

# De zielenroerselen van de West-Vlaamse drie-sterrenchef

Jan Bart Van In, hoofdredacteur

Hoera, West-Vlaanderen prijkt, vier jaar na het wegvallen van De Karmeliet en van Hertog Jan, eindelijk terug met een 3-sterrenrestaurant in de nieuwe Michelingids.



Restaurant Boury uit Roeselare wordt door deze restaurantbijbel bekroond voor zijn opmerkelijke kwaliteitsmissie die startte in 2010. Michelin prijst hem als een toonvoorbeeld van eigentijdse gastronomie.

Vorig jaar gaf chef Tim Boury een exclusief interview aan **West-Vlaanderen Werkt**, waarin hij in zijn culinaire ziel laat kijken. In het gesprek met onze reporter Christina Van Geel kwam onder meer naar voren dat hij aanvankelijk eigenlijk

'bakker' wou worden en was hij ook vol lof voor zijn eega Inge Waes, die hij omschrijft als de perfecte gastvrouw in hun fraaie villa in Roeselare.

Over het belang van die Michelinsterren bekennt Boury: "Het geeft een kwaliteitslabel aan je zaak. Mensen kijken ernaar op. Het geeft tegelijk een bepaalde druk op je restaurant. En ik heb respect voor collega's die er afstand van doen, die het simpeler willen aanpakken, zonder aan kwaliteit in te boeten."

## Controlefreak

Tim Boury outte zich toen ook als een heuse 'controlefreak': "ik vind het moeilijk om dingen los te laten, uit handen te geven..."

Enige zakelijke nuchterheid is onze sterrenchef ook niet vreemd: "Koken is mijn passie maar op het einde van de maand moet je ook de cijfers analyseren."

À propos, die cijfers mogen gezien zijn. Het jongste boekjaar (2020-2021) is door zijn vennootschap Bourynomie bv afgerond met een nettowinst van 265.300 euro op 809.000 euro brutomarge, met de inzet van 14 medewerkers.

Dat ligt wel nog onder de score van pro-corona-topjaar 2019, toen Boury 939.000 euro brutomarge realiseerde met dan nog 19 medewerkers.

Gaat onze top-restaurateur nu de zelfde weg op als Sergio Herman en de andere mediagenieke gastronomische vedetten...?

Tim Boury: "Eigenlijk ben ik een heel nuchtere mens. Ik sta niet graag in de picture. Ik ben ook geen show-kok. Laat mij maar focussen op mijn gerechten in de keuken zonder al te veel cinema of poespas. Ik heb geen behoefte aan de persoonlijkheidscultus."

Het ganze interview met Tim Boury in **West-Vlaanderen Werkt nr 01-2021** is te vinden via [www.kenniswest.be/westvlaanderenwerkt](http://www.kenniswest.be/westvlaanderenwerkt)