Projet Neo



Sage

Notre gamme n°1 bénéficie de sa plus grande évolution à ce jour

La nouvelle gamme Barista redéfinit l'expérience de l'expresso manuel. Grâce au dosage au poids Acaia, au contrôle automatique du débit et à l'assistant de réglage de mouture, elle permet d'obtenir un café d'exception avec plus de simplicité, de régularité et de confiance.

Déployée progressivement à travers plusieurs lancements, cette nouvelle génération de machines offre une gamme plus lisible, plus innovante et plus attractive pour les consommateurs, tout en facilitant le choix en magasin.





Un best-seller éprouvé

Avec plusieurs millions d'unités vendues dans le monde, la Barista Express est l'une des machines à expresso manuelles les plus vendues de sa catégorie.

Véritable référence sur Amazon, elle totalise plus de 116 000 avis 5 étoiles et affiche une note moyenne de 4,5/5 basée sur plus de 148 000 avis clients à travers le monde.

Construit sur des bases solides, conçu pour l’avenir



Une innovation éprouvée

Nos machines les plus populaires intègrent désormais de nouvelles technologies premium qui rendent chaque extraction plus simple et plus régulière.



Une gamme claire et évolutive

Une progression claire au sein de la gamme Barista. Les consommateurs identifient facilement les éléments communs à la gamme ainsi que les bénéfices apportés par chaque niveau de montée en gamme, ce qui facilite leur décision d’achat.



Recrutement & fidélisation

Davantage de consommateurs évoluent depuis les machines à capsules et les modèles d’entrée de gamme. Davantage d’utilisateurs restent ensuite au sein de la gamme Barista.

Plus de 10 ans d’innovation de référence dans l’expresso manuel



the Barista Express

2011



Mouture et dosage automatiques



Système de chauffe ThermoCoil®



Moulin intégré



the Barista Touch

2017



Interface tactile



Système de chauffe ThermoJet®



AutoMilQ



the Barista Pro

2019



Meules de précision Baratza



Design Luxe



the Barista Express Impress

2022



Dosage Intelligent



Tassage assisté



Auto Correct



the Barista Touch Impress

2023



Guide du Barista



Cold Coffee



Laits alternatifs



À venir...

2026



À venir...



À venir...



À venir...

Conçu pour nos consommateurs cibles

Les consommateurs recherchent avant tout la simplicité. C'est précisément ce que nous leur proposons : un meilleur café, plus facile à préparer.



Le Barista Convivial

Ils recherchent la qualité d'un café de coffee shop, tout en laissant la machine gérer les étapes les plus techniques. Ils apprécient l'accompagnement, l'automatisation et une expérience simple à prendre en main.



Montée en gamme naturelle après les capsules

Ils souhaitent accéder à une meilleure expérience café sans avoir à maîtriser toutes les techniques du barista. Ils ont besoin d'une montée en gamme claire et d'une prise en main simple dès les premières utilisations.

Des moments de simplicité remarquables



La confiance dans chaque tasse, dès la première extraction Smooth Shot associe trois technologies avancées au sein d'un système intelligent unique. Il définit automatiquement les paramètres de la recette, optimise l'extraction et vous guide dans le réglage de la mouture afin d'obtenir un expresso parfaitement équilibré.Résultat : moins d'essais, moins d'incertitudes et un excellent café dès les premières préparations.



Dosage au poids Acaia



Contrôle automatique du débit



Assistant de réglage de mouture



Toute la carte des boissons froides du café, à la maison
Grâce aux fonctions Cold Coffee, préparez vos boissons froides préférées en quelques minutes. Un Cold Brew en moins de 3 minutes. Un Espresso froid en moins de 2 minutes.



Cold Brew

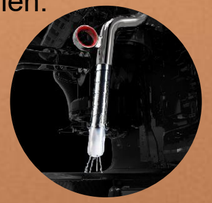


Expresso froid

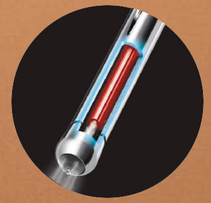


Une mousse de lait digne d'un coffee shop, avec moins d'entretien

Grâce à Auto-Rinse™, la buse vapeur est automatiquement rincée à l'intérieur comme à l'extérieur après chaque utilisation, vous permettant d'enchaîner les préparations en toute simplicité. La buse vapeur Cool Touch reste plus froide au toucher, ce qui facilite l'élimination des résidus de lait et simplifie le nettoyage au quotidien.



Buse vapeur Auto-



Buse vapeur Cool

WIP

Smooth Shot permet d’obtenir un expresso parfaitement équilibré dès la première extraction.

Un seul système, trois technologies avancées qui travaillent ensemble pour vous aider à obtenir un expresso équilibré dès la première extraction. De la mouture à l’extraction, Smooth Shot optimise chaque étape de la préparation afin de garantir un résultat plus constant et plus savoureux, dès les premières utilisations.



Le dosage au poids Acaia garantit une régularité optimale dès la préparation.La préparation d’un excellent expresso commence par un dosage précis. La machine pèse automatiquement le café pendant la mouture afin de délivrer la quantité exacte à chaque utilisation. Smooth Shot prend ensuite le relais pour optimiser l’extraction.Résultat : plus de précision à chaque étape, pour un expresso plus régulier, tasse après tasse.

Seulement chez Sage!



the Barista Express Neo
SES871V1

the Barista Express Impress Neo
SES876V2

the Barista Jet Impress Neo
SES883V1

Contrôle automatique du débit

Détecte et ajuste automatiquement le débit afin de garantir un temps de contact optimal entre l'eau et le café.

Une fois la recette Smooth Shot définie, le contrôle automatique du débit prend le relais. Il détecte si l'extraction est trop rapide et ajuste automatiquement le débit en temps réel afin de maintenir un temps de contact optimal entre l'eau et le café, compris entre 25 et 35 secondes. Résultat : un expresso plus équilibré, plus riche en saveurs et plus régulier, sans réglages manuels supplémentaires.



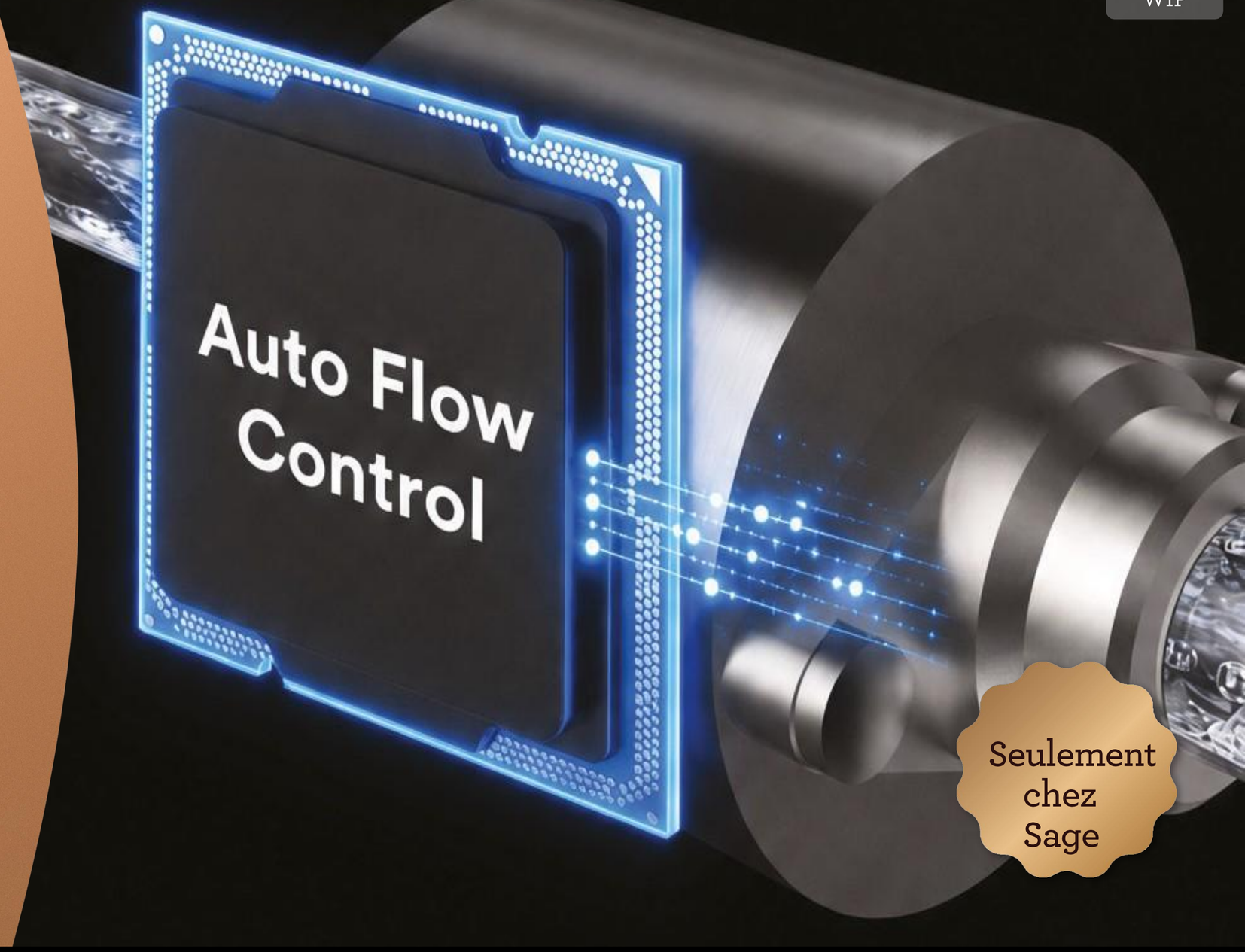
the Barista Express Neo
SES871V1



the Barista Express Impress Neo
SES876V2



the Barista Jet Impress Neo
SES883V1



WIP

Seulement chez Sage

15 ▶ 12
ADJUST GRIND

Le guide de réglage de mouture vous aide à révéler tout le potentiel de votre café.

L’assistant de réglage de mouture recommande de légers ajustements lorsque cela est nécessaire afin d’optimiser la mouture. Vous obtenez ainsi plus rapidement votre meilleur espresso, tout en réduisant le gaspillage de café.


the Barista Express Neo
SES871V1


the Barista Express Impress Neo
SES876V2


the Barista Jet Impress Neo
SES883V1

Notre nouvelle buse vapeur manuelle Cool Touch, facile à nettoyer

Toute la maîtrise d'une buse vapeur manuelle pour réaliser une micro-mousse de qualité barista, désormais associée à une conception à double paroi isolée qui maintient la surface extérieure plus froide pendant et après l'utilisation. Les résidus de lait adhèrent moins à la buse, ce qui facilite et accélère son nettoyage.



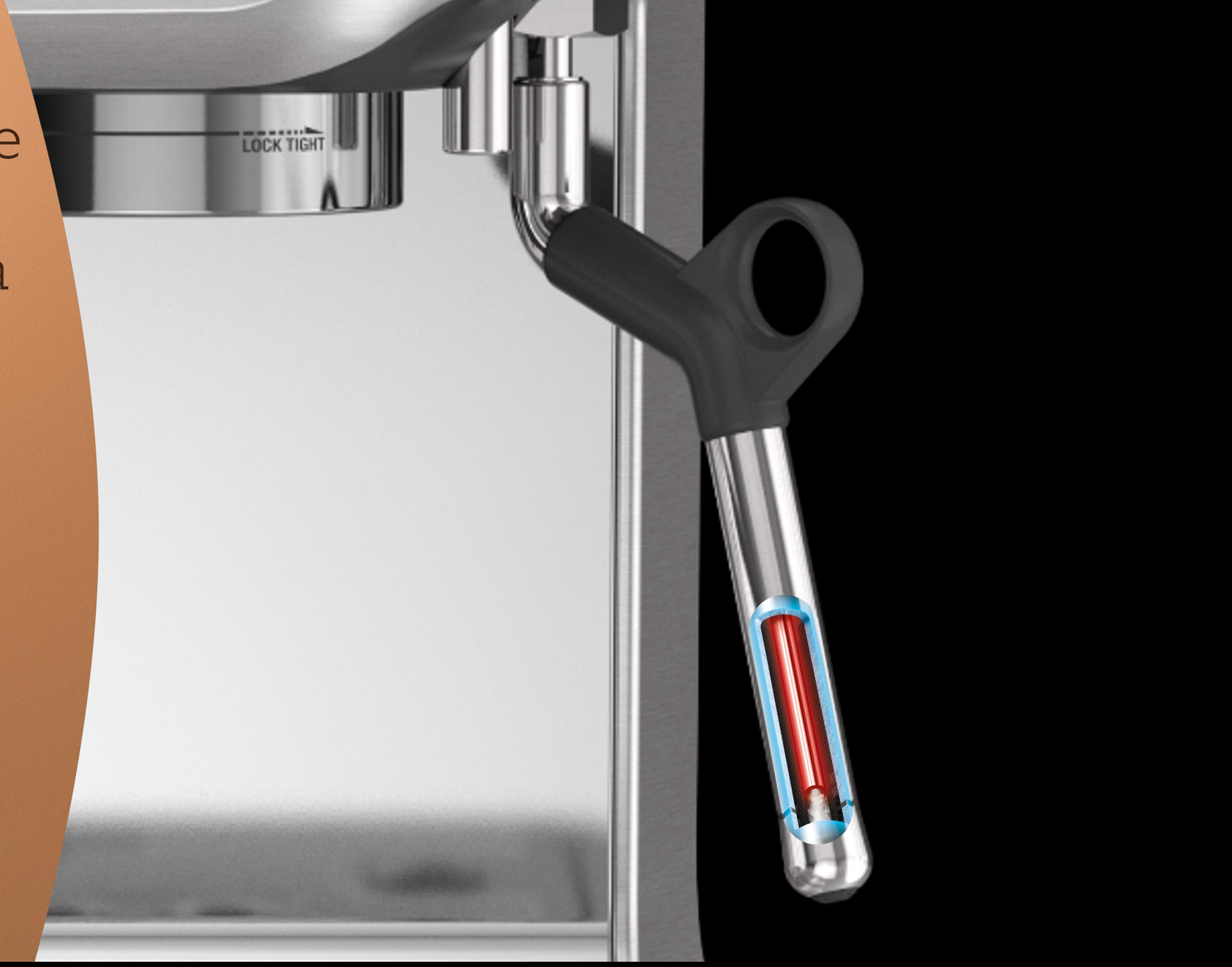
the Barista Express Neo
SES871V1



the Barista Express Impress Neo
SES876V2



the Barista Touch Neo
SES880V2



Je le fais moi-même
the Barista Express Neo

Smooth Shot



Dosage au poids Acaia



Contrôle automatique du débit



Guide de réglage de mouture



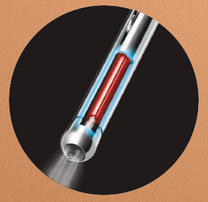
30 réglages de mouture



Molette de sélection des boissons



Cold Brew



Buse vapeur Cool Touch haute performance



Système de chauffe ThermoCoil®

Model No.	Prix	Commercialisation
SES871V1	829€	**17 NOVEMBRE 2026** **Ou Lancement Global** **Février 2027**

Note: Visuals and product images are work in progress and may change pending final release.

