

ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC
MÉMOIRE SUR LE PROJET DE LOI N° 11

**DÉPOSÉ À LA COMMISSION DE L'ÉCONOMIE ET
DU TRAVAIL DE L'ASSEMBLÉE NATIONALE**



Notre mission

Depuis 1938, l'Association Restauration Québec a pour mission de soutenir l'essor et la prospérité de l'industrie de la restauration au Québec. Elle contribue au succès de ses membres en défendant leurs intérêts auprès des différents paliers de gouvernement, en leur offrant des avantages économiques exclusifs et en leur fournissant de l'information pertinente et privilégiée.

Notre vision

L'ARQ s'engage pleinement auprès de ses membres afin de les outiller adéquatement pour qu'ils relèvent les défis entrepreneuriaux auxquels ils font face. Chacune de ses actions est guidée par l'absolue nécessité de faire de l'industrie de la restauration une industrie florissante, innovante, dynamique et incontournable au Québec.

Personne-contact

M. Martin Vézina

Vice-président, affaires publiques et gouvernementales

mvezina@restauration.org

Date de parution

Le 5 février 2026

Éditeur

Association Restauration Québec

6880, Louis H.-Lafontaine

Montréal (Québec) H1M 2T2

Tél. : 514 527-9801 ou sans frais 1 800 463-4237

info@restauration.org

www.restauration.org

TABLE DES MATIÈRES

TABLE DES MATIÈRES	3
L'ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC : LA RESTAURATION SOUS TOUTES SES FORMES!	4
INTRODUCTION	5
POUR UN DROIT DE GESTION DU PARTAGE DES POURBOIRES	6
LA VENTE DE PRODUITS « PRÊTS-À-MANGER »	10
NOS RECOMMANDATIONS	12
CONCLUSION	14
ANNEXE 1 — SOMMAIRE DES RECOMMANDATIONS	15

L'ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC : LA RESTAURATION SOUS TOUTES SES FORMES!

Le 6 juin 1938 était fondée, à Montréal, l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ). Si, à l'origine, l'organisation ne regroupait qu'une quinzaine de restaurateurs rassemblés pour combattre un projet de taxe sur les repas au restaurant, l'ARQ regroupe aujourd'hui plus de 5 200 membres et représente depuis 87 ans la principale voix de cette industrie ayant réalisé plus de 18 milliards de dollars de ventes en 2024.

Maintenant connue sous le nom d'Association Restauration Québec, l'ARQ regroupe les propriétaires et les gestionnaires du domaine de la restauration sous toutes ses formes. Elle compte également des membres associés, des fournisseurs de produits et de services pour hôtels, restaurants et autres services alimentaires, ainsi que des membres affiliés œuvrant dans l'enseignement de la restauration et de l'hôtellerie.

La restauration est une industrie de premier plan dans le développement économique de l'ensemble des régions du Québec. Elle est aussi ancrée dans les communautés en étant l'un des rares secteurs à se trouver partout à travers le territoire. En plus de représenter un lieu de socialisation important pour tous les Québécois, les restaurants sont également une étape essentielle des touristes, des voyageurs et des travailleurs qui ont besoin de se restaurer loin de chez eux. Ce faisant, notre industrie est un acteur crucial du secteur touristique québécois et un partenaire important de plusieurs autres secteurs d'activité, tels que le transport de marchandises, dont les camionneurs dépendent très souvent des restaurants pour s'alimenter et se reposer.

L'ARQ représente, bien sûr, les intérêts des restauratrices et des restaurateurs, mais elle est aussi reconnue pour toujours le faire constructivement, en discussion constante avec les décideurs.

INTRODUCTION

Dans le cadre du projet de loi n° 11, *loi modifiant diverses dispositions principalement aux fins d'allègement du fardeau réglementaire et administratif*, l'ARQ souhaite saisir de cette importante occasion pour moderniser le cadre législatif et s'assurer un environnement réglementaire plus simple, prévisible et adapté aux réalités contemporaines de l'industrie de la restauration québécoise. Dans le contexte marqué par des pressions économiques majeures et soutenues, toute mesure qui vise à réduire les entraves administratives superflues et à favoriser l'efficacité liée à l'exploitation d'un établissement de restauration mérite une attention particulière.

C'est dans cette perspective que s'inscrit le présent mémoire. Ce document propose de mettre en place deux ajustements pertinents qui permettraient de simplifier de façon importante le cadre réglementaire de la restauration. Ceci permettrait aux gestionnaires de l'industrie de se doter de nouveaux outils pour stabiliser les prix au menu et de développer de nouvelles opportunités d'affaires.

