

MÉMOIRE CONJOINT

DANS LE CADRE DE L'ÉTUDE DU PROJET DE LOI 101

LOI VISANT L'AMÉLIORATION DE CERTAINES LOIS DU TRAVAIL

PRÉSENTÉ PAR

FOODTASTIC

GROUPE GRANDIO

GROUPE MTY

GROUPE ST-HUBERT

GROUPE ZIBO!

RESTAURANTS NORMANDIN

RESTOS PLAISIRS

À L'ATTENTION DE

LA COMMISSION DE L'ÉCONOMIE ET DU TRAVAIL

3 JUIN 2025

À propos de nous

Le présent mémoire rassemble les voix de six des plus grandes chaînes de restauration ayant leur siège social au Québec.

Nous représentons les bannières les plus appréciées des Québécoises et des Québécois, que l'on pense à la Belle et le Bœuf, Rôtisseries Fusée, La Cage Brasserie sportive, Les Rôtisseries St-Hubert, Harvey's Québec, New York Fries, Bâton Rouge, Scores, Casa Grecque, Thai Express, Ben&Florentine, Allô! mon Coco, Les Restaurants Normandin, Le Cochon Dingue, Zibo!, Archibald et plusieurs autres. Collectivement, nous exploitons plus de 1 500 établissements et employons plus de 38 000 personnes à travers la province, faisant de nous des acteurs incontournables du secteur québécois de la restauration.

Portrait sommaire des réalités de l'industrie de la restauration

Le secteur de la restauration est l'un des plus gros employeurs privés au Québec. Celui-ci compte en effet plus de 200 000 employés, répartis aux quatre coins de la province, ce qui représente environ 5 % de l'ensemble des travailleurs. Chaque année, le secteur québécois de la restauration réalise des ventes totales dépassant la dizaine de milliards de dollars, contribuant de fait significativement aux revenus de l'État et aux divers programmes sociaux.

Le secteur de la restauration a également des retombées indirectes importantes : en s'approvisionnant localement, les restaurateurs contribuent à la vitalité des producteurs alimentaires québécois. De fait, on estime que pour chaque dollar dépensé dans un établissement de restauration commerciale, 75 sous sont réinvestis directement au Québec.

Alors que certains secteurs d'activité ont connu une période d'accalmie en 2024, l'industrie de la restauration québécoise est toujours aux prises avec une pénurie de main-d'œuvre pour des postes spécifiques comme cuisinier et aide-cuisinier.

Sommaire exécutif

Au cours des dernières années, l'impossibilité pour les établissements de restauration de procéder à un partage des pourboires reçus entre l'ensemble de ses employés s'est imposé comme étant le principal défi auquel fait face le secteur québécois de la restauration. Les lois québécoises, pensées à l'époque pour empêcher un employeur malveillant de faire main-basse sur ce gage d'appréciation de la clientèle, n'ont pas évolué depuis. Leur rigidité héritée d'une époque depuis longtemps révolue est aujourd'hui devenu un problème. Elle empêche l'adoption d'une pratique légitime, qui permettrait de répartir l'ensemble des pourboires reçus de manière juste et équitable entre l'ensemble des employés d'un établissement.

Depuis plus de six ans avec le gouvernement en place, et longtemps avant cela, notre industrie s'est montrée disponible, proactive et collaborative avec le pour faire avancer ce dossier. Nous avons saisi toutes les opportunités qui se sont présentées à nous : rencontre avec les autorités gouvernementales, participation aux consultations prébudgétaires, à des groupes de travail, appui aux intentions gouvernementales. Ce chantier était d'autant plus avancé que des modifications législatives devant donner la flexibilité nécessaire pour autoriser le partage de pourboires étaient attendues dans le cadre du présent projet de loi.

