

jura®



JURA SWITZERLAND
EST. 1931

- Dossier de presse 2025 -



EDITO

- INNOVATION, TRADITION, QUALITÉ ET DESIGN -

« Avec quasiment cent ans d'existence, la société JURA s'impose depuis les années 90' comme une référence incontournable dans l'univers des machines à café automatiques haut de gamme.

Alliant tradition suisse, précision technologique et sens de l'esthétique, l'entreprise n'a cessé de repousser les limites de l'innovation pour transformer chaque tasse en une expérience sensorielle unique, que ce soit à destination du particulier ou dans l'univers professionnel.

Sur un marché en perpétuelle mutation où les exigences des consommateurs sont de plus en plus élevées, la marque JURA continue d'investir dans l'excellence et la durabilité de ses produits, chaque machine étant conçue avec rigueur, dans le respect des normes les plus exigeantes, tout en intégrant des fonctionnalités intelligentes qui simplifient le quotidien de l'utilisateur sans aucun compromis sur la qualité.

C'est ainsi que vous découvrirez tout au long de ce dossier de presse les dernières nouveautés que la marque JURA s'apprête à lancer sur le marché français avant la fin de cette année, toujours avec la même ambition de faire vivre des moments d'exception à ses clients, car posséder une machine expresso JURA c'est aussi accéder à tout un univers d'élégance et de raffinement, synonyme d'un véritable art de vivre »

Lionel Cassette, Directeur Général de JURA France



Le Campus : centre de recherche et développement à la pointe de l'innovation, de la technologie et de la qualité.

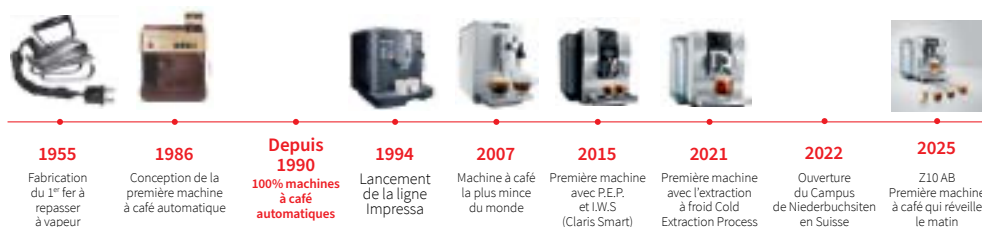
Ce centre d'environ 5 000 m², ouvert en 2022 permet à la marque d'augmenter significativement la capacité de son laboratoire et conforte sa position de leader de l'innovation dans le domaine des machines automatiques à café. Il accueille notamment une équipe recherche et développement d'une cinquantaine de techniciens et ingénieurs. Equipé d'outils de hautes technologies, le campus JURA permet par exemple d'analyser 24h/24 les conditions de fonctionnement des machines développées et d'effectuer des tests de résistance. Il dispose à cet effet de 102 postes d'essai entièrement automatisés.

INNOVATION ET QUALITÉ

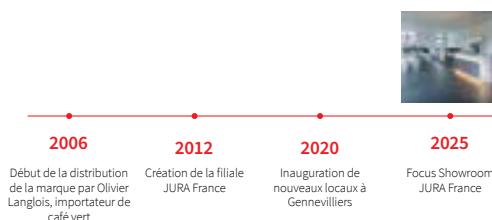
- AU CŒUR DES PROJETS DEPUIS PLUS DE 90 ANS -

A l'origine du groupe JURA, un inventeur, Leo Henzirohs, qui a fondé JURA Elektroapparate AG en 1931. Depuis plus de 90 ans, son état d'esprit novateur continue de planer sur l'entreprise. Véritable pionnière, JURA est la première entreprise à créer une machine à café automatique en 1986. Fort de ce savoir-faire, c'est entre 1990 et 2000 que l'entreprise suisse se spécialise sur ce seul marché pour ne concevoir que des machines à café automatiques toujours plus performantes et qualitatives. Depuis sa création, JURA ne cesse de développer des produits toujours plus innovants et de qualité supérieure. Alors que la première machine préparait un simple café, les dernières nées sont capables de réaliser plus de 40 spécialités, espresso, sweet latte, cappuccino, Cold Brew, americano...