POUR UN DROIT DE GESTION DU PARTAGE DES POURBOIRES

L'Association souhaite vous sensibiliser, dans le cadre de ce projet de loi, d'un irritant de longue date dans l'industrie, soit celui de la question du partage des pourboires entre les employés. La législation actuelle laissant la décision de le faire ou non uniquement dans les mains des serveurs cause de graves problèmes d'équité entre les salariés de l'industrie. Elle met à mal le caractère fondamentalement collectif du travail en établissement en empêchant les restauratrices et les restaurateurs d'instaurer, de façon encadrée, des conventions de partage plus équitables, adaptées aux réalités opérationnelles, économiques et numériques du secteur.

D'abord, le partage des pourboires entre l'ensemble des employés d'un restaurant ne constitue pas une simple revendication des exploitants, mais reflète une opinion largement partagée par la population québécoise, qui reconnaît le caractère collectif du travail en restauration. Des sondages réalisés pour l'ARQ montrent qu'une forte majorité des répondants, soit entre 71 % et 77 % selon les années, est favorable à ce que les pourboires ne soient pas réservés aux seuls serveuses et serveurs, mais répartis entre le personnel de service et dans une large proportion, incluant aussi les employés de la cuisine. Ce haut taux d'adhésion, stable dans le temps entre 2017 et 2022, démontre un appui social clair à une réforme visant une répartition plus équitable des pourboires.

Ensuite, le succès d'une soirée au restaurant repose sur un effort collectif impliquant l'ensemble des employés, visibles ou non, dont chaque rôle est essentiel à la qualité de l'expérience client. Qu'il s'agisse du service, de la cuisine ou de la plonge, l'absence d'un seul maillon suffit à compromettre le fonctionnement de l'établissement et, par conséquent, la satisfaction de la clientèle. Dès lors, le pourboire ne peut être réduit à une simple reconnaissance du service en salle, puisqu'il récompense l'expérience globale vécue. Il apparaît ainsi légitime que l'ensemble des travailleuses et travailleurs contribuant à cette expérience puissent en bénéficier, et que la mise en place, à la discrétion du restaurateur, d'une meilleure redistribution des pourboires servant à reconnaître le caractère fondamentalement collaboratif de la restauration.

Puis, dans un contexte de pénurie de main-d'œuvre et de faibles marges bénéficiaires, la possibilité pour les restaurateurs d'avoir un droit de gestion sur la distribution des pourboires constitue un outil concret pour améliorer l'attractivité, l'équité et la rétention du personnel. Le régime actuel, qui réserve cette décision aux seuls employés de service,

crée des iniquités entre établissements et limite la capacité des employeurs à valoriser les employés de cuisine et de soutien. Une redistribution partielle des pourboires décidée par l'employeur peut réduire l'insatisfaction salariale, renforcer la collaboration entre la salle et la cuisine et améliorer l'expérience client, sans accroître les coûts pour la clientèle, faisant de ce partage des pourboires une mesure de gestion pragmatique et mobilisatrice.

La loi québécoise confie exclusivement aux employés le pouvoir d'instaurer une convention de partage des pourboires, sans permettre à l'employeur d'intervenir, même lorsque celle-ci a des effets directs sur la masse salariale et les conditions de travail. Cette situation crée des contradictions importantes, notamment lorsque des conventions excluent temporairement certains employés ou comportent des clauses discriminatoires, plaçant l'employeur dans une position paradoxale où il demeure légalement responsable sans disposer de moyens d'agir. Ce flou juridique fragilise les établissements de restauration et les laisse à risque par rapport à leurs obligations légales.

Un droit de gestion sur la redistribution des pourboires procure des bénéfices structurels à l'ensemble du secteur de la restauration. En valorisant les métiers de cuisine et de soutien, souvent invisibilisés, elle contribue à réduire les inégalités de rémunération et à reconnaître concrètement le travail en coulisse, brisant ainsi la hiérarchie implicite entre fonctions visibles et invisibles. Cette reconnaissance rend ces postes plus attractifs, favorise le recrutement et la rétention de personnel qualifié et soutient, à moyen et long terme, l'élévation du niveau de compétence et de professionnalisme du secteur. Ainsi, cette mesure participe à une meilleure distribution des revenus et à l'amélioration durable de l'industrie de la restauration québécoise.

