

Montréal, le 24 janvier 2023

Monsieur Éric Girard  
Ministre des Finances  
Par courriel

Monsieur le Ministre des Finances,

Dans le cadre des consultations prébudgétaires que vous menez actuellement, nous soussignés, sommes fiers d'unir nos voix afin de vous présenter nos recommandations en vue du prochain budget du Québec 2023-2024.

Ensemble, notre groupe de chaînes de restauration québécoises représente plus de 1 500 restaurants et établissements de services alimentaires. Il emploie fièrement plus de 37 000 personnes dans toutes les régions du Québec.

Notre effort regroupe plusieurs bannières particulièrement prisées par la population québécoise. Parmi celles-ci, mentionnons notamment La Belle et la Bœuf, Les Rôtisseries Fusée, La Cage, Brasserie Chez Lionel, Les Rôtisseries St-Hubert, Zibo!, Harvey's Québec, New York Fries, Bâton Rouge, Scores, Casa Grecque, Ben & Florentine, Allô mon Coco, Les Restaurants Normandin, Le Cochon Dingue, Archibald et plusieurs autres.

Se joint également à nous pour la présentation de ce mémoire *La Table Ronde*, un collectif d'entrepreneurs représentant certains des restaurants les plus réputés du Québec et qui a pour mission de favoriser l'essor de la gastronomie durable québécoise. *La Table Ronde* compte plus de ~~90~~ 100 membres, répartis dans 13 régions administratives.

Comme vous le savez, au cours des dernières années, le secteur de la restauration a été particulièrement touché par la pandémie de COVID-19. Industrie basée sur l'expérience client, la convivialité et le plaisir de partager, la restauration a perdu jusqu'au deux tiers de ses employés au plus fort de la crise.

Encore aujourd'hui, et bien que les mesures sanitaires aient été levées, celles-ci ont laissé des traces rémanentes dans les salles à manger, ainsi que dans les cuisines, un peu partout au Québec. Les bannières et les restaurants doivent de surcroît composer avec une détérioration importante du contexte économique, notamment en raison d'une inflation sans précédent ainsi que l'aggravation d'une pénurie de main-d'œuvre pourtant bien présente.

Afin de relever les défis post-pandémiques, et afin de tendre vers un modèle favorisant la gastronomie durable, les bannières, les restaurants et leurs employés ont besoin plus que jamais de l'appui du gouvernement du Québec. Le budget 2023-2024, que vous êtes à finaliser et que vous présenterez sous peu, est selon nous une opportunité unique pour envoyer un signal fort, tant aux employés qu'aux entrepreneurs.

Le secteur de la restauration représente des revenus de douze milliards de dollars pour l'État québécois. Il regroupe aussi, selon les dernières données disponibles, environ 6% de l'ensemble des travailleurs au Québec, ce qui est énorme. Nous croyons sincèrement qu'en mettant en place des mesures concrètes permettant à ce secteur de déployer son plein potentiel, comme celles contenues dans le présent mémoire, toute la société québécoise en bénéficiera.

En terminant, nous tenons à vous remercier de l'attention que vous porterez au présent mémoire. Sachez que nous demeurerons à votre disposition pour toute demande supplémentaire.

Cordialement,

**Jean Bédard**

Président et Chef de la direction  
Groupe Grandio

**Hugues Bourque**

Président  
Groupe Zibo!

**Vanya Filipovic**

Présidente du conseil d'administration  
La Table Ronde

**Norbert Gagnon**

Président-directeur général  
Restaurant Normandin

**Félix-Antoine Jolicoeur**

Président IdéesFX  
Secrétaire général La Table ronde

**Éric Lefebvre**

Président-directeur général  
Groupe MTY

**Peter Mamas**

Président et Chef de la direction  
Foodtastic

**Pierre Moreau**

PDG Restos Plaisirs et  
Président du Groupe restauration Q.S.P

**Richard Scofield**  
Président  
Groupe St-Hubert

# Mémoire prébudgétaire 2023-2024

## Présenté au ministère des Finances du Québec

### Enjeux prioritaires

#### **Partage du pourboire**

Au sein de notre industrie, il est excessivement rare qu'un client laisse un généreux pourboire si les plats reçus n'ont pas été à sa satisfaction, et ce, malgré un service excellent. Ainsi, lorsque les clients laissent un pourboire, ils le font avant tout en signe d'appréciation globale de leur expérience au restaurant plutôt que sur l'unique travail des serveurs. Le travail fait en salle à manger est de fait indissociable de celui fait dans les cuisines.

