

# LA DISTILLERIE / DIE BRENNEREI



La distillerie Artemisia peut compter sur la **qualité des plantes de la région** pour élaborer des absinthes **riches en arômes** avec une petite touche amère.

L'utilisation d'une **recette datant de 1935** témoigne du savoir-faire et de la passion du premier distillateur clandestin à avoir obtenu une concession de distillateur professionnel.



*Für die Entwicklung des köstlichen Absinth-Aromas, mit einem kleinen bitteren Hauch, profitiert die Brennerei Artemisia von der Qualität der Pflanzen aus der Region.*

*Die Verwendung eines Rezeptes aus dem Jahr 1935 zeugt vom Know-how und der Leidenschaft des ersten Schwarzbrenners, welcher nach der Legalisierung die Konzession als professioneller Absinth-Brenner erhalten hat.*

Chaque production vise un même objectif : faire en sorte que les absinthes de la distillerie Artemisia figurent parmi les meilleures absinthes du Val-de-Travers.

*Jede Produktion wird mit der gleichen Zielsetzung hergestellt: Dafür zu sorgen, dass die verschiedenen Produkte der Brennerei Artemisia unter den besten Absinth-Typen des Val-de-Travers figurieren.*



Claude-Alain et Karine se feront un plaisir de vous recevoir.

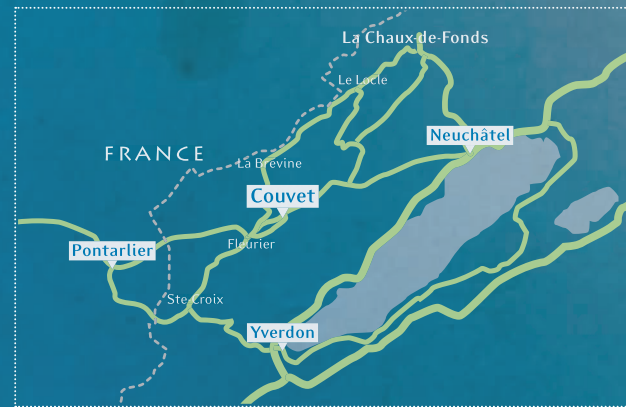
*Claude-Alain und Karin würden sich über Ihren Besuch sehr freuen.*

## Horaires d'ouverture

Lundi en congé  
Mardi à Vendredi : 10h-12h, 14h-18h30  
Samedi : 10h-12h, 14h-17h  
Dimanche : 10h-17h (été) , 10h-14h (hiver)  
Réservation recommandée pour les groupes

## Distillerie Artemisia

Claude-Alain Bugnon  
Grand'Rue 8 - 2108 Couvet  
Tél.: +41(0)32 863 19 41  
Mobile: +41(0)79 224 93 39  
info@absinthe-suisse.com



[WWW.ABSINTHE-SUISSE.COM](http://WWW.ABSINTHE-SUISSE.COM)

[WWW.LACLANDESTINE.COM](http://WWW.LACLANDESTINE.COM)

ARTEMISIA  
DISTILLERIE ARTISANALE

DÉCOUVREZ LES  
ORIGINES  
DE L'ABSINTHE

ENTDECKEN SIE  
DEN URSPRUNG  
DES ABSINTH



ARTEMISIA  
DISTILLERIE ARTISANALE



## LES ORIGINES / DER URSPRUNG



Née à Couvet, au Val-de-Travers, l'absinthe a parfumé la région, de la fin du 18<sup>e</sup> siècle jusqu'à aujourd'hui. Légalement d'abord, clandestinement ensuite, puis à nouveau en toute légalité depuis le 1<sup>er</sup> mars 2005.

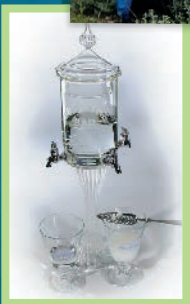


*Geboren in Couvet, im Val-de-Travers, hat der Absinth seit dem Ende des 18. Jahrhunderts bis heute sein exquisite Parfum in der Region verbreitet, zuerst legal, dann im Verborgenen und seit dem 1. März 2005 wieder vollkommen legal.*

Plus d'informations et commandes de nos produits sur notre site:

*Erfahren Sie mehr und bestellen Sie unsere Produkte auf unserer Website:*

[www.absinthe-suisse.com](http://www.absinthe-suisse.com)  
[www.la clandestine.com](http://www.la clandestine.com)



## LES PRODUITS / DIE PRODUKTE



**La Clandestine**, 53% vol, plusieurs fois primées dans les concours nationaux et internationaux a été l'une des premières absinthes mise sur le marché lors de la légalisation du 1<sup>er</sup> mars 2005.

*Der Clandestine*, 53% vol, mehrfach bei den nationalen und internationalen Wettbewerben preisgekrönt, wurde bei der Legalisierung, am 1. März 2005, als einer der ersten Absinth auf den Markt gebracht.

**La Capricieuse**, 72% vol, basée sur la recette de la Clandestine, cette absinthe se caractérise par la puissance de ses arômes.

*Der Capricieuse*, 72% vol, basierend auf dem Rezept des Clandestine, zeichnet sich dieser Absinth durch die Kraft seiner Aromen aus.

**Angélique Verte Suisse**, 68% vol, plus forte et plus amère, teintée verte grâce aux plantes naturelles, fait redécouvrir les célèbres Fées Vertes d'avant 1910.

*Angélique Verte Suisse*, 68% vol, stärker und ein wenig mehr bitter, ist mit natürlichen Pflanzen grün gefärbt und erlaubt die Wiederentdeckung der berühmten grünen Feen vor 1910.

**La Clandestine Absinthe aux œufs**, spécialité de la distillerie, un vrai délice!

*Eierabsinth La Clandestine*, eine Spezialität unserer Brennerei, ein wahrer Genuss!

## LES VISITES / BESUCHE



Vous êtes intéressé par l'histoire et la production de cette boisson mythique! Prenez quelques instants pour venir visiter la distillerie et déguster nos différents produits.

*Sie interessieren sich für die Geschichte und die Produktion dieses mythischen Getränkes! Nehmen Sie sich einen Moment Zeit, um die Destillerie zu besuchen und probieren Sie unsere verschiedenen Produkte.*

Pour plus d'information, visitez le site internet :  
[absinthe-suisse.com](http://absinthe-suisse.com)

*Für weitere Informationen, besuchen Sie die Website:*  
[absinthe-suisse.com](http://absinthe-suisse.com)

La distillerie et la Vinothèque sont à l'adresse suivante :  
**Grand-Rue 8 - 2108 Couvet**

*Die Brennerei und die Weintheke finden Sie unter folgender Adresse:* **Grand Rue 8, 2108 Couvet**

Renseignements et réservations  
*Informationen und Reservierungen*

Tél.: +41 (0)32 863 19 41  
Mobile: +41 (0)79 224 93 39  
Email: [info@absinthe-suisse.com](mailto:info@absinthe-suisse.com)

Art. 100  
**ARTEMISIA**  
Distillerie Artisanale