Au fil des années, *la même ligne directrice*



Jura en France



La torréfaction JURA

La torréfaction a ouvert ses portes en 2007, un an après l'inauguration du JURAworld of Coffee, l'univers de la marque JURA. Depuis, l'atelier torréfie chaque jour des grains de café selon la méthode traditionnelle. L'atelier de torréfaction permet de produire des cafés de spécialité de grande qualité. Derrière ses parois vitrées, il fait véritablement vivre au public le processus de torréfaction au cours duquel le café brut, au départ sans goût ni odeur, développe plus d'un millier d'arômes différents.

Toujours à la recherche de cafés exclusifs de caractère, nos experts réalisent de nombreuses

dégustations. Les grains de café sélectionnés sont ensuite torréfiés lentement et en douceur par nos maîtres-torréfacteurs selon un procédé traditionnel en tambour. Tout le processus est surveillé avec attention. L'objectif est de parvenir au degré de torréfaction idéal.





LA GAMME GRAND-PUBLIC

- NOUVEAUTÉS 2025 -

Z10

Avec cette version deuxième génération, JURA ouvre une nouvelle ère du café sur-mesure. En effet, la nouvelle Z10 propose quatre univers de dégustation : Hot, Cold, Light et Sweet avec un choix impressionnant de 51 spécialités. Des grands classiques comme l'expresso ou le cappuccino aux créations tendances telles que le Long Black ou le mocaccino, chaque tasse invite à découvrir des notes intenses, fruitées, douces ou subtilement sucrées.

- **51 spécialités**
- **4 univers de dégustation** : Hot, Cold, Light, Sweet
- **Quatuor intelligent exclusif** : Coffee Timer, régulateur de caféine, Milk Assistant, Quality Assistant
- **Broyeur de précision Product Recognising Grinder (P.R.G.2+)**
- **Écran couleur tactile 4,3 pouces** avec personnalisation grâce aux profils d'utilisateurs



C9

- **17 spécialités avec réglages individuels** : intensité, température, lait
- **2 univers de dégustation** : Hot Brew et Light Brew sur écran couleur 2,8 pouces
- **Light Extraction Process** : arômes subtils, percolation à basse température
- **Broyeur Aroma professionnel** et une unité de percolation 5 à 16 g
- **Connexion Wi-Fi et l'application J.O.E.** dernière génération, récompensée par le Red Dot Award (en option)
- **Format compact** : seulement 26 centimètres de largeur





Mousseur à lait

L'émulsionneur de lait Hot & Cold offre quatre modes de préparation différents : mousse de lait (chaude ou froide), lait chaud et chocolat chaud. Il transforme chaque spécialité en une expérience gustative onctueuse, qu'elle soit à base de lait de vache ou d'une alternative végétale. Pour obtenir un résultat de mous-sage optimal avec les laits végétaux, il est recommandé d'utiliser une variante barista riche en matières grasses et en protéines.

J10 Twin

La J10 twin est équipée de deux broyeurs de précision P.A.G.3+ et sublime chaque type de café pour un plaisir absolu. La J10 twin offre la liberté de choisir entre deux types de café et quatre univers différents : avec ou sans caféine, torréfaction claire ou foncée pour les spécialités de cafés Hot, Cold, Light ou Sweet — cette machine polyvalente sublime chaque variété pour une dégustation haut de gamme.

