



OGM : MARQUAGE OBLIGATOIRE



Désormais, les fabricants d'aliments destinés à la consommation humaine ou animale doivent indiquer sur les étiquettes des produits la présence d'organismes génétiquement modifiés (OGM). Les restaurateurs sont tenus de transmettre l'information à leurs clients sur leurs cartes et menus. L'Umih dénonce le fait que la viande, les œufs et le lait issus d'animaux nourris avec des aliments contenant des OGM ne sont pas concernés par ces mesures. Elle refuse l'obligation d'étiquetage faite aux restaurateurs tant que la situation ne sera pas clarifiée.

page 33

Vous avez la réponse page 14

- L'apprenti a droit à un congé pour préparer son examen
- La lettre de licenciement n'a pas à mentionner les indemnités
- Où se procurer le Sujet Interactif 'La paie en CHR' ?
- Quel est le statut d'un salarié à 35 heures ?
- Quelles sont les conséquences d'une rupture de CDD pour suivre son conjoint ?

Didier Chenet président du Synhorcat

C'est officiel, Didier Chenet a été élu le 21 avril président du Syndicat national des hôteliers, restaurateurs, cafetiers et traiteurs (Synhorcat), lors de l'assemblée générale. Marié, père de 3 enfants, Didier Chenet est âgé de 52 ans. Ce diplômé de l'Institut d'études politiques de Paris a été analyste financier puis



directeur administratif et financier du groupe Intertra (travail temporaire, nettoyage industriel), avant d'entrer dans le groupe Sodexo. En 1990, la société lui confie la direction de sa filiale restauration publique, qui comprend notamment Le Polo de Paris, le Stade Français et l'enseigne Oh !.. Poivrier ! qu'il va racheter 3 ans plus tard. Didier Chenet s'est attelé à moderniser l'enseigne avec succès (voir L'Hôtellerie n° 2864, du 18 mars 2004). Le groupe, dont il assure le contrôle du capital, compte 18 établissements en propre et en franchise et a réalisé un chiffre d'affaires de 22 M€ TTC l'an dernier. Homme à la fois de terrain et de dossiers, Didier Chenet était président des restaurateurs au sein du Synhorcat avant de succéder à Jacques Mathivat.

Le succès du festival gastronomique au Manoir aux Quat'Saisons à Oxford

page 2

Buffalo Grill s'installe en Floride

page 4

Le Bleu Marine Montparnasse-Paris a ouvert ses portes

page 6

Emploi : les prévisions 2004 de l'ANPE

page 10

Embaucher un saisonnier : Comment rédiger le contrat de travail ?

page 12

Les jeunes sommeliers à l'honneur grâce au Syndicat des vins de Cairanne

page 36

David Bouvet, 33 ans, directeur de restaurants au Parc Astérix

page 40

> Le sondage sur lhotellerie.fr

A la question : **Augmentez-vous vos prix avant l'été ?**

Vous avez répondu :

60% Non

36% Oui

4% Sans opinion

Sage décision alors que les consommateurs considèrent que les tarifs sont trop élevés.