

Drie sterren chef Tim Boury mag zich nu al miljonair noemen (en waarom Michelin gul sterren uitdeelt)

Date : 24 mei 2022

De 39-jarige Roeselaarse chef kok Tim Boury was gisteren redelijk verrast wanneer hij door Michelin tot drie sterren chef werd gelauwerd. Toch is hij al jaren goed bezig. Samen met zijn echtgenote Inge Waeles en zijn broer Ben bouwde hij een kleine familiale KMO uit die nu al goed is voor een opgebouwd vermogen van 1 miljoen euro. En in de horeca is dat geen sinecure. Centraal in hun huidig model staat de imposante villa in Roeselare, met al even indrukwekkende champagnebar en drie gastenkamers. Daartegenover staat wel een financiële schuld bij de banken van 1,8 miljoen euro. Maar die vastgoedconstructie in de vennootschap Bowati is mooi gescheiden van de exploitatievennootschap Bourynomie. Michelin zelf ruilt ondertussen zijn core business van papieren restaurantkritieken in voor een digitaal reservatiesysteem met marketing ondersteuning.

Tim Boury is het levend bewijs dat de tijden veranderen. Zijn horecabedrijf is juridisch mooi uitgebouwd met aparte opbouw en financiering van risico's binnen het vastgoed enerzijds en de exploitatie anderzijds. Tim Boury staat in de keuken, zijn echtgenote, zelf ook chef kok, doet de zaal en broer Ben verzorgt het commercieel gedeelte. Een eigentijdse combinatie die nu door Michelin wordt bekroond met drie sterren. Ook Michelin moet trouwens met zijn tijd mee. De papieren restaurantgids is voorgoed verleden tijd. De sterren en alle commentaar staan nu gratis en voor niets op de website van Michelin. Weg dus klassiek verdienmodel van boekjes verkopen, daar is nu de digitale app die u meteen ook laat reserveren. Michelin gaat dus nu geld verdienen met de promotie van restaurants. Objectieve kritieken zullen dus steeds zeldzamer worden. Michelin gaat zijn eigen markt ondersteunen met digitale marketing. In de toekomst zal het sterren regenen.

Bij Tim Boury zijn die sterren alvast terecht verdiend. De chef werd opgeleid in de vermaarde hotelschool Ter Duinen in Koksijde. Zijn eerste werkplek was de Comme Chez Soi in Brussel. Later volgden nog vijf jaar bij [Oud Sluis van Sergio Herman](#) en twee jaar als chef-kok in de Belga Queen in Gent. Zijn echtgenote werkte zelf ook al in de keukens van Comme Chez Soi, waar beiden

elkaar trouwens leerden kennen, [het Hof van Cleve](#), De Jonkman en [l'Auberge du Pecheur](#). In 2010 gingen ze samen van start in een rijhuis in het centrum van Roeselare. In 2016 volgde de verhuis naar de riante villa aan de grens met Rumbeke. Met de inbreng van broer Ben werd de naam Boury een merk met eigen producten. De villa kreeg een imposante champagnebar en drie gastenkamers. De banken financierden.

Het echtpaar Boury heeft twee dochters van 9 en 13 jaar. Het restaurant zelf is slechts vier dagen per week open en slechts één zondag per maand. Zo blijft de sociale druk op het gezin handelbaar. Ook dat zijn nieuwe tijden.