

Montréal, le 12 février 2021

Monsieur Éric Girard
Ministre des Finances
12, rue Saint-Louis, 1er étage
Québec (Québec) G1R 5L3

Monsieur le Ministre des Finances,

C'est avec plaisir que notre groupe de chaînes de restauration québécoises vous présente aujourd'hui ses recommandations dans le cadre des consultations prébudgétaires pour l'exercice 2021-2022. Notre effort regroupe les bannières suivantes qui opèrent des restaurants parmi les plus appréciés de tous les Québécois :

Foodtastic (La Belle et le Bœuf, Chocolato, Rôtisseries Fusée)

Groupe Sportsce (Cage, Moishes, PF Chang, Cremy, l'Avenue)

Groupe St-Hubert (Les rôtisseries St-Hubert Ltée, Harvey's Québec, New York Fries, Taverne 1909, Bazarette)

MTY (Bâton Rouge, Scores, Casa Grecque, Ben&Florentine, Allô! mon Coco et plusieurs autres)

Restaurants Normandin

Restaurateurs Q.S.P. (Association) (Cochon Dingue, Café du monde, Cosmos, Le Louis-Hébert, Archibald et plusieurs autres)

Ensemble, nous représentons plus de 1 500 restaurants et établissements de services alimentaires et au-delà de 37 000 employés au Québec.

Comme vous le savez, le secteur de la restauration a été particulièrement touché par la pandémie de COVID-19 et les confinements successifs. Industrie basée sur l'expérience client, la convivialité et le plaisir de partager, la restauration a perdu jusqu'au deux tiers de ses emplois au plus fort de la crise en avril dernier. Premiers fermés, derniers rouverts, les restaurants ont la vie dure.

Parmi les établissements affectés, ceux dont le modèle est basé sur le service en salle ont particulièrement souffert. Bien que la plupart aient réorienté une partie de leurs activités sur la livraison et les commandes pour emporter, la perte de revenus des ventes en salle a fait excessivement mal. Autant franchisés que bannières ont encore de la difficulté à retrouver le chemin de la profitabilité.

Or, ces difficultés se poursuivront bien au-delà de la fin de l'aspect sanitaire de la pandémie. Nos modes d'opérations seront modifiés pour toujours. Ceci demande des investissements

majeurs pour s'adapter et du temps pour bien faire les choses. On n'a qu'à penser aux ajouts en matière de plexiglass, équipements de sécurité et de nettoyage dans lesquels nous avons massivement investi, à notre compte, au cours des deux premières vagues de COVID-19 au Québec.

En raison du grand nombre d'emplois potentiels en restauration, surtout pour les chaînes qui ont par définition une grande capacité d'embauche, et parce que les fermetures sanitaires ont été très importantes dans notre secteur, nous recommandons que le soutien à la restauration fasse partie des priorités de sortie de crise de votre gouvernement.

Le budget 2021-2022 qui sera déposé sous peu est une excellente occasion d'envoyer un signal fort de soutien tant aux employés qu'aux entrepreneurs qui n'attendent pas mieux que de jouer un rôle crucial dans la relance économique du Québec. Notre secteur représente des sommes colossales pour le gouvernement en taxes et impôts et il est dans l'intérêt de tous les Québécois que nous soyons soutenus.

Dans ce document, nous vous proposons aussi de régler quelques dossiers qui sont des irritants de longue date pour notre industrie. Ces changements permettraient d'alléger le fardeau financier de centaines de PME, au moment où elles en ont le plus besoin.

Ce sera avec plaisir que nous collaborerons avec vous et votre équipe au cours des prochaines semaines afin que, tous ensemble, nous mettions en place les meilleures mesures possibles pour contribuer à la relance économique de tout le Québec.

Merci de votre soutien continu et merci de considérer nos propositions avec attention.

ENJEUX COVID-19: FIN DE LA PANDÉMIE ET SORTIE DE CRISE

La réouverture du secteur de la restauration, comme au printemps 2020, ne se fera pas tout d'un coup en 2021. Nous nous attendons à une réouverture progressive tant de la capacité d'opération que des heures d'ouverture.

En conséquence, la restauration aura besoin d'aide et de soutien tout au long du processus de relance économique. Nous avons beaucoup apprécié la mise en place du programme d'Aide aux entreprises en région en alerte maximale (AERAM) ainsi que la décision de le prolonger, jusqu'à deux mois, même une fois certaines activités relancées. Nous aimerions que le pourcentage de la partie « pardonnable » des prêts soit augmenté.

Toutefois, pour les industries plus fragiles et soumises aux aléas des fermetures, un effort additionnel devra être mis en place. Il est temps que le Québec mette en place des aides spécifiques aux secteurs les plus pénalisés par les fermetures sanitaires.

RECOMMANDATION 1 : Qu'un programme d'aide financière directe de soutien spécifique à la restauration soit mis en place. Nous suggérons qu'un régime modulant les sommes accessibles en fonction du pourcentage de retour des ventes soit instauré.

RECOMMANDATION 2 : Que les conditions d'admissibilité à ce nouveau programme soient élargies par rapport à l'AERAM afin d'inclure davantage d'établissements que ce soit pour ceux ouverts depuis moins d'un an, ou encore ceux en attente de certification de leurs états financiers.

RECOMMANDATION 3 : Que les frais engagés par les restaurateurs pour adapter leurs installations aux mesures sanitaires soient admissibles à un crédit d'impôt !