Pourtant, à l'heure actuelle, seuls les serveurs peuvent toucher un pourboire. En effet, selon la *Loi sur les normes du travail*, le pourboire appartient au seul employé qui le reçoit du client. Les pourboires récoltés dans un restaurant au cours d'une seule journée pouvant parfois représenter plusieurs milliers de dollars, un déséquilibre important se creuse entre les revenus des serveurs, d'une part, et des employés de cuisine, d'autre part.

Au cours des derniers mois, cette situation s'est aggravée de manière drastique : en effet, l'inflation grimpante a fait augmenter sensiblement les prix à la consommation, et les restaurants n'y échappent pas. Le pourboire laissé par un client étant habituellement calculé en fonction d'un pourcentage de la facture totale, l'écart observé entre nos employés a continué de se creuser. À l'heure actuelle, la rémunération totale d'un serveur peut parfois représenter près du double de celle de son collègue en cuisine pour une même soirée de travail. Et ce, bien que les deux catégories d'employés jouent un rôle essentiel dans la qualité de l'expérience client.

De manière plus large, il convient également de constater que la réalité des restaurateurs a énormément changé au cours des dernières années, particulièrement avec la pandémie. À titre d'exemple, et alors qu'à l'époque le pourboire était versé en espèces directement du client au serveur, l'immense majorité des transactions en restaurant, incluant le versement du pourboire, est aujourd'hui conclue par carte de crédit ou débit. Ceci est vrai dans tous les types d'établissements.

De plus, la plupart des restaurateurs offrent désormais des plats à emporter communément appelés *takeout*). Alors que ces commandes seront essentiellement réalisées 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 lui aura fait payer sa facture.

Les réalités de notre industrie ayant changé, il nous apparaît également essentiel que les pratiques évoluent en conséquence.

Cette iniquité majeure entre les différents corps d'emploi au sein d'un même établissement fait en sorte que plusieurs restaurateurs ne sont plus en mesure de recruter et de retenir des

employés de cuisine, et ce, malgré d'innombrables nombreux efforts consacrés à cette fin. De fait, certains restaurateurs doivent réduire leurs heures d'ouverture, voire leurs journées d'ouverture. Cette problématique est particulièrement criante pour notre industrie, et doit être adressée rapidement. Alors que notre industrie est durement frappée par la pénurie de main-d'œuvre, il nous apparaît nécessaire de tout faire pour valoriser le rôle essentiel des employés de cuisine et nous croyons que le partage de pourboire est le moyen le plus efficace de le faire.

**RECOMMANDATION 1 : Instaurer un système de partage des pourboires géré par l'employeur dans lequel 100% des pourboires seront versés à l'ensemble des employés.**

### **Crédit d'impôt pour les pourboires**

Alors que le Québec souhaite se donner une impulsion nouvelle au sortir de la pandémie de la COVID-19 et surtout, stimuler l'activité économique dans une période de forte incertitude mondiale, nous considérons que le moment est idéal pour donner une bouffée d'air frais à la restauration. Rappelons que la restauration commerciale compte pour plus de 12 milliards de ventes brutes chaque année, contribuant ainsi de manière significative à l'activité économique du Québec.

Un moyen concret pour ce faire serait de régler une fois pour toutes la question du crédit d'impôt relatif à la déclaration des pourboires. Il s'agit d'un irritant majeur pour les restaurateurs, d'autant plus que, rappelons-le, le Québec est la seule province au Canada qui impose aux restaurateurs de payer des charges sociales sur les pourboires.

Comme vous le savez, depuis plusieurs années maintenant, un établissement visé par les mesures relatives aux employés à pourboire doit produire, chaque année, une déclaration annuelle de pourboires pour chacun de ses employés. Les employeurs ont droit à un crédit d'impôt remboursable qui correspond à un pourcentage des cotisations patronales. Particulièrement pour les plus petits établissements et les franchisés, il s'agit d'un processus long et onéreux.