- **46 spécialités dans 4 univers de dégustation :**

Hot, Cold, Light, Sweet

- **Application J.O.E.** via Wifi Connect intégré

- **Deux broyeurs de précision P.A.G.3+** pour une flexibilité maximale

- **Commande simple et claire** grâce à l'écran Panorama Coffee Panel

- **Design élégant** aux détails raffinés



E8

- **27 spécialités dans 3 univers de dégustation :**

Hot, Cold, Light, Sweet

- **Coffee Timer via l'application J.O.E.**

(Wifi Connect en option)

- **Quality Assistant** facilite l'entretien tout en optimisant à la fois l'hygiène et la longévité de la machine

- **Broyeur P.A.G.2** pour une dégustation sereine

- **Design iconique et matériaux haut de gamme** s'intègre dans tout type de cuisine

- **Largeur compacte de 27 cm**, idéale pour les petits espaces



LES TECHNOLOGIES JURA

L'UNITÉ DE PERCOLATION

La 8^{ème} génération offre une percolation 3D, ainsi l'eau s'écoule uniformément sur plusieurs niveaux de la mouture.

FILTRES CLARIS SMART+

Le système d'eau intelligent I.W.S° assure la détection automatique du filtre. Cette fonction s'appuie sur une technologie RFID.

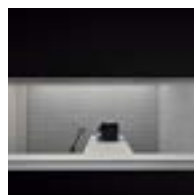
Désormais, les nouveaux boîtiers de filtres à eau CLARIS sont fabriqués en plastique 100 % biosourcé, issu de ressources renouvelables comme l'huile de tall. Cette initiative, certifiée ISCC PLUS, permet une production climatiquement neutre et s'applique à toute la gamme JURA.

L'APPLICATION J.O.E. ET COFFEE TIMER

L'application J.O.E. permet de programmer facilement le Coffee Timer, pour déguster sa boisson préférée, fraîchement moulue, au moment désiré.

DESIGN SONORE

La signature sonore d'une machine à café automatique se compose des bruits émis par différents composants tels que le broyeur, la pompe et l'unité de percolation. Nous développons nos appareils de manière à ce qu'ils produisent un son qui véhicule précision, qualité et plaisir. Le son d'une machine automatique JURA ne doit pas déranger, mais accompagner – il est l'expression acoustique des valeurs de notre marque.



Au JURA Campus, nous disposons d'un laboratoire acoustique spécialement dédié à cette tâche. Nous y étudions de manière approfondie les interactions entre les sons émis par les différents composants de nos produits et les optimisons. L'accent est mis sur la création de sonorités qui suscitent des émotions positives, soulignent la solidité de nos produits et inspirent confiance. Car déguster un café « fraîchement moulu, pas en capsule », ce n'est pas seulement une question de goût, mais aussi de sensation. Et cela s'entend.





LA GAMME PROFESSIONNELLE

- LA QUALITÉ BARISTA -

Les machines automatiques à café JURA professionnelles et office sont idéales pour une consommation de 10 à 200 cafés par jour. Elles s'adaptent aux besoins des professionnels, que ce soit dans les petites ou les grandes entreprises, dans un coffee shop, un restaurant ou un bar, ou pour les besoins d'un événement. Sur les lieux de travail, dans les espaces de détente ou les zones réservées à la clientèle, elles offrent une qualité haut de gamme de café fraîchement moulu, et multiplient les possibilités de préparations de café, avec ou sans lait.

LIGNE GIGA X

Une **facilité d'utilisation** et une **qualité exceptionnelle** associées à un **concentré de puissance**, un ou deux broyeurs en céramique, deux pompes et deux circuits de liquides parallèles détiennent des performances uniques. Jusqu'à 200 tasses.



GIGA W10

Conçue pour les espaces de travail, de loisirs et de détente haut de gamme, la GIGA W10 est capable de préparer des boissons chaudes ou d'authentiques Cold Brew, lactés ou non, par simple pression d'une touche, pour offrir aux salariés, aux clients ou aux visiteurs le café dont ils ont envie. Elle est la première des machines JURA à intégrer le Pocket Pilot 2.0, un outil de paiement simplifié, autant pour l'utilisateur que pour le gestionnaire des paiements.

- 35 spécialités plus Cold Sweet Nitro
- Deux broyeurs à disques céramiques, deux récipients à grains
- Un design haut de gamme
- Jusqu'à 50 tasses

LIGNE W

JURA a créé des machines « plug and enjoy » pour le plaisir d'un café raffiné. Leurs points forts : **flexibilité, esthétique, simplicité et une capacité accrue des récipients à grains**, des réservoirs d'eau et des récipients à marc de café. Jusqu'à 50 tasses.



