

Chocolate

Wine

Absinthe

F&B

**FOOD &
BEVERAGE**

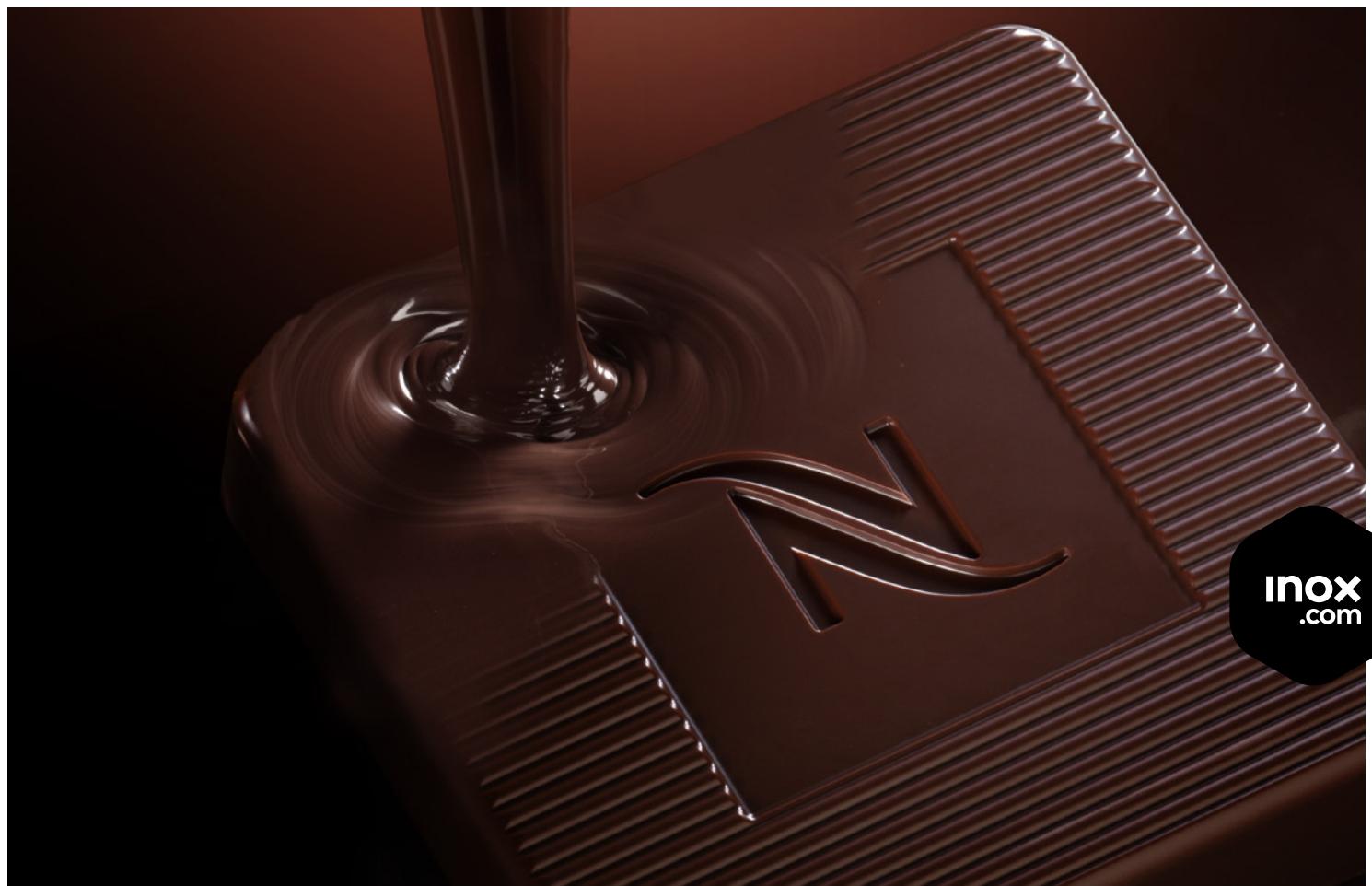
Food

Nespresso Les Chocolats
OVPT Office des vins et produits du terroir
The Global Alliance for Improved Nutrition
(GAIN)

Beverage

Absinthe Kübler
Caves Antognini e Conceprio
Caves de la Ville de Neuchâtel
Caves du Château de Peseux
Domaine de Montmollin

Domaine de Coccinelles
Interprofession de l'Absinthe
Nespresso
Nestlé Waters
Thiébaud & Co SA



ABSINTHES

Sacred spirit



SIL N'EN RESTAIT QU'UNE,
SE SERAIENT ELLES.