D'autre part, comme le montre le tableau ci-dessous, il existe une forte disparité de rémunération entre le personnel de salle et celui de cuisine, amplifiée par les pourboires et l'inflation récente. Permettre aux employeurs de mieux distribuer les pourboires constitue une solution simple, équitable et encadrée pour réduire ces écarts et reconnaître la contribution de l'ensemble des employés.

Rémunération moyenne et annuelle selon le poste occupé

	Moyenne salariale	Moyenne des pourboires	Salaire annuel (avec pourboires)
Serveur	15,05 \$/h	28,65 \$/h	79 534 \$/année
Barman	14,78 \$/h	32,55 \$/h	86 140 \$/année
Chef	25,68 \$/h		46 737 \$/année
Cuisinier	22,64 \$/h		41 204 \$/année
Plongeur	17,61 \$/h		32 050 \$/année
Commis débarrasseur	15,64 \$/h		28 464 \$/année

** Les données ont été obtenues par le biais d'un sondage réalisé au mois de mai 2025 par l'ARQ. Le calcul du salaire annuel été réalisé sur la base de 52 semaines de 35 heures de travail. Les résultats sont à utiliser avec prudence puisqu'un faible nombre de répondants a été enregistré (+/- 110).*

Selon les estimations de l'Association, réalisées à l'aide d'un sondage interne et de données gouvernementales, l'absence d'un droit de gestion des exploitants entraîne des coûts significatifs. La mise en place d'une convention de partage des pourboires, qui exige la consultation des personnes salariées concernées, peut à elle seule générer des coûts de main-d'œuvre variant d'environ 100 \$ (deux employés pendant trois heures) à plus de 1 500 \$ (vingt employés pendant cinq heures), et ce processus peut être répété aussi souvent que jugé nécessaire, multipliant les coûts. À ces frais s'ajoutent des charges administratives récurrentes liées à la gestion et à la redistribution des pourboires, évaluées en moyenne à 125 \$ par semaine, soit près de 6 500 \$ par année par établissement pour un total de 22,7 millions pour l'ensemble de l'industrie. Paradoxalement, l'absence de convention de partage génère également des coûts substantiels. En moyenne, cinq employés de cuisine par établissement envisagent de quitter leur poste, ce qui entraîne des dépenses de recrutement et de formation excédant 2 600 \$ par embauche, pour un total dépassant 13 300 \$ par établissement. Si on rapporte ce montant à l'ensemble de l'industrie, c'est 46,6 millions de dollars en coûts. Ainsi, qu'une convention de partage soit instaurée ou non, l'absence d'un véritable droit de gestion entraîne nécessairement des coûts supplémentaires qui fragilisent inutilement la pérennité des établissements de l'industrie.

Bien que l'Association préconise un droit de gestion sur l'ensemble des pourboires, elle désire proposer aux parlementaires une solution de compromis qui protégera une portion des pourboires aux serveuses et serveurs. Cela permettra une meilleure acceptabilité sociale des employés de salle tout en permettant de reconnaître l'apport de chacun à l'expérience client d'un restaurant.

La proposition formulée dans le cadre de ce mémoire est d'accorder un droit de gestion à l'employeur sur les ventes « nourriture » du pourboire, tout en laissant le pourboire provenant des ventes « boisson » aux serveurs. Ainsi, les serveuses et les serveurs obtiennent une reconnaissance pour leur travail lié au service de boisson et l'ensemble des travailleurs d'un restaurant, incluant les serveuses et les serveurs, peuvent profiter du pourboire provenant des ventes de nourriture et redistribué par l'employeur. L'ARQ croit qu'une telle proposition pourrait être une solution aux irritants formulés plus haut et aurait un impact moindre sur les employés de service.

Aussi, afin de favoriser la transition, l'ARQ demande que les conventions de partage et les dispositions sur le partage des pourboires des conventions collectives actuellement en vigueur, mais qui divergent de cette proposition, puissent continuer de s'appliquer. De plus, il faudrait que le nouveau texte législatif n'empêche pas, comme c'est le cas actuellement, d'ententes informelles entre les salariés de la salle à manger pour partager leurs pourboires s'ils le désirent.

