



Lille, le 30 Septembre 2026.

La première liqueur de chicorée est née, et elle vient des Hauts-de-France.

Coron® propose une alternative aux liqueurs de café importées. Elle donne par la même occasion une signature française au cocktail le plus en vogue du moment : l'Espresso Martini.

L'idée naît en 2025; alors que l'Espresso Martini bat tous les records de commande au bar, une réflexion tourne en boucle dans la tête de Paul-Augustin Delattre (Ex-Bulles de Ruche) : tout, dans ce verre, vient du bout du monde, à commencer par la liqueur de café, née sous d'autres latitudes, au goût standardisé pour apporter au cocktail ses notes caramélisées et torréfiées.

Or dans les Hauts-de-France, le goût torréfié, on le connaît depuis des siècles : c'est celui de la chicorée, cultivée, séchée et torréfiée dans la région.

Avec Matthieu Henry (Belle Gnôle), spécialiste des spiritueux français, ils décident de produire une liqueur de chicorée unique, et la baptisent du nom des lieux où la chicorée a réchauffé le plus de cœurs : **les coron**s; ces cités de briques rouges où vivaient les familles de mineurs.

Coron® est une liqueur idéale pour proposer une variante des cocktails à base de liqueur de café (Espresso Martini, White Russian et autres Irish Coffee) mais se déguste aussi simplement sur glace ou traditionnellement ajoutée à une tasse de café chaud.

Notes de dégustation :

notes torréfiées, caramel, pain grillé, une pointe de réglisse et une finale sur du cacao brut.

Produit :

Coron®, liqueur de chicorée,
17% vol., 125g/L de sucre.
btl 70cL / bib 5L.
Prix public conseillé btl. :
24.90€

Disponibilité :

coronliqueur.com ou contact direct auprès des fondateurs.

Production :

Distillerie Persyn - Houlle (62)
Tous les ingrédients proviennent de producteurs des Hauts-de-France.

Contact fondateurs :

paul.augustin@coronliqueur.com - 0626091214
matthieu@coronliqueur.com - 0684746501

Visuels HD, photos et échantillons disponibles sur demande.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.