Pour ce qui est du débat actuel sur les frais de livraison par des tiers, nous voyons d'un bon œil la possibilité de plafonner les frais (en pourcentage) tant que la situation sanitaire ne sera pas revenue à la normale.

D'autres provinces l'ont fait en cette période difficile. Le Québec doit aussi s'assurer de ne pas pénaliser aucune catégorie de restaurant et s'assurer que toute mesure de limitation des frais de livraison par des tiers soit universelle.

RECOMMANDATION 4 : Qu'un pourcentage maximal de frais chargés par les tiers faisant de la livraison soit fixé par la loi. De plus, que cette mesure s'applique aussi intégralement pour les établissements faisant partie d'une chaîne de restaurants ou bannière.

ENJEUX 2 : ACTIONS CONCRÈTES SUR CERTAINS IRRITANTS MAJEURS

En plus des actions en lien avec la sortie de crise de la COVID-19, nous considérons que le moment est parfait pour régler quelques autres dossiers importants et donner une bouffée d'air frais à la restauration. Nous mettons cette année l'accent sur les situations concernant la main-d'œuvre, car notre objectif est de créer les meilleures conditions possibles pour une reprise forte de l'emploi.

De plus, la restauration se distingue aussi du secteur manufacturier, par exemple, en ce sens que nos besoins de main-d'œuvre sont importants, l'automatisation est limitée et le bon service à la clientèle est crucial.

Le Québec est unique au pays pour plusieurs raisons. Une des moins glorieuses est qu'il n'y a qu'ici que les employeurs doivent payer des charges sociales sur les pourboires. C'est un irritant majeur, surtout en période où l'économie a besoin que notre secteur joue pleinement son rôle de créateur d'emplois. Les bannières du Québec opérant aussi dans d'autres provinces canadiennes sont bien placées pour vous dire à quel point il s'agit d'un désavantage.

Les pourboires varient beaucoup et une des conséquences du régime actuel est un grand manque de prévisibilité et une tendance à donner moins d'heures de travail de peur de voir les coûts de main-d'œuvre exploser.

Le taux de crédit jadis de 100% avait été modifié il y a plusieurs années lors d'une diminution massive d'un ensemble de crédits. Il est temps de faire preuve de bon sens et de poser un geste concret de soutien à la restauration.

RECOMMANDATION 5 : Rétablir à 100% le crédit d'impôt sur la masse salariale relatif à la déclaration des pourboires.

La relance économique aura besoin de tout un chacun pour bien fonctionner. Plus que jamais, les différents acteurs économiques devront travailler en partenariat. La situation en restauration ne sera plus jamais la même. Nos modèles d'affaires changent et continueront d'évoluer. Afin de retrouver les volumes de ventes que nous avons auparavant, nous allons devoir continuer les investissements dans la livraison, les commandes à emporter et autres modes de contacts avec nos clients. Nous ne pourrons plus autant dépendre de nos ventes en salle pour une certaine période.

C'est pour cela, aussi, que nous avons besoin de votre soutien, maintenant.

Parmi les mesures qui sont un irritant, on retrouve le calcul de la paie des jours fériés dans le calcul des pourboires. Pour l'instant, il s'agit de la moyenne des 20 jours travaillés auparavant. En fonction du calendrier, ceci peut avoir des incidences positives ou négatives et, à tout le moins, un problème de manque de prévisibilité et d'incongruité des calculs.

RECOMMANDATION 6 : Revoir le mode de calcul du paiement des pourboires pour les journées fériées non travaillées.

Le gouvernement actuel a fait du bon travail afin d'améliorer le régime de vente et de distribution d'alcool au cours des dernières années. Continuant les réformes entreprises par le gouvernement précédent, vous avez su rendre un système archaïque et compliqué plus performant. Pour cette raison, nous ne demandons pas de réforme majeure cette année.

Toutefois, certaines mesures administratives pourraient être temporairement levées afin d'aider les restaurants à reprendre de la vigueur plus rapidement.

Nous comprenons que les bars et sections bars dans les restaurants seront parmi les derniers secteurs déconfinés. Toutefois, certaines mesures permettraient d'atténuer les pertes, surtout à l'approche de la belle saison.

RECOMMANDATION 7 : Ajouter de la flexibilité sur le plan des permis d'alcool pour permettre d'utiliser les espaces en section bar pour y faire pleinement le service de restauration, dans la mesure où un établissement a aussi un permis restaurant-vente.

CONCLUSION

Monsieur le ministre des Finances, nous vous remercions grandement de votre attention et de votre soutien. Nous souhaitons, bien entendu, une réouverture ordonnée des salles à manger des restaurants dans les meilleurs délais possibles. Comme vous pouvez le constater, la restauration, particulièrement la restauration en salle, nécessitera un soutien continu pour encore plusieurs mois.

Afin de jouer leur rôle de moteur de l'emploi, les bannières québécoises de restauration, qui sont des fleurons économiques, ont besoin d'un coup de pouce supplémentaire. Nous sommes persuadés que vous et votre gouvernement poserez les bons gestes afin d'améliorer la situation et faire en sorte que nous sortions plus forts de l'épreuve que nous traversons collectivement.



Jean Bédard
Président et Chef de la direction
Groupe Sportscene



Norbert Gagnon
Président directeur général
Restaurant Normandin



Éric Lefebvre
Président directeur général
Groupe MTY



Peter Mammas

Président et Chef de la direction
Foodtastic



Pierre Moreau
PDG Restos Plaisirs et
Vice-président
Association des Restaurateurs Q.S.P



Richard Scofield
Président et Chef de la direction
Groupe St-Hubert