



Durante más de treinta años, Jim Haynes ha organizado cenas los domingos por la noche en su taller de París y calcula que ha recibido a más de 100.000 personas. Antes de llegar a París, abrió una librería en Edimburgo, fundó el Traverse Theatre y lanzó el periódico alternativo con sede en Londres *I.T.* y el *Suck* en Ámsterdam. Descubre cómo puedes ir a cenar a casa de Jim en su web.

www.jim-haynes.com

For more than 30 years, Jim Haynes has hosted dinners every Sunday night in his atelier in Paris, and he estimates he has welcomed more than 100,000 people. Before coming to Paris, he started the first paperback bookstore in Edinburgh, founded the Traverse Theatre, and launched the London-based underground paper *I.T.* as well as *Suck* in Amsterdam. Find out how you can go to dinner at Jim's by visiting his site. www.jim-haynes.com

JIM HAYNES ENSEÑA PARÍS A HENRY MILLER

JIM HAYNES TAKES HENRY MILLER
DOWN MEMORY LANE IN PARIS

Entrevista y foto de Interview and photo by Adam Biles

“Es extraño haber conocido a tu héroe. Yo tuve la suerte de conocer a Henry. En 1962 organicé en Edimburgo una conferencia de escritores con John Calder y Sonia Orwell. Hice una fiesta y Henry también asistió. Él era el héroe de todos los presentes; los otros escritores eran auténticos admiradores suyos. Norman Mailer, William Burroughs, todos lo afirmaron. Pero él era tan humilde.. Se trataba de un individuo increíblemente tierno y positivo. Pasé un día con él en un barrio de Los Ángeles. Estaba muy cerca del final de su vida y sobre lo que más le apetecía hablar, cosa que me pareció asombroso, era de París, sobre todo de los distritos 14 y 15. Le encantaban esas zonas y estuvo indagando mucho sobre ellas. Por supuesto, me gustaría llevarle a aquellos lugares que le apasionaban. Algunos siguen casi intactos, como la *brasserie Zeyer* (234, avenue du Maine) y la más modesta *Bouquest d'Alesia* (75, avenue du Général Leclerc) justo al otro lado de la calle. Incluso aquel antiguo *urinario*, que a Henry le encantaba, sigue en el Boulevard Arago y los taxistas aún se paran allí para utilizarlo. Pasearíamos por las hermosas calles de *Alesia*, rue de la Tombe Issoire; que también le resultarían tremendamente familiares. Le llevaría a la *Villa Seurat* donde vivió y al *Parc Montsouris* (RER station: Cité Universitaire) porque tengo la sospecha de que le encantaría la paz y la belleza del lugar. Por último cenaríamos en el *Auberge Des Trois Saveurs* (82, rue Hallé, 75014), un restaurante vietnamita dirigido por un matrimonio encantador: Michel cocina y Hélène atiende las mesas. El padre de Michel fue propietario de uno de los primeros restaurantes chinos de París. Puede que Henry comiera allí en los años 30.”

“It’s rare that you know your hero. I was lucky enough to know Henry. I organised a writers’ conference in Edinburgh in 1962, with John Calder and Sonia Orwell. I organised a party and Henry came. He was the hero of everyone there, all the other writers were big fans, and they said so – Norman Mailer, William Burroughs, they all said so. Yet he was so humble about it all. He was just an amazingly gentle and positive individual. I spent a day with him once in a suburb of L.A. It was very close to the end of his life, and the main thing he wanted to talk about, which I found amazing, was Paris. The 14th and 15th arrondissements above all. He liked these areas very much, and he picked my brains about them. So of course I’d like to take him back to those places he loved so well. A few are still much the same. Like the *brasserie Zeyer* (234, avenue du Maine) and the more modest *Bouquest d'Alesia* (75, avenue du Général Leclerc) just across the street. Even that old *pissoir* that Henry loved is still there on the Boulevard Arago – and the taxi drivers still stop to use it. We’d walk the beautiful streets around Alesia, rue de la Tombe Issoire; these he’d also find pretty familiar. I’d take him back to the *Villa Seurat* where he used to live, and to the *Parc Montsouris* (RER station: Cité Universitaire) because I suspect he would enjoy the peace and beauty of the place. Then we’d dine at the *Auberge Des Trois Saveurs* (82, rue Hallé, 75014), a local Vietnamese restaurant run by a delightful husband and wife team – Michel cooks and Hélène serves. Michel’s father had one of the first Chinese restaurants in Paris. Maybe Henry even ate there in the 1930s.”