

COUPE DU MONDE

« 20 % minimum » : des restaurants américains automatisent le pourboire pour les touristes

À Kansas City, le Mondial de football ravive le débat sur le pourboire. Pour protéger les salaires, des restaurants imposent un « tip » automatique aux touristes.

PAR **ALEXIS BUISSON**, À KANSAS CITY ET À NEW YORK

Publié le 14/06/2026 à 10h30



L'addition américaine, où le « tip » de 15 à 20 % est une norme sociale plus qu'un geste facultatif. AFP/CHRIS DELMAS



Kansas City n'a jamais vu pareil événement sportif. Située au beau milieu des États-Unis, à cheval entre les États du Missouri et du Kansas, la plus petite ville à accueillir des matches du Mondial (500 000 habitants) va voir sa population plus que doubler en juin et juillet avec l'arrivée de visiteurs internationaux. Une aubaine ? Pas vraiment si l'on demande à ce serveur rencontré dans le Power and Light District, le quartier des sorties : « *Ils ne vont pas nous donner de pourboire. Il va falloir les éduquer* », souffle-t-il.



Le sujet du « tip » est toujours sensible aux États-Unis. Il l'est encore plus aujourd'hui, au moment où des millions de touristes vont déferler dans les bars et restaurants le temps du Mondial. Alors que les pourboires représentent une petite partie (optionnelle) de la rémunération des personnels du secteur en Europe ou ailleurs, ils constituent l'essentiel de leur paie en Amérique, où ils s'ajoutent aux salaires dérisoires versés par les employeurs.

Ainsi, si le « tip » n'est pas obligatoire, il est très mal vu de ne pas en laisser, même en cas de service médiocre. En général, les restaurants suggèrent de verser entre 10 et 30 % de la note au moment de payer l'addition.

LE POINT DU SOIR

Recevez l'information analysée et décryptée par la rédaction du Point.

Votre adresse email

buisson28@gmail.com

S'inscrire

En vous inscrivant, vous acceptez les conditions générales d'utilisations, notre politique de confidentialité et de recevoir cette newsletter. Ces e-mails peuvent contenir un pixel de suivi permettant de mesurer leur ouverture afin d'améliorer les communications proposées. Vous pouvez retirer à tout moment votre inscription et/ou votre consentement au suivi des ouvertures via les liens présents dans nos e-mails ou dans [Mon Compte](#).

À LIRE AUSSI

« Tip fatigue » : quand la « pression » du pourboire exaspère les Américains

Inquiets que les touristes ne soient pas au courant de cette différence culturelle et repartent en ayant laissé des cacahuètes, plusieurs organisations professionnelles du secteur de la restauration dans les villes et États hôtes (Missouri, Pennsylvanie...) ont encouragé leurs membres à inclure un pourboire automatique de 18 % à 20 % ou une « taxe de service » supplémentaire.

Le but : s'assurer que les serveurs et les autres personnels qui en dépendent (chefs, barmans, aide-serveurs...) ne soient pas pénalisés pendant la grande fête du foot. « *Il s'agit de faire en sorte que nos employés soient en sécurité et à l'aise, parce que pour beaucoup d'entre eux, c'est leur seul emploi. C'est ainsi qu'ils font vivre leur famille* », raconte Josh Ditto, manager d'un restaurant à Kansas City. Lui pratiquera un « tip » automatique de 20 %, comme de nombreux autres à Boston, Atlanta, Philadelphie et New York.

Coût dissimulé

L'inquiétude des professionnels est d'autant plus grande que plusieurs villes, dont Kansas City, ont autorisé les bars et restaurants à rester ouverts plus longtemps pendant la compétition. « *Les travailleurs du secteur des services dépendent fortement des pourboires car le salaire minimum horaire est très bas – un peu plus de 2 dollars –, même si le montant varie par État* », raconte Shirley Bluvstein, professeure à l'école de commerce de Baruch College (New York), spécialisée dans la psychologie des « paiements volontaires », comme les pourboires et les donations.

« *Ils préfèrent probablement ce système de rémunération à un salaire minimum plus élevé, car les pourboires leur permettent généralement de gagner bien davantage. En pratique, l'essentiel de leur rémunération repose donc sur les clients.* »

À LIRE AUSSI**Refoulé des États-Unis, acclamé en Somalie, l'arbitre Omar Artan est déjà un des symboles du Mondial 2026**

L'instauration de pourboires obligatoires ou de taxes supplémentaires n'est pas sans risque pour les restaurateurs. La pratique pourrait notamment faire fuir la clientèle habituelle, surtout au moment où le coût de la vie ne cesse d'augmenter outre-Atlantique.

Des tensions au moment de passer à la caisse ne sont pas impossibles non plus si le procédé n'est pas bien expliqué. *« Les visiteurs français pourront percevoir un pourboire obligatoire de 20 % comme un coût dissimulé ou une pratique peu éthique, tandis que les Américains y verront un moyen de protéger les travailleurs face à des clients issus de cultures où le pourboire n'est pas la norme, reprend Shirley Bluvstein. Dès lors qu'il devient obligatoire, il perd ses fonctions psychologiques – expression de générosité, liberté de choix, gestion de l'image de soi – pour se transformer en un simple frais facturé au client. »*

À LIRE AUSSI**La longue bataille du soccer pour conquérir l'Amérique**

Propriétaire de Maison Provence à Brooklyn, Laurent d'Antonio organisera la retransmission des demi-finales et de la finale (14, 15 et 19 juillet) sur écran géant, dans la rue. Plusieurs centaines de personnes sont attendues. Pour autant, il fait partie de ceux qui refusent d'instaurer un « tip » obligatoire. *« Nous sommes l'un des derniers restaurants familiaux français. Nous misons sur la qualité du service, la nourriture, le sourire pour potentiellement recevoir plus que le taux standard », dit-il.*

Patron de plusieurs tables en vingt ans à New York, le Niçois sait néanmoins qu'il faut « sensibiliser » les voyageurs étrangers à l'importance du pourboire. *« Certains ne sont pas au courant ou n'ont pas l'habitude. Il faut les informer respectueusement, dit-il. Le client est roi. C'est aux restaurateurs de s'adapter, pas à eux. »*