

Académie Culinaire de France, U. S. A
Fichier individuel. Confidentiel

Nom: Donon Joseph

adresse: 629 Walcott Avenue, Middletown, P. J., 02840

Téléphone 401-846-9032.

Date et lieu de naissance: 21 novembre 1888. Lunay en Bazois
Nièvre

Etablissement au vous avez exercé:

Carrière

Apprentissage

Etablissement:

Nom du maître d'apprentissage:

1901 Apprenti en Cuisine, Hôtel des Arènes, Jentis, Aise

1902 Antoine Ott, Ancien Chef de Cuisine de
Hôtel Waldmale Château de Chantilly, Aise

1903 Apprenti allouer 500.00 francs et Comme ouvrier tournant
1905 maison Gervaise, Cuisine, Pâtisserie, Glace, biscuits, Seine

1906 aide de Cuisine, ambassade du Mexique, Neuilly, Seine
1907 aide de Cuisine chef Guigo, chef pour le marquis

de Lanisse-Passy, 3 maisons, Paris 24 avenue
morceau, Château de Beauplan, Vallée de
Cherreuse, Seine et Aise, et Château de Villeneuve-
Loubet, A Villeneuve-Loubet, Alpes maritimes.

1907 Départ pour le Carlton Hôtel à Londres
a invité par Monsieur Auguste Geoffier. en qualité
1911 de 1er Commis au Grand Garnouger.

Période de service militaire au 120ème Régiment
d'Infanterie à Saint-Denis, Seine, au Cours
de cette période, je fut chargé des achats
aux Halles de Paris, d'approvisionnement
pour la région des forts de Paris, à ma
démobilisation, verser, section Stars-Rang à
Commercy au Chalon sur Marne.

- 1912 Retour au Carlton Hôtel a Londres.
- 1913 au cours de ses années au Carlton je fis des saisons d'été en Brigade du Carlton, au Splendide Hotel et ouverture du Royal Hotel a Evian, Comme Chef de partie, Poissonnier et grand garde manger.
En avril, engagé Comme Chef de Cuisine par M. Henry Clay Frick sur recommandation de M. Escoffier. 3 maisons U. A. A. New York, Bridges Crossing, Mass et Pittsburg, Pa.
marier le 1^{er} janvier 1914. Boston, Mass
- 1914 Août 1914 répond a l'appel guerre 14-18. fait 4 Campagnes, Bataille de la Marne, Bataille de l'artois, Bataille de Champagne, Bataille de Verdun, Blessé 85% avec statut grand blessé, renvoyé dans mon foyer U. A. A. avril 1915.
- 1917 sur la recommandation de M. Henry Clay Frick engagée Comme Chef de Cuisine par Mrs. H. M. C. Vanderbilt Twombly 3 maisons, New York, Florham, Couvent New Jersey, Vinland, Newport, Rhode Island.
- 1955 Après 38 ans Comme Chef Executif.
Diplomes de membre: médailles:
Académie Culinaire de France
Association des maîtres Cuisiniers de France.
Société des Cuisiniers de Paris
Société Culinaire Philanthropique
The Vatel Club
Société des Cuisiniers et Pâtisiers de la Province de Québec.
Epicurean Club of Boston.

3/...
Fédération mondiale des Sociétés de Cuisiniers
Challenge Culinaire International
Fondation Léopold Maurier
Conférence de Gastronomie normande, "La
tripière d'Or."

Titres Honorifiques:

Croix de Guerre avec Palme
médaillon militaire
Citation à l'ordre de l'armée
Officier du mérite Combattant
Officier de la Légion d'Honneur
Commandeur de l'Ordre national du mérite.

Joseph Donner
juillet 1978

Contributions.

La Fondation Auguste Escoffier
son musée, son Auberge
et son Institut ^{continué} Joseph Donner,
pour la formation du chef de Cuisine
dans le cadre de la loi du 15 juillet 1977.
"Reconnue d'utilité publique"