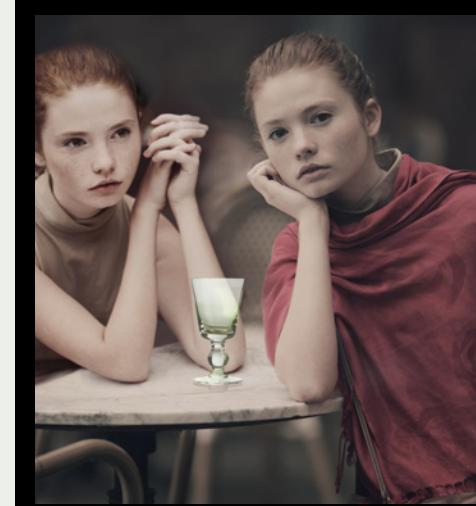
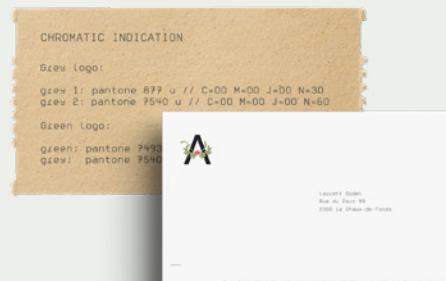
DISTILLÉ DANS LES PLUS PURS TRADITIONS, LEURS
GOUTS SONT OBTENUS PAR LA DISTILLATION D'UN
MIXAGE DE PLANTES CHOOSES SOUS LA SURVEILLANCE
DE GRANDE ABSINTHE, PROVENANT EXCLUSIVEMENT
DES CULTURES DU VAL-DE-TRAVERS ET D'ALCOOL CE
QUELLE EST COMPOSÉE D'UNE UNIE PARTICULIÈRE.



SIL N'EN RESTAIT QU'UNE,
SE SERAIENT ELLES.



ASSOCIATION
INTERPROFESSIONNELLE
DE L'ABSINTHE



KÜBLER

SOURCE OF INSPIRATION



The Real Absinthe

Kübler «Verte suisse»

Discover our other products



THE RECIPE

"Kübler Absinthe" is a distillate of Grande Absinthe (wormwood) grown in the Val-de-Travers only, a harvest of sumptuous herbs and purest alcohol. The recipe is still the same as in the old times and we are proud of the wonderfully rich and complex flavours.

"Kübler Absinthe" develops best taste and its characteristic green or bluish cloudiness by mixing 1 : 5 with fresh spring water. Yves Kübler personally stands up for the quality of this genuinely incomparable experience containing all-natural herbs and flavors.

[DISCOVER HIS STORY](#)



ON 10.00

MENU

THE REAL ABSINTHE

"Kübler Absinthe" (well known by connoisseurs as "Fée Verte" or "Swiss La Bleue") tells back on the long tradition of the KÜBLER dynasty who distilled this famous product in the Val-de-Travers (Nuchâtel-Switzerland) from 1863 until its prohibition on October 7, 1910. After 93 years of slumber, the Sleeping Beauty could be aroused in its historical cradle called Môtiers, capital of the Val-de-Travers, thanks to the decision of the Swiss Parliament in 2003.

Yves Kübler, great-grandson of the KÜBLER brand founder, is the first distiller in the Val-de-Travers who can offer to you legally an authentic Absinthe from the region where Absinthe was invented end of the 18th century.

[DOWNLOAD THE BROCHURE](#)



SCROLL TO DISCOVER



NEWS

DISCOVER KÜBLER -VERTE SUISSE-

At the dawn of its first commercial exploitation in the early 1800's, Absinthe traditionally had a natural green color representing the prevailing type of uncolored Absinthe that was found in the 18th century. In historical literature often referred to "la fée verte" so-called "Green Fairy", Absinthe gained unparalleled popularity – and has weathered the century old ban (1910 – 2003).

[READ MORE](#)



« KÜBLER ABSINTHE »
IS ONLY PRODUCED IN VAL-DE-TRIVERS - SWITZERLAND.