Ce pourcentage, longtemps établi à 100%, a été abaissé il y a plusieurs années déjà, dans la foulée d'une révision importante de divers crédits d'impôt par le précédent gouvernement. Il a par la suite été rehaussé quelque peu, mais jamais rétabli en bonne et due forme. Mesure arbitraire, elle a fait mal à notre industrie et aux opérateurs d'entreprises de services alimentaires, et continue, encore aujourd'hui, de la pénaliser de manière importante.

Nous croyons fermement que le contexte actuel est propice à réparer cette erreur du passé. Il s'agirait d'un geste concret de soutien à l'industrie québécoise de la restauration.

Il faut savoir que pour un établissement, le montant des pourboires totaux reçus varie beaucoup d'une année à l'autre. Alors que les restaurateurs pouvaient autrefois compter sur un crédit d'impôt représentant l'entièreté de ces charges sociales, le taux actuel génère un grand manque

de prévisibilité pour les employeurs, qui se traduit, la plupart du temps, par une tendance à réduire le nombre d'heures de travail, par crainte de voir les coûts de main-d'œuvre exploser.

**RECOMMANDATION 2 : Rétablir à 100% le crédit d'impôt sur la masse salariale relatif à la déclaration des pourboires.**

## **Enjeux secondaires importants**

### **Valorisation des emplois du secteur de la restauration**

Les professions de la restauration n'échappent pas à la pénurie de main-d'œuvre qui frappe le Québec. Au contraire, notre secteur, comme indiqué précédemment, a perdu l'essentiel de ses employés au plus fort de la pandémie. Cette réalité, rappelons-le, concerne avant tout le personnel de cuisine.

Plusieurs de ces employés se sont trouvés des emplois ailleurs au sein de l'industrie alimentaire lorsque les restaurants ont été fermés par les autorités sanitaires, emplois qu'ils occupent toujours à ce jour. D'autres encore se sont réorientés vers différents corps d'emploi.

L'attraction et la rétention de personnel qualifié par les restaurateurs pour assurer la continuité de leurs activités constituent donc un défi encore plus colossal.

Bien souvent, l'ouverture d'un nouveau restaurant dans une communauté est une reconnaissance de son potentiel et un levier supplémentaire pour assurer son développement économique. Notre secteur est également, à sa façon, le gardien du patrimoine culinaire québécois, qui attire les touristes d'ailleurs au Canada et dans le monde.

Soutenir les restaurateurs dans l'embauche et la rétention de personnel qualifié, c'est contribuer au maintien et à l'enrichissement de cette gastronomie québécoise unique. C'est aussi une manière concrète de maintenir les sièges sociaux de ces restaurants ici, au Québec, et de contribuer à l'essor de chaînes de restauration fièrement québécoises. Les métiers spécialisés de la restauration (chef, boulanger, cuisinier, aide-cuisinier, etc.) sont essentiels pour l'avenir de l'économie québécoise.

Considérant ce qui précède, nous croyons qu'une plus grande valorisation des métiers de la restauration, particulièrement des métiers de cuisine, et une plus grande promotion de ceux-ci dans l'espace public est nécessaire. Un meilleur financement des initiatives en tourisme culinaire et un plus grand soutien aux centres d'enseignement qui offrent des programmes liés à la restauration, par exemple, seraient des mesures bien accueillies par notre milieu, tout comme

de donner les moyens aux restaurateurs de partager les pourboires reçus à l'ensemble de leurs employés, y compris les employés de cuisine (voir section *Partage de pourboires*).

Le premier ministre François Legault a fait part de sa volonté, lors de la dernière campagne électorale provinciale, de former 30 000 travailleurs additionnels issus de la formation professionnelle pour des secteurs névralgiques de l'économie. Considérant le rôle structurant de notre industrie pour l'économie québécoise, nous souhaitons que les métiers issus de la restauration fassent partie de cet effort. Nous souhaitons également être un allié du gouvernement du Québec à ce chapitre.