LA VENTE DE PRODUITS « PRÊTS-À-MANGER »

Notre Association profite du présent mémoire pour soumettre à nouveau une proposition concernant la vente de plats préparés en restaurant, offerts en format prêt-à-manger, dans les épiceries sans exiger de permis additionnels. Concrètement, cette mesure exempterait l'exploitant de l'obtention d'un second permis, pour la vente de plat prêt-à-manger contenant des produits carnés. Cela permettrait, par exemple à un restaurant, de vendre un plat de lasagne bolognaise ou une pizza dans un emballage sous vide à une épicerie pour qu'elle puisse le revendre à leurs clients. L'objectif n'est pas de leur permettre d'exercer des activités de grossiste, comme la production congelée ou la distribution à grande échelle, mais simplement d'autoriser la vente locale de ces produits sans devoir obtenir un permis de vente en gros.

D'entrée de jeu, cette mesure permettrait aux établissements de restauration d'explorer des modèles d'affaires complémentaires, de diversifier leurs sources de revenus et de rejoindre une nouvelle clientèle, tout en agissant comme levier de croissance pour le secteur. Elle stimulerait également l'économie locale en favorisant l'achat de produits prêts-à-manger québécois et le développement de circuits courts, au bénéfice des consommateurs et des entreprises. Par ailleurs, le retrait de l'obligation de détenir deux permis pour vendre des produits carnés à une autre entreprise de détail allègerait considérablement la charge administrative, réduirait les freins à la diversification et encouragerait l'innovation, permettant aux restaurateurs d'adapter plus rapidement leur offre et de demeurer compétitifs face aux grandes entreprises alimentaires.

De plus, cette mesure renforcerait la résilience des établissements de restauration face aux conjonctures économiques défavorables et aux urgences sanitaires, qui entraînent souvent une baisse marquée de l'achalandage et fragilisent fortement le secteur, comme l'a démontré la pandémie. En permettant la vente de produits prêts-à-manger dans des commerces de proximité, elle offrirait une source de revenus complémentaire, contribuerait à préserver des emplois et proposerait aux consommateurs des options plus abordables issues de leurs restaurants favoris. Elle s'inscrirait également dans la tendance croissante de l'achat local, dont les retombées économiques profitent davantage aux communautés, tout en favorisant les collaborations entre restaurateurs et détaillants.

Finalement, l'application de cette mesure ne compromettrait en rien la sécurité alimentaire, les établissements de restauration étant déjà soumis à des normes d'hygiène et de salubrité aussi rigoureuses que celles du prêt-à-manger en commerce de détail. La

manipulation des aliments, l'entretien des équipements, la formation obligatoire du personnel et les inspections régulières des autorités encadrent strictement leurs pratiques. Tout manquement entraîne des sanctions, assurant ainsi des conditions sécuritaires pour la clientèle. L'intégration de ces activités supplémentaires ne représenterait donc pas un défi sur le plan réglementaire.

NOS RECOMMANDATIONS

RECOMMANDATION N° 1

Que l'article 50 de la Loi sur les normes du travail soit amendé comme suit :

« Le pourboire versé directement ou indirectement par un client appartient en propre au salarié qui a rendu le service et il ne doit pas être confondu avec le salaire qui lui est par ailleurs dû. L'employeur doit verser au salarié au moins le salaire minimum prescrit sans tenir compte des pourboires qu'il reçoit.

Nonobstant l'alinéa précédent, l'employeur peut retenir ou percevoir le pourboire provenant de ventes autres que celles de boissons et les répartir entre les personnes salariées ayant participé à la préparation ou au service des aliments.

Si l'employeur perçoit le pourboire, il le remet entièrement aux salariés conformément aux dispositions prévues au présent article. Le mot pourboire comprend les frais de service ajoutés à la note du client, mais ne comprend pas les frais d'administration ajoutés à cette note.

Toutefois, une indemnité prévue par les articles 58, 62, 74, 76, 79.7, 79.16, 80, 81, 81.1, 83 et 84.0.13 se calcule, dans le cas d'un salarié qui est visé à l'un des articles 42.11 et 1019.4 de la Loi sur les impôts (chapitre I-3), sur le salaire augmenté des pourboires attribués en vertu de cet article 42.11 ou déclarés en vertu de cet article 1019.4. »

RECOMMANDATION N° 2

Qu'une disposition transitoire soit ajoutée en lien avec la recommandation précédente :

« Les conventions de partage des pourboires, de même que les dispositions des conventions collectives portant sur le partage des pourboires et en vigueur à la date d'entrée en vigueur de l'article XXX demeurent applicables jusqu'à leur expiration ou leur renouvellement. »

RECOMMANDATION N° 3

Que le Règlement sur les aliments soit amendé afin que les titulaires de permis de restauration ou de vente au détail puissent vendre des produits prêts-à-manger contenant des produits carnés à des entreprises de vente de détail pour revente.