FIND AN IMPORTER AT THE HOME PAGE

IMPORTERS

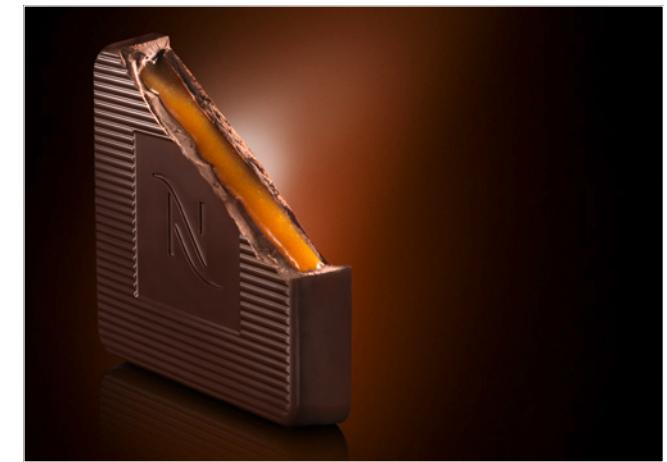


DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvernier – Neuchâtel



NESPRESSO

*Creative
flavour*



NESPRESSO

Smells good



BIOLOGIQUE PAR CULTURE

Propriété de la famille Lambert, le Domaine des Coccinelles trouve son origine avec Maurice. Ce visionnaire découvre très vite les avantages d'une gestion durable, ce qui lui permet de garder des vignes équilibrées en évitant les excès des décennies du «tout chimique». Pierre, après une carrière de chercheur en géologie, reprend l'exploitation familiale en 2006, avec son épouse Kathrin.

La coccinelle, symbole de la culture biologique, représente l'antithèse de l'utilisation des insecticides qui déstabilisent l'équilibre écologique en tuant les insectes sans distinction. Actuellement ce sont 20 hectares de vigne répartis sur les communes de Gorgier et de Vaumarcus qui constituent le domaine. Certifié Bio-Suisse depuis 1992, il est le plus ancien domaine en culture biologique de l'appellation «Neuchâtel».



**Domaine
des Coccinelles**

Pierre Lambert, Propriétaire

ASSEMBLAGE DE CÉPAGES ROUGES, NEUCHATEL AOC

VIN BIOLOGIQUE - PREMIER CRU DE L'ABERCHÉE

CAVE DES LA BERCHÉE, 2024 ST-AUBIN-SAUGES

75 CL, 13.5% VOL., CONTIENT DES SULFITES

BIO-SUISSE

CH-BIO-006

**Domaine
des Coccinelles**

Pierre Lambert, Propriétaire

CHASSELAS, NEUCHATEL AOC

VIN BIOLOGIQUE - PREMIER CRU DE L'ABERCHÉE

CAVE DES LA BERCHÉE, 2024 ST-AUBIN-SAUGES

75 CL, 11.5% VOL., CONTIENT DES SULFITES

BIO-SUISSE

CH-BIO-006

**Domaine
des Coccinelles**

Pierre Lambert, Propriétaire

ASSEMBLAGE DE CÉPAGES BLANCS, NEUCHATEL AOC

VIN BIOLOGIQUE - PREMIER CRU DE L'ABERCHÉE

CAVE DES LA BERCHÉE, 2024 ST-AUBIN-SAUGES

75 CL, 12.5% VOL., CONTIENT DES SULFITES

BIO-SUISSE

CH-BIO-006

**Domaine
des Coccinelles**

Pierre Lambert, Propriétaire

OEIL DE PERDIX, NEUCHATEL AOC

VIN BIOLOGIQUE - PREMIER CRU DE L'ABERCHÉE

CAVE DES LA BERCHÉE, 2024 ST-AUBIN-SAUGES

75 CL, 13.0% VOL., CONTIENT DES SULFITES

BIO-SUISSE

CH-BIO-006



inox communication
business and
brand strategy

NEUCHATEL

Bureau du 111. Pl. Numa-Droz 2
CP 2511. CH-2001 Neuchâtel
+41 32 727 70 70

LAUSANNE

Chemin Renou 2
CH-1005 Lausanne
+41 21 926 79 79

www.inox.com | [f](#) | [in](#) | [@](#) |

Proud Founding Partner Of

compáz

www.compaz.art



www.111.ch

Technological Partner

**Google
Partner**