

Geneviève et Jean-Claude Antakli

# DIEU existe

Ses merveilles étincellent sous nos yeux

ANNEXES



Editions du Parvis  
1648 Hauteville / Suisse

**«Analyses et rapports scientifiques des écoulements  
d'huiles recueillis à partir des Images de Notre-Dame  
de Soufanieh et du Corps de la stigmatisée Myrna Nazzour,  
à Damas.»**

Cher Ami,

Vous trouverez ci-joint les résultats des analyses des huiles  
A et B que nous avons fournies comme échantillons au service de biochimie  
A du Professeur André CRASTES DE PAULET à MONTPELLIER.

Il s'avère qu'il s'agit d'une huile végétale.

Très certainement d'une variété d'huile d'olive, qui ne s'est  
pas oxydée, c'est-à-dire qui n'a pas été conservée sur une longue période  
de temps, qui contient une grande quantité de phyto-stérol et une quantité  
infiniment ~~male~~ discutable de cholestérol.

D'après le Professeur CRASTES DE PAULET, il existe un très grand  
nombre de variétés d'huile d'olive, d'Italie, d'Espagne, de Grèce, de Tunisie,  
de Syrie, etc... Il n'y a donc aucun argument pour pouvoir conclure qu'il  
s'agit d'une solution lipidique ayant une origine humaine.

Gardez précieusement ces documents, et faites-moi savoir afin  
que je tienne au courant le Professeur CRASTES DE PAULET, quelle est l'origine  
exacte de ces huiles. Il est en effet intéressé à la fois au plan scientifique  
et spirituel.

Merci de votre collaboration.

Très Amicalement,

## ANALYSE DES HUILES A ET B

- Colonne : CP SIL 88 50 m.
- Programmation de  $t^\circ$  :  $100 \xrightarrow{10^\circ/\text{mn}} 170 \xrightarrow{2^\circ/\text{mn}} 200$
- Détection : ionisation de flamme.
- Intégrateur : ENTICA 10

### RESULTATS (EXPRIMÉS EN %)

		(A)	(B)
- PALMITIQUE	16:0	13,58	13,95
- PALMITOLEIQUE	16:1 (N-7)	0,58	0,66
- MARGARIQUE	17:0	0,22	0,07
-	18:0 DIRAMIFIÉ	0,47	0,67
- STEARIQUE	18:0	3,50	2,34
× × - OLEIQUE	18:1 (N-9)		
+ VACCENIQUE	+ 18:1 (N-7)	69,35	70
- LINOLEIQUE	18:2 (N-6)	10,34	10,62
- LINOLENIQUE	18:3 (N-6)	0,43	0,32
- LINOLENIQUE	18:3 (N-3)	0,81	0,72
- MOROCTIQUE	18:4 (N-3)	0,18	0,13
-	20:2 (N-6)	0,13	0,13
- BEHENIQUE	22:0	0,08	0,08

99% de chaine huile d'olive. ① Huile Végétale

Variété de l'origine de l'olive d'olive:

- Lucques
- Leccino
- Giarola
- Taggiasca (Sfax)

