



Bienvenue chez Hiély-Lucullus, une adresse gastronomique confidentielle en plein cœur du centre-ville d'Avignon.

Dans un cadre historique où la modernité et la créativité côtoient l'élégance et l'émotion, le Chef Gérald Azoulay et Patricia sa complice moitié, vous invitent à vivre une expérience culinaire unique : la Pérouvence.

Cuisine solaire par nature, née en Avignon, la Pérouvence est l'union étonnante des cultures Provençales et Péruviennes, terres de naissance respectives de vos hôtes.

Oser la Pérouvence, c'est la promesse de vivre une expérience inédite, un lâcher-prise sensoriel dans une plongée totalement immersive au cœur de leur identité culinaire si singulière.

Le Chef vous surprendra par sa cuisine vibrante et audacieuse aux saveurs insolites, portée par la fraîcheur vive des herbes Provençales et l'intensité maîtrisée des piments Andins, le tout souligné par des acidités équilibrées et des cuissons précises à la braise.

À travers des menus à 4, 5 et 6 vibrations traversées par un éclat de lumière, chaque assiette fusionne avec subtilité et délicatesse les saveurs de la Provence et du Pérou, mettant en avant les produits locaux de saison dans une sincère et authentique démarche durable engagée au plus près du terroir et de leurs producteurs.

Vous voilà prêts à embarquer pour une véritable traversée de leur univers, dans une atmosphère aussi intimiste que raffinée, où chaque détail est une invitation dans un savoureux voyage métissé.

Découvrez et laissez-vous ainsi séduire par l'une des trois interprétations qu'ils vous proposent selon l'expérience que vous souhaitez vivre...



Depuis 2025, notre table est récompensée d'une Étoile Verte MICHELIN pour sa gastronomie engagée et reconnue comme une "Table de Chef" par le guide Gault & Millau.

NOS MENUS

Les noms de nos menus sont des expressions de la langue Provençale qui signifient respectivement « davantage », « encore une fois » et « que ça dure plus longtemps » !

Elles célèbrent le désir de prolonger le plaisir du partage.

Vous voilà déjà initiés...

Maï

Découverte en 4 vibrations

(au déjeuner, vendredi et samedi, juillet et août 2026, hors jours de fêtes et fériés)

55 €

Une escale sensuelle pour sentir délicatement les premières effluves de la Pérouvence.

Zou Maï

Expérience en 5 vibrations

(au dîner, du mardi au samedi, juillet et août 2026, hors jours de fêtes et fériés)

95 €

Une traversée mémorielle pour découvrir plus profondément cet univers singulier entre Provence et Pérou.

Longo Maï

Immersion en 6 vibrations

(au dîner, du mardi au samedi)

125 €

Une plongée sensorielle totale pour explorer intensément l'identité culinaire de Patricia & Gérald.

NOS ACCORDS

Trois accords mets et vins au verre vous sont proposés pour accompagner chacun des menus. Chaque menu et accord associé est servi pour l'ensemble des convives partageant la table.

Vous pourrez également choisir un flacon dans notre carte parmi notre large sélection de vins du Pérou, de la Vallée du Rhône Septentrionale et Méridionale, et de Provence.

Découverte éphémère

Vins du Pérou et du Rhône
en accord avec le menu Maï au déjeuner

30 €

Expérience éclectique

Vins du Pérou et du Rhône
en accord avec le menu Zou Maï au dîner

60 €

Immersion absolue

Vins du Pérou & Grands Vins Rhône-Provence
en accord avec le menu Longo Maï au dîner

80 €