L'omission de cet enjeu névralgique pour notre secteur, après des années de démarches et d'efforts, constitue assurément une vive déception. Alors que le gouvernement du Québec dépose un projet de loi ayant principalement pour objectif de renforcer l'équité et l'efficacité des lois du travail, il est incompréhensible que celui-ci demeure muet sur le principal vecteur d'injustice dans le secteur québécois de la restauration.

Alors que l'injustice pousse un nombre grandissant de cuisiniers à l'exode, et alors que les restaurateurs doivent composer avec un nombre grandissant d'exigences administratives et réglementaires, le moment est venu de passer de l'intention à l'action. Nous demandons que le projet de loi prévoit un mécanisme clair et encadré de gestion des pourboires par les employeurs, qui permettrait de redistribuer l'entièreté du pourboire de manière équitable entre l'ensemble des employés de l'établissement, et ce, sans que l'employeur n'en conserve un seul sou.

Partage des pourboires : un problème de longue date à régler une fois pour toutes

Mise en contexte

Dans tout le pays, c'est au Québec qu'il en coûte le plus cher pour opérer un restaurant. En plus des taxes, la réglementation est plus imposante qu'ailleurs. Les exigences administratives sont aussi supérieures. Depuis quelques années, malgré la volonté de faire de l'allègement réglementaire, notre secteur vit plutôt l'inverse.

Que ce soit l'implantation du MEV-Web, la hausse fulgurante des cotisations d'Éco Entreprises Québec en lien avec la modernisation de la collecte des matières résiduelles, l'implantation des règles d'affichage en lien avec la loi 69 sur la francisation et de plus en plus de restrictions au niveau municipal, les entreprises de notre secteur ont de plus en plus de dépenses qui ne sont pas liées à leur mission fondamentale qui est de servir nourriture et boissons aux clients.

Bien que justifiables individuellement, ces exigences s'ajoutent et rendent difficile le développement de la restauration au Québec.

Mais le domaine où la situation est la plus frappante est du côté du pourboire. Actuellement au Québec, les restaurateurs doivent percevoir les pourboires, en assurer la redistribution sans pouvoir y intervenir, en plus d'assumer les charges sociales qui s'y rattachent, de collecter les taxes applicables et les remettre au gouvernement — le tout sans aucune forme de compensation. Le pourboire en soi appartient entièrement aux employés, et c'est tout à fait légitime. Par contre, il n'est pas normal que les employeurs aient 100 % des frais et aussi 100% des désagréments.

Le partage de pourboire comme tel

Cette année encore, l'enjeu prioritaire de main-d'œuvre pour le secteur de la restauration québécoise est inévitablement celui du partage des pourboires en établissement. À l'heure actuelle, seuls les serveurs peuvent toucher un pourboire. En effet, en vertu de la Loi sur les normes du travail, le pourboire appartient exclusivement à l'employé qui le reçoit du client.

À l'époque, l'intention du législateur était d'empêcher que des propriétaires d'établissement saisissent, en tout ou en partie, le pourboire reçu par ses employés. Si cette intention est évidemment louable, et que nous y souscrivons entièrement par ailleurs, elle entraîne aujourd'hui un déséquilibre important entre, d'une part, les employés dans les salles à manger, qui sont admissibles au pourboire, et les employés en cuisine, qui eux, ne le sont pas.

Compte tenu que les pourboires récoltés au cours d'une seule journée peuvent représenter plusieurs milliers de dollars, une injustice importante s'est installée entre ces deux catégories d'employés en matière de rémunération. En effet, le salaire global d'un employé de salle à manger, à l'heure actuelle, atteint en moyenne plus de 39 \$ de l'heure, en incluant les pourboires. Les employés en cuisine, eux, touchent pour leur part un salaire moyen inférieur à 23 \$/heure.

Ce déséquilibre important dans la rémunération d'employés travaillant au sein d'un seul et même établissement est inévitablement source de tensions, qui affectent le climat de travail. Surtout, il rend particulièrement difficiles le recrutement et la rétention de cuisiniers de qualité, et ce, malgré les efforts importants réalisés par les restaurateurs ces dernières années afin d'offrir des conditions de travail plus compétitives.

