf**, ja. Koken is mijn passie, maar op het einde van de maand moet je ook de cijfers analyseren. Je moet een plan hebben en een visie, en die moeten helder zijn voor iedereen die mee aan de kar trekt. Ook dat is een belangrijk deel van de job.

Leren door te delen

We zijn een klein land met ontzettend veel toprestaurants. Onvermijdelijk vissen we met zijn allen in diezelfde kleine vijver. Maar we hebben het geluk dat Belgen ook weten wat lekker eten is. Mensen gaan graag op restaurant, omwille van de sociale contacten en de beleving. Ze willen gerust wat geld spenderen aan gastronomische keuken. Dat is een groot geluk. Daar moeten we nog meer voordeel uithalen door beter samen te werken. Het is belangrijk dat er geen jaloezie en geen strijd is tussen koks onderling, dat we elkaar respecteren en aanvullen. Niet elk op ons eigen kookeiland blijven zitten, maar leren van elkaar.

In het najaar heb ik een four hands take out gedaan samen met **Nick van The Jane**. Een tiengangenmenu waarvan we elk de helft voor onze rekening namen. Dat was een fantastische samenwerking en een geweldig leerproces! We hebben kennis en smaken gedeeld en we zijn er allebei beter van geworden.

Een topchef waar ik ontzettend veel van geleerd heb, is **Sergio Herman**. Ik heb zes jaar met hem gewerkt in **Oud Sluis**. Hij heeft me leren doorzetten. Als je voelt dat je je limiet bereikt hebt, dan geeft Sergio je dat extra duwtje om nog een paar millimeter verder te gaan. Zijn kracht, zijn visie en zijn creativiteit maken van hem de topchef die hij is.

Iets goeds nog beter maken

Ik doe ontzettend graag wat ik doe en ik hoop dat ik nog lang met dezelfde passie en drive kan blijven koken. Dat ik geprikkeld blijf om nieuwe dingen te ontdekken, om de lat telkens een beetje hoger te leggen. Ik wil graag onze merknaam op de kaart zetten. Mijn handelsmerk is vooral **puurheid**. Een gerecht zodanig uitpueren dat je met drie à vier ingrediënten genoeg hebt om mensen echt een topbeleving te bezorgen. Een mooi stuk vis en groenten van topkwaliteit op een simpele manier bereiden, maar zo dat de smaken ervan afspatten. Iets goeds nóg beter maken. Door de techniek, door de kunde, door de passie. Dat is heel arbeidsintensief. Het moet altijd top zijn. Je mag nooit een mindere dag hebben, nooit een steek laten vallen. Op termijn ben ik op zoek naar een concept of een product dat niet die dagelijkse aandacht nodig heeft. Een fond bijvoorbeeld die mensen thuis aan hun gerechten kunnen toevoegen om ze te vervolmaken. Een combinatie van dienst en product.

Het belangrijkste ingrediënt

Ik heb nu twee sterren en ik heb daar geen probleem mee, ze zijn welkom (lacht). Het geeft toch een kwaliteitslabel aan je zaak. Mensen kijken ernaar op. Het geeft een bepaalde druk, dat is waar. En ik heb respect voor collega's die er afstand van doen, die het simpeler willen aanpakken zonder aan kwaliteit in te boeten. Maar die sterren zijn voor mij persoonlijk ook een motivatie. Het is een vorm van bekroning en een uitdaging om elke dag even goed en liefst beter te

presteren. Nu goed, eens je in je keuken staat, denk je daar niet aan. Het enige doel is dan de mensen in je zaak gelukkig maken. De voldoening van mijn gasten is mijn grootste motivator.

Die voldoening bereik je maar als je team goed zit én zich goed voelt. Ik zorg er bijvoorbeeld voor dat ik 's ochtends als eerste in de keuken ben, voor mijn medewerkers er zijn. Dat er licht brandt, dat er muziek speelt: dat toont mijn betrokkenheid, en dat ook ik deel van dat team ben.

Je kan geen topkeuken bieden zonder mensen in de keuken, in de zaal en aan tafel. De mensen zijn het belangrijkste ingrediënt van alles wat we maken en bieden in Restaurant Boury.

Door de coronasluiting van de horeca, weet ik soms met mezelf geen blijf. Er is altijd wel wat administratief werk te doen, maar dat is mijn ding niet. Ik mis de drive en de uitdaging van een 'gewone' werkdag. Ik verlang ernaar om mensen weer gelukkig te maken met lekker eten. En ik mis mijn team. De humor en het samenhangingsgevoel in de keuken, het elkaar motiveren. Alle sociale aspecten van mijn werk zijn weggevallen en soms voel ik mezelf als een soufflé in mekaar zakken. Er zijn natuurlijk ook lichtpunten: ik heb mijn dochters nooit eerder zo vaak gezien als in 2020! En daar geniet ik ook intens van.