**RECOMMANDATION 3 : Que le gouvernement du Québec s'assure de soutenir les initiatives visant à assurer une meilleure valorisation et une plus grande promotion des métiers de la restauration et qu'il s'assure de les intégrer à son offensive de diplomation en formation professionnelle dans les secteurs stratégiques.**

#### **Délais en matière de traitement des dossiers d'immigration**

Au cours des dernières années, votre gouvernement a mené des initiatives visant à améliorer et à accélérer le traitement des demandes d'immigration dans la province. Le dernier budget du Québec prévoyait par exemple un investissement de 11,9 millions de dollars sur cinq ans pour se doter des effectifs nécessaires au traitement du nombre accru de demandes.

Si ces efforts doivent être reconnus, beaucoup de chemin reste à faire en la matière. En effet, les délais de traitement des demandes d'immigration demeurent à notre avis beaucoup trop longs, ce qui complique bien évidemment la tâche des restaurateurs, dont plusieurs employés sont issus de l'immigration, mais aussi le processus d'intégration de ces nouveaux arrivants à la société québécoise. Nous encourageons le gouvernement du Québec à poursuivre sur sa lancée et à profiter du prochain budget afin de bonifier davantage les sommes destinées à accélérer le traitement des demandes d'immigration.

Également, plusieurs restaurateurs ont en mémoire le retrait, en février 2021, de plusieurs emplois stratégiques pour notre industrie de la liste des professions admissibles au traitement simplifié du ministère de l'Immigration, de la Francisation et de l'Intégration, dont ceux de chefs, de cuisiniers, de gérants de restauration et de pâtisseries.

À ce chapitre, nous tenons une nouvelle fois à saluer la réintégration de ces professions à la liste des professions admissibles au traitement simplifié. Nous tenons également à insister, alors que cette liste doit être mise à jour sous peu, sur l'importance de maintenir un arrimage optimal avec le gouvernement fédéral afin d'assurer que les professions prioritaires du secteur de la restauration soient maintenues sur celle-ci. Une décision contraire, alors que les restaurateurs sont déjà frappés de plein fouet par la pénurie de main-d'œuvre, serait catastrophique pour l'industrie.

**RECOMMANDATION 4 : Que le gouvernement du Québec s'assure d'allouer les sommes nécessaires afin de garantir un traitement rapide des dossiers d'immigration et qu'il s'assure de maintenir un arrimage adéquat avec le gouvernement fédéral afin de garantir le maintien des emplois stratégiques du secteur de la restauration sur la liste de traitement simplifié.**

#### **Assurabilité des restaurateurs**

Au cours des dernières années, les primes d'assurance pour les restaurateurs ont grimpé en flèche. Ce mouvement de fond a été accéléré en raison de la pandémie de la COVID-19 si bien qu'aujourd'hui, il est devenu très difficile, voire quasiment impossible, de s'assurer pour plusieurs restaurateurs québécois. Plus encore, certains endroits au Québec deviennent ni plus ni moins des déserts de services en matière d'assurances pour les restaurateurs.

Cette situation est intenable. Elle met en danger plusieurs établissements au Québec, car soit le prix démesuré des primes d'assurance qui s'offrent à eux met sérieusement à mal leur rentabilité, soit parce que l'absence de celles-ci remet carrément en question leur capacité à poursuivre leurs opérations.

Dans les derniers mois, nous avons fait part de cette situation au bureau du sous-ministre du ministère des Finances. Nous tenons par ailleurs à remercier son équipe de leur écoute et de leur disponibilité.

À notre avis, il est nécessaire que votre ministère s'assure que le cadre législatif et réglementaire actuel ne soit pas un frein à l'établissement de nouvelles compagnies d'assurances au Québec, ce qui permettrait de diversifier l'offre en matière d'assurances et s'assurer que le prix des primes offertes soit plus compétitif. Il est également important, selon nous, de s'assurer que ce même cadre n'encourage pas, directement ou indirectement, les compagnies d'assurances à quitter le Québec.

**RECOMMANDATION 5 : Que le ministère des Finances du Québec profite de la prochaine mise à jour annuelle des lois du secteur financier pour s'assurer que le cadre législatif et réglementaire soit favorable à l'établissement de nouvelles compagnies d'assurance au Québec. Qu'il s'engage à soutenir l'industrie de la restauration dans la recherche d'une solution pérenne à la problématique d'assurabilité de ses établissements.**