Nouveautés 2025 – LIGNE PRO X

JURA enrichit sa gamme professionnelle X avec deux nouveautés connectables directement au réseau d'eau, durables et encore plus performantes : la X10c et la X4c.



X10 C

La X10c se distingue par sa robustesse et sa grande polyvalence. De l'espresso au Cold Brew en passant par le cappuccino, elle offre jusqu'à 34 spécialités de café, avec une qualité constante, grâce à son broyeur haute performance P.A.G.2+. Sa taille et sa capacité sont parfaitement optimisées pour les établissements qui préparent environ 100 boissons par jour, comme les bureaux, les espaces de libre-service, les services hospitaliers... Son design intemporel s'intègre avec élégance dans les open-space ou les self-services par exemple. Son écran 3,5 pouces et ses touches physiques soulignent sa clarté et sa simplicité d'utilisation.

- **34 boissons** : classiques, lactées, froides, allongées
- **Raccord eau fixe**
- **Fonction cold brew**, extraction à froid, par simple pression d'une touche
- **Broyeur P.A.G.2+ et P.E.P**
- **Écran 3,5 pouces** avec touches
- **Méthode de paiement** : compatible avec Pocket Pilot 3.0
- **Performance quotidienne conseillée** : 100 boissons
- **Couleur** : Dark Inox

X4c

La X4 est la machine professionnelle pour retrouver le plaisir d'un excellent café noir. Elle réunit trois processus de percolation innovants de JURA et propose 13 spécialités de cafés noirs au goût unique. De l'espresso corsé à l'americano, chaque boisson peut bénéficier de la meilleure extraction grâce à la fonction de percolation 3D huitième génération, au procédé d'extraction pulsé (P.E.P) ou à la fonction One-Touch Lungo. La X4 convient parfaitement aux traiteurs, aux zones de self-service ainsi qu'aux grands bureaux.

- **13 spécialités de café noir** et fonction eau chaude
- **Raccord à eau fixe**
- **Fonction One-Touch Lungo** et P.E.P
- **Écran 3,5 pouces** avec touches
- **Broyeur P.A.G.2** et écran 3,5 pouces avec touches
- **Méthode de paiement** : compatible avec Pocket Pilot 3.0
- **Performance quotidienne conseillée** : 100 boissons
- **Couleur** : Dark Inox





POCKET PILOT 3.0

Les modèles X10c et X4c peuvent être gérés à distance via le PockeT Pilot 3.0, la dernière application développée par JURA. Equipée de la télémétrie, elle permet une gestion centralisée et en temps réel des machines à café, sans besoin de matériel supplémentaire. Accessible depuis n'importe quel navigateur, PockeT Pilot 3.0 informe sur l'entretien à réaliser, permet de personnaliser les boissons à distance et également de gérer les paiements des boissons.

Flexible, elle propose cinq modes de gestion, selon les besoins de chaque entreprise : boissons gratuites ou payantes, avec facturation périodique... En combinant différents modes, il est ainsi possible d'enregistrer différents groupes d'utilisateurs. Par exemple, les employés peuvent bénéficier du mode prépayé ou ouvert, tandis que le mode payant est réservé aux visiteurs externes.

Le paiement mobile est sécurisé. L'utilisateur peut régler par carte ou via son téléphone avec le SumUp. D'autres solutions sont également compatibles (Paypal, Stripe, Saferpay, Klarna).



