

ATTENTION ! Il ne reste plus que 16 places sur les 208 disponibles pour l'École de mars 2010 !

Inscriptions – École de football Bruno Heppell 2010

Les inscriptions pour la 4^e édition de l'École vont bon train.
Encore quelques places disponibles. Dépêchez-vous de vous inscrire !

Plusieurs nouveautés au programme cette année : entre autre une plus grande place sera accordée au conditionnement physique avec une session quotidienne. Aussi, un nouveau cours à l'agenda : communication. Tu y apprendras comment te présenter en public et comment bien représenter ton école ou ton équipe.

www.ecole.brunoheppell.com

Si tu as des questions ou pour t'inscrire, contacte Eve Kirlin, coordonnatrice,
au info@brunoheppell.com ou au (514) 893-5263.

Premier essai réussi !

Notre toute première initiative promotionnelle liée au marché de détail fût couronnée de succès lors du week-end dernier alors que plus de 7500 amateurs de football se sont rendus chez Pasquier à St-Jean-sur-Richelieu afin de rencontrer Bruno et Étienne Boulay, précieux collaborateur de l'École depuis ses tous débuts.



À cette occasion, la clientèle de Pasquier, à l'achat d'un des produits vedettes des partenaires de l'École, courrait la chance de gagner un téléviseur 40 pouces gracieusement offert par les Meubles Denis Riel. Ainsi les ŒUFS, LE PAIN MULTI GO, LES BARRES LECLERC, LES RAISINS ROUGES, L'EAU ESKA ET LES SAUCISSES SHNEIDER étaient frimés et chacun de ces produits vous donnait la chance d'accéder au tirage...un succès sur toute la ligne... à l'attaque !

Merci à nos précieux partenaires et à Pasquier, commanditaire associé du Banquet de l'École de football Bruno Heppell de mars 2010.

Recette de la semaine

Œufs farcis au crabe

Ingrédients :

6 œufs cuits durs, écalés
4 c. à soupe de mayonnaise ou de sauce à salade
2 c. à soupe de céleri haché fin
2 c. à thé de moutarde de Dijon
1 c. à thé de persil haché fin
Une pincée d'origan
Une pincée de poudre d'oignon
Quelques gouttes de sauce Worcestershire
Sel et poivre au goût
6 oz de chair de crabe à salade, égouttée

Couper les œufs en deux sur le long. Enlever les jaunes. A l'aide d'une fourchette, écraser les jaunes et ajouter la mayonnaise, le céleri, la moutarde, le persil, l'origan, la poudre d'oignon, la sauce Worcestershire, le sel et le poivre. Ajouter la chair de crabe et bien mélanger. Remplir les cavités des blancs d'œufs de la préparation de jaunes. Servir immédiatement ou couvrir et conserver au réfrigérateur.

Victoire des Saints

Bruno Heppell

Wow ! Quel match ! Ma prédiction n'a pas été bonne mais, dans mon livre à moi, la bonne équipe a gagné ! En tout cas, la meilleure équipe sur le terrain cette journée là. Par contre, qui aurait pu prédire que Payton Manning, le meilleur quart de la ligue, un joueur qui a bâti sa réputation à force de remontées en fin de match, lancerait une interception avec 3 minutes à faire dans le match ? Incroyable ! Il devra vivre avec ce moment pour très longtemps. En bout de ligne, chapeau à Drew Brees qui a vraiment été le meneur incontesté des Saints et surtout le meilleur quart sur le terrain au moment le plus important de sa carrière.

Avant goût du cours de NUTRITION 2010 !!

Ce soir, vendredi 12 février 2010, dans le cadre de la Clinique d'entraîneurs de football Adrenaline Peak, Martin Fréchette, nutritionniste de l'École de football Bruno Heppell présentera aux entraîneurs présents, des idées intéressantes sur la nutrition sportives chez les ados, une présentation des Œufs, la protéine qui propulse !

Vendredi 12 février 2010, 19h15

Collège Notre-Dame (3791 Queen-Mary, Montréal)

IL RESTE 16 JOURS AVANT L'ÉCOLE !

