

La Rochelle, le 22 décembre 2003

Patrice COSAERT Professeur à l'Université de la Rochelle France

à M. Bryant TANG "Mr. Baguette" 8702^E. Valley Blvd. ROSEMEAD, CA 91770 USA

Cher ami,

Je garde le meilleur souvenir des instants passés en votre compagnie et en particulier de la visite de votre restaurant qui m'a fait une forte impression pour l'efficacité de son organisation et son hygiène parfaite, tant en salle que dans les cuisines

Vous parvenez maintenant à produire en Californie plusieurs spécialités mondialement connues de la grande tradition culinaire française, en particulier la fameuse **baguette** mais aussi du jambon et plusieurs charcuteries typiques dont vous préservez toute la qualité et l'originalité. Vous avez réussi en outre à concevoir de savoureux *sandwichs asiatiques* et des *pâtés chauds* qui répondent aux exigences gustatives de votre clientèle, sans pour autant modifier ou même altérer la qualité ni la spécificité des produits issus du savoir faire français qui entrent dans leur composition...

Soyez donc remercié, cher ami, pour cette action concrète et efficace en faveur de la cuisine française aux Etats-Unis.

Cordialement à vous,



P. Cosaert





ATTESTATION

Je soussigné, Patrice Cosaert, Professeur à l'Université de La Rochelle (France), certifie que les produits servis chez "Mr. Baguette" sont parfaitement conformes à la tradition culinaire française. La baguette est légère et croustillante à souhait, le pâté chaud relevé comme il convient et l'andouillette (gio cha) digne d'éloges!

L'établissement "Mr. Baguette" mériterait sans contestation possible, selon moi, de se voir décerner un label du bon goût français et je le remercie pour son action en faveur de la diffusion de la tradition culinaire française en Californie.

Fait à La Rochelle, le 22 décembre 2003

P. Cosaert