② Variété d'olive

Abaisse d'Acid Arachidique C<sub>24</sub>

C<sub>25</sub>

C<sub>22</sub>

③ (C<sub>24</sub> bien par la  
huile oxydée

→ elle n'est pas trépanée

④ Sphingostérol +

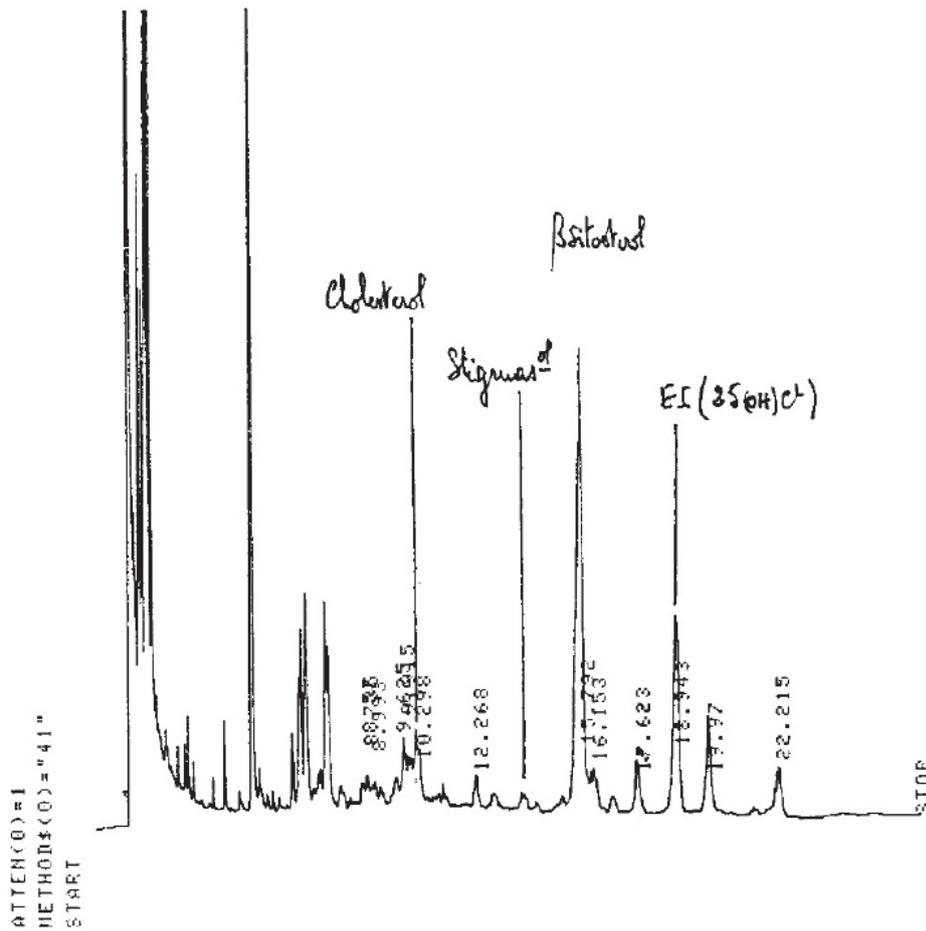
⑤ cholestérol ±



Analyse en CDS sur colonne SES 2 à 24°C de l'iso/o. de l'huile A

	Cholestérol	Stigmasterol	$\beta$ Sitostérol
mg de produit par gr. d'huile.	0,2	0,043	0,97

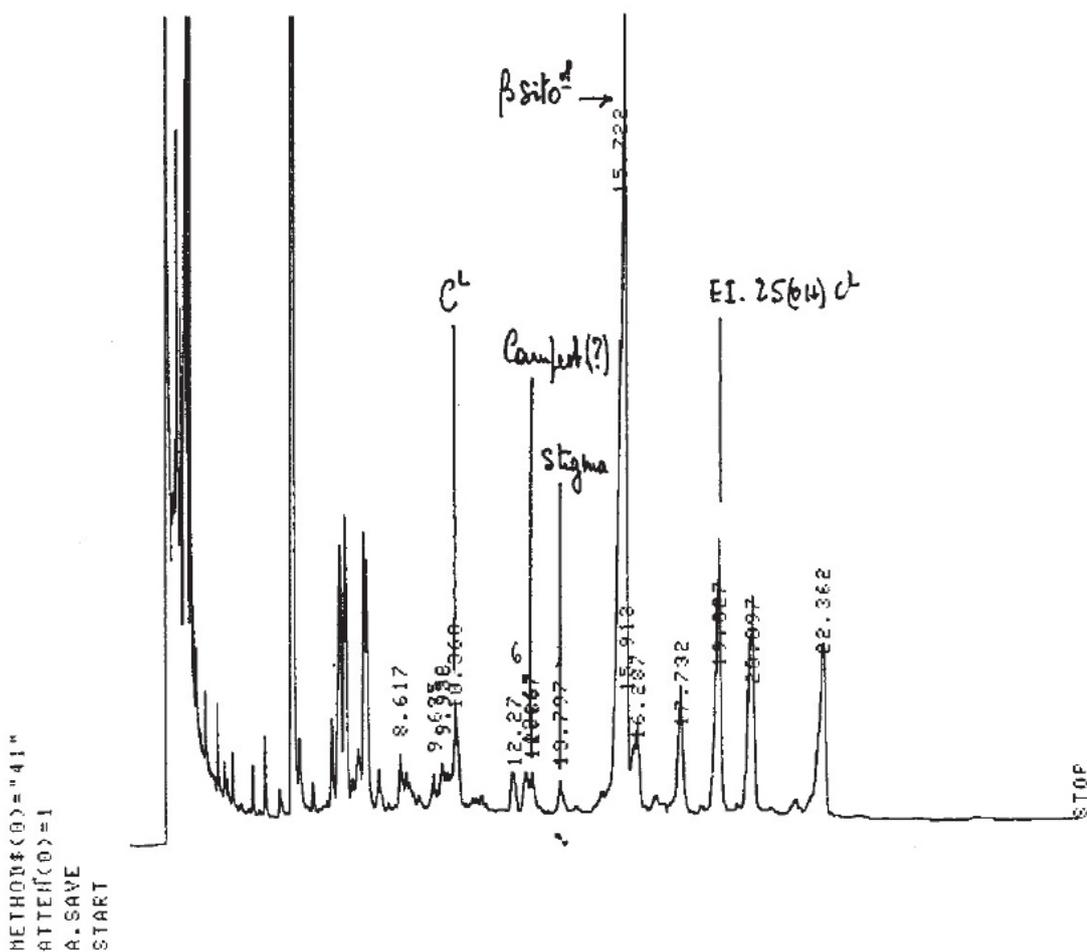
25h/clique = 22,5  
 pics d'arabid. ?



Analyse en CLV sur colonne SE54 à 274°C de l'insapo. de l'huile B.

	Cholestrol	Stigmasterol	$\beta$ sitost.rol.
mg de produit par fraction d'huile	0,1	0,038	1,77

$$\frac{\beta \text{ sit.rol.}}{\text{Stigmasterol}} = 46,5$$



G. LOