

Colruyt Group Academy à Hasselt fête son 10e anniversaire

11.9.2026 - | Colruyt Group

Retour sur une décennie exceptionnelle, avec plus de 50 000 participants aux différents ateliers interactifs organisés dans la capitale provinciale du Limbourg.

11 septembre 2026

Le mardi 15 septembre, la Colruyt Group Academy (CGA) de Hasselt fêtera son dixième anniversaire. Depuis son ouverture il y a 10 ans, 3 414 ateliers ont été organisés, réunissant 43 066 participants venus cuisiner, s'initier aux techniques du barbecue, préparer des sushis, découvrir l'aromathérapie et les produits de soins personnels, et bien plus encore. Le partage et l'inspiration ont été au cœur de cette aventure pendant toute cette décennie.

Depuis 2012, la Colruyt Group Academy (CGA) organise des ateliers, des webinaires et des événements sociaux articulés autour de cinq thèmes clés : la nutrition, la santé, le développement durable, la vie de famille et la gestion du budget. Avec désormais dix sites répartis dans toute la Belgique, l'Académie a pour objectif de rassembler les gens et de les inspirer grâce à des activités accessibles, des conseils pratiques et des occasions d'échanger des idées.

La Colruyt Group Academy de Hasselt a ouvert ses portes en septembre 2016, devenant ainsi le septième lieu de rencontre, et peut se prévaloir d'une merveilleuse décennie passée à créer des liens et à inspirer les gens.

À Hasselt, les ateliers de cuisine les plus populaires auprès des adultes ont été ceux qui leur ont permis de découvrir la cuisine du monde et d'explorer divers thèmes liés au barbecue. Les ateliers où les parents s'impliquent aux côtés de leurs enfants dans des activités manuelles et culinaires sont également très appréciés et le restent. Au total, 3 141 ateliers ont été organisés, attirant 43 066 participants.

Pour les enfants venus seuls également, le CGA Hasselt a été et reste depuis des années un lieu idéal pour fêter leur anniversaire, par exemple. 824 enfants y ont organisé leur fête, ce qui représente au total environ 9 000 enfants participants. Lors de ces fêtes, les parents sont totalement déchargés de toute organisation et les enfants vivent un après-midi inoubliable.

Amelia Goossens, la responsable, dirige l'Academy dans la capitale provinciale du Limbourg depuis son ouverture. Elle explique : *« Ce qui m'a toujours beaucoup touchée, ce sont les amitiés qui se nouent lors de ces ateliers. Il y a des gens qui viennent ici tout seuls et qui repartent ensuite – voire se donnent rendez-vous – avec un partenaire de cuisine. Une fois, une participante a même rencontré son petit ami ici. Même après 10 ans, je ressens toujours une véritable joie quand je vois des gens entrer ici pour la première fois et être surpris par l'espace et cette ambiance inhabituelle, « chaleureuse », où l'on se sent comme chez soi. Même une fois l'atelier terminé, les gens nous complimentent sur le lieu. C'est là que je me sens fière de ma « deuxième » maison. »*

Les entreprises locales ont également fait appel à ce lieu à Hasselt : pas moins de 135 événements d'entreprise y ont été organisés, attirant plus de 2 000 participants. *"Sur le plan commercial, nous voyons encore un énorme potentiel dans la région. Avec ma collègue Wendy, nous allons donc nous*

consacrer pleinement à la location de nos salles et à l'organisation d'événements de team building à l'avenir ", explique Amelia.

Il y a également de la place pour des initiatives totalement nouvelles : par exemple, la CGA Hasselt – tout comme les autres Académies – ouvrira ses portes pendant une journée fin novembre aux organisations souhaitant mener des projets dans le cadre de « De Warmste Week / Viva For Life » et recherchant un lieu pour les réaliser ensemble.

Une décennie de présence dans la région, ce sont aussi 10 ans de partenariats locaux. Ces dernières années, la CGA Hasselt a participé à des événements végétaliens organisés par PXL Hogeschool, dans le cadre des mémoires de fin d'études des étudiants de dernière année. Le « Fonds Hippo and Friends pour le diabète de type 1 » utilise les cuisines de la CGA pour cuisiner aux côtés de diététiciens, de parents et d'enfants, leur enseignant de nouvelles recettes et leur fournissant des informations. Un partenariat de longue date avec Okra est également en place.

Le 15 septembre, les habitants de la région sont invités à venir manger un morceau et boire un verre de 18 h à 21 h. Ce sera l'occasion de découvrir toute la gamme de produits et de gagner une place pour un atelier.

Témoignage d'un participant fidèle (coordonnées disponibles auprès du service de presse du groupe Colruyt)

Septembre 2026

Il est impossible d'expliquer en une seule phrase ce qui rend un atelier de la Colruyt Group Academy si fascinant. J'ai déjà participé à plus de 50 ateliers – principalement des ateliers de cuisine – et à toutes sortes de webinaires, et pour être honnête : je les trouve toujours aussi agréables et intéressants. J'y participe avec enthousiasme depuis le tout début, et cela tient entièrement à la dimension supplémentaire que Colruyt Group apporte à ses activités : à savoir, l'accent mis sur l'environnement, les produits issus du commerce équitable et le choix réfléchi de thèmes dans lesquels la durabilité joue un rôle clé.

La force des ateliers de la CGA réside principalement dans leur approche, qui se déroule dans leur charmant lieu d'accueil. Le fait de travailler autour d'un thème et le choix minutieux des recettes garantissent que le résultat final d'une soirée de cuisine forme un ensemble magnifiquement cohérent. Les informations complémentaires que l'on reçoit sur les plats, les traditions culinaires du pays ou de la région associés au thème, les conseils et astuces pratiques, ainsi que les ingrédients spécifiques constituent également un atout appréciable. J'ai ainsi beaucoup appris – j'ai même repoussé mes propres limites.

Un grand merci aux formateurs pour cela. Par exemple, au début, on m'a initiée – de manière accessible – à la cuisine végétarienne (l'atelier « easy veggie ») ; cela a éveillé mon intérêt et m'a donné envie de découvrir davantage de plats végétariens et la cuisine végétarienne internationale. J'ai participé à tous ces ateliers thématiques, et nous mangeons désormais souvent des repas végétariens. J'ai également suivi un atelier d'initiation à la boulangerie au levain, ce qui a une nouvelle fois éveillé ma curiosité et donné envie d'en savoir plus. Cela fait maintenant un certain temps que je fais mon propre pain au levain. Je pourrais dire la même chose de la fermentation. N'est-ce pas formidable !

Il ne s'agit pas seulement d'acquérir des connaissances et de l'expérience pratique. Participer à un atelier au CGA est aussi un moment de convivialité ; je m'y suis fait de très bons amis.

L'accueil chaleureux dès le début, le service impeccable et l'attitude à la fois conviviale et professionnelle envers les participants font de ces ateliers une soirée formidable. C'est en toute confiance que j'ai déjà offert plusieurs fois un atelier à une amie pour son anniversaire, car je sais que c'est toujours une réussite !

Quand, après une soirée passée à cuisiner, on peut déguster tous les plats ensemble, qu'on n'a pas à faire la vaisselle et qu'on rentre chez soi avec un joli « sac cadeau »... Que demander de plus ?

Un grand merci pour les merveilleux moments que j'ai déjà passés avec vous ! J'ai vraiment hâte de découvrir ce que l'avenir nous réserve !

Monique Rutten

<https://press.colruytgroup.com/colruyt-group-academy-a-hasselt-fete-son-10e-anniversaire>