UNE ENTREPRISE RSE

RESPONSABILITÉ ÉCOLOGIQUE (« PLANET »)

- **Longévité, réparabilité et sobriété énergétique permettent de conserver plutôt que de remplacer.**
- **Valorisation du recyclage**, comprenant une fiche de recyclage pour toutes les machines à café JURA.
- **Reconditionnement des composants** qui sont réhabilités et réutilisés.
- **Limitation des déchets** : le café en grains évite les emballages. Le marc de café issu du laboratoire JURA est utilisé dans l'agriculture en compost.
- **Efficacité énergétique.**
- **Recyclage de filtres.**

RESPONSABILITÉ SOCIALE

(« PEOPLE »)

- **Promotion des talents** : apprentissage, stages, promotions internes.
- **Flexibilité des horaires, égalité des chances.**
- **Inclusion** : postes adaptés aux personnes en situation de handicap, retours facilités aux salariés après un long congé maladie.
- **Formation** continue du personnel.
- **Fondation Leo & Elisabeth Henzirohs-Studer** : soutient les jeunes de la région. Elle met l'accent sur l'éducation, la formation et le perfectionnement.
- **Environnement de travail agréable** pour favoriser le bien-être et la bonne santé.

RESPONSABILITÉ ÉCONOMIQUE

(« PROFIT »)

- **Pérennité** : assurer la santé financière et l'indépendance de l'entreprise à long terme.
- **Concentration des forces sur le segment premium** afin de se consacrer entièrement à un champ de compétence et rester un spécialiste dans son domaine.
- **Innovation** : des projets toujours tournés vers l'avenir.



LA DURABILITÉ

- UNE VALEUR CENTRALE -

Chez JURA, la durabilité des machines est essentielle. Les méthodes de l'entreprise reposent sur 3 piliers ; la longévité, la réparabilité, le tout ancré dans une démarche RSE. Des efforts reconnus et récompensés puisqu'une étude menée en 2021 par l'association de consommateurs néerlandaise Consumenten bond montre que les machines automatiques JURA ont une durée de vie 50% plus longue que la moyenne*.

• Qualité :

JURA utilise des matériaux de qualité. La fabrication de précision et la finition soignée prolongent la durée de vie des produits.

Tous les composants sont soumis à des tests d'endurance intensifs qui permettent de vérifier, dans des conditions réelles, comment ils se comportent pendant toute la durée de vie du produit.

• Réparabilité :

JURA défend depuis sa création le principe de réparation plutôt que de remplacement.

Les machines JURA sont réparables dans le cadre du service après-vente. Les composants nouveaux ou repensés sont conçus de façon à être rétrocompatibles. Cela garantit la disponibilité des pièces de rechange et permet aux anciens modèles de bénéficier des améliorations.

• Design :

Les lignes épurées des machines à café JURA leur permettent de **traverser les années en restant toujours tendance** et dépassent les modes éphémères.

• Entretien facile :

Les machines à café JURA sont dotées de programmes d'entretien intégrés, facile d'utilisation par simple pression d'une touche. Le bon entretien garantit la longévité des composants et prolonge la vie du produit.

*« Consumenten bond » est la plus grande organisation de consommateurs des Pays-Bas. Selon cette étude, la durée de vie moyenne des machines à café est de six ans et celle des machines automatiques à café JURA s'avère 50 % supérieure, soit neuf ans. Etude publiée le 11 février 2021 sur consumentenbond.nl



LE SAV JURA

L'entreprise a développé un réseau mondial d'Hospitality Centers, de points SAV disponibles 24h/24, 7j/7 et de centres de service agréés pour garantir un service après-vente efficace, premium et facilement accessible.

C'est à Gennevilliers que se situe l'Hospitality Center France ouvert en 2021. Il regroupe à la fois le SAV, un showroom dans lequel découvrir les produits et le siège social français de la marque. Le client est bien sûr accueilli avec un café et dans l'esprit de service premium de la marque.

Horaires d'ouverture : 9h-12h/13h-17h du lundi au jeudi et 9h-12h/13h-15h le vendredi

JURA

- EN QUELQUES CHIFFRES -



CA 2024

643,4 EN MILLIONS DE CHF
DONT 75,7% EN EUROPE



SALARIÉS

906



MACHINES

448 335 UNITÉS VENDUES
EN 2024



INVESTISSEMENT EN RECHERCHE & DEVELOPPEMENT

29 MILLIONS DE CHF



jura®