De manière plus large, il apparaît nécessaire d'adapter le cadre régissant les pourboires à la lumière des changements structurels survenus dans le domaine de la restauration au cours des dernières années. En effet, de nos jours, les pourboires sont de moins en moins donnés en argent comptant, mais bien par carte de débit et de crédit. Également, plusieurs restaurateurs offrent désormais des plats à ramasser en restaurant (communément appelés takeout). Alors que ces commandes seront essentiellement préparées par les employés de cuisine, en vertu de la Loi, le pourboire que le client versera appartiendra exclusivement à l'employé de la salle à manger qui aura finalisé la transaction, ce qui nous apparaît comme une anomalie à corriger.

Depuis plus de 18 mois, le gouvernement du Québec nous indique sa volonté de redonner aux établissements, sous certaines conditions, le droit de gérance en matière de pourboires. Le temps est venu de passer de la parole aux actes.

Nous ne comprenons pas les réticences à encadrer ce droit de gérance dans une loi. Soyons clairs : l'idée n'est pas de retirer les pourboires aux employés, mais plutôt de mieux les répartir, en toute transparence et équité. Au final, les modifications demandées, ne viendraient qu'arrimer le cadre législatif avec les pratiques actuelles de la clientèle.

Après tout, lorsqu'un client laisse un pourboire dans un restaurant, il récompense bien plus que le service en salle : il reconnaît l'ensemble de l'expérience vécue, incluant la qualité du repas, l'ambiance et l'efficacité du service. C'est pourquoi tous les membres de l'équipe, y compris ceux en cuisine, méritent une part équitable de cette reconnaissance collective.

Au cours des derniers mois, le législateur a présenté le projet de loi 72, qui touchait, en partie, la question des pourboires. À ce moment, il a été relevé, à raison, que celui-ci visait avant tout des enjeux de protection du consommateur, et qu'il n'apparaissait pas comme le véhicule législatif pertinent pour faire progresser les revendications du secteur de la restauration. Le projet de loi actuellement à l'étude propose pour sa part des mesures qui sont au cœur du droit du travail. En conséquence, il n'y a aucune raison de ne pas aller de l'avant.

Recommandation

Modifier l'article 50 de la *Loi sur les normes du travail* afin d'instaurer un droit de gérance encadré en matière de pourboires qui permettrait aux restaurateurs de mettre en place un système de partage des pourboires dans lequel 100 % des pourboires perçus seraient redistribués à l'ensemble des employés de l'établissement et ce, afin de restaurer l'équité entre les employés de salle à manger et les employés de cuisine.

Conclusion

Avec son projet de loi 101, le gouvernement du Québec vise à actualiser les lois régissant les relations de travail, avec pour objectif affiché d'améliorer la protection des travailleurs et de rendre l'encadrement plus équitable. Compte tenu des visées poursuivies par les autorités gouvernementales, que nous soutenons par ailleurs pleinement, il est difficile de justifier l'absence en son sein de modifications législatives qui permettraient précisément aux restaurateurs de garantir une répartition plus juste et équitable entre l'ensemble de ses employés des pourboires reçus par la clientèle.

Demandez-le à n'importe quel restaurateur, celui-ci vous le confirmera : le système actuel ne répond plus aux réalités de notre industrie. Au contraire, il perpétue des inégalités entre les travailleurs, pénalise les employeurs, et complique la gestion des équipes.

Le projet de loi 101 représente une occasion unique de corriger le tir, et nous invitons les membres de la Commission à s'en saisir. Au final, un droit de gérance encadré en matière de pourboires ne vise ni à retirer des droits aux travailleurs, ni à affaiblir la protection qui leur est offerte. Au contraire, une plus grande équité en la matière permettra de rétablir un équilibre essentiel dans nos établissements et d'assurer un climat de travail plus juste et plus durable.