CONCLUSION

Depuis près de vingt ans, l'absence d'un véritable pouvoir de gestion en matière de partage des pourboires a mis en évidence les failles et les contradictions du régime législatif en vigueur. Si l'objectif de protection des personnes salariées demeure légitime et nécessaire, son application a néanmoins entraîné plusieurs effets indésirables, tant sur l'organisation du travail au sein des établissements que sur l'équité et la valorisation de l'ensemble du personnel. Dans un contexte marqué par la pénurie de main-d'œuvre et par une demande accrue de reconnaissance pour des fonctions souvent moins visibles, une révision de l'article 50 de la Loi sur les normes du travail s'impose désormais.

Le présent mémoire met en lumière, à l'appui de données probantes, que la reconnaissance d'un droit de gestion des restaurateurs en matière de partage des pourboires constitue une solution à la fois légitime, nécessaire et équilibrée. L'objectif poursuivi n'est nullement de remettre en cause la propriété des pourboires aux salariés, mais plutôt d'établir un cadre de gestion clair, transparent et équitable, conforme aux principes fondamentaux du droit du travail québécois.

Ce document réitère aussi la proposition visant à permettre aux restaurants de vendre des plats préparés prêts-à-manger dans les épiceries sans devoir obtenir un permis additionnel. Cette mesure offrirait aux exploitants une plus grande souplesse pour diversifier leurs revenus, développer des modèles d'affaires complémentaires et contribuer davantage à l'économie locale, tout en allégeant un fardeau administratif inutile. Elle renforcerait également la résilience du secteur face aux aléas économiques en ouvrant de nouveaux débouchés de proximité. Enfin, puisque les établissements de restauration sont déjà soumis à des normes sanitaires rigoureuses, cette exemption ne poserait aucun enjeu supplémentaire en matière de sécurité alimentaire.

C'est donc pourquoi l'ARQ recommande l'introduction d'un amendement sur la vente des produits prêts-à-manger. Ces ajustements contribueraient à moderniser le cadre réglementaire, à soutenir la vitalité des établissements de restauration et à mieux refléter les réalités opérationnelles du secteur.

ANNEXE 1 — SOMMAIRE DES RECOMMANDATIONS

RECOMMANDATION N° 1

Que l'article 50 de la Loi sur les normes du travail soit amendé comme suit :

« Le pourboire versé directement ou indirectement par un client appartient en propre au salarié qui a rendu le service et il ne doit pas être confondu avec le salaire qui lui est par ailleurs dû. L'employeur doit verser au salarié au moins le salaire minimum prescrit sans tenir compte des pourboires qu'il reçoit.

Nonobstant l'alinéa précédent, l'employeur peut retenir ou percevoir le pourboire provenant de ventes autres que celles de boissons et les répartir entre les personnes salariées ayant participé à la préparation ou au service des aliments.

Si l'employeur perçoit le pourboire, il le remet entièrement aux salariés conformément aux dispositions prévues au présent article. Le mot pourboire comprend les frais de service ajoutés à la note du client mais ne comprend pas les frais d'administration ajoutés à cette note.

Toutefois, une indemnité prévue par les articles 58, 62, 74, 76, 79.7, 79.16, 80, 81, 81.1, 83 et 84.0.13 se calcule, dans le cas d'un salarié qui est visé à l'un des articles 42.11 et 1019.4 de la Loi sur les impôts (chapitre I-3), sur le salaire augmenté des pourboires attribués en vertu de cet article 42.11 ou déclarés en vertu de cet article 1019.4. »

RECOMMANDATION N° 2

Qu'une disposition transitoire soit ajoutée en lien avec la recommandation précédente :

« Les conventions de partage des pourboires, de même que les dispositions des conventions collectives portant sur le partage des pourboires et en vigueur à la date d'entrée en vigueur de l'article XXX demeurent applicables jusqu'à leur expiration ou leur renouvellement. »

RECOMMANDATION N° 3

Que le Règlement sur les aliments soit amendé afin que les titulaires de permis de restauration ou de vente au détail puissent vendre des produits prêts-à-manger contenant des produits carnés à des entreprises de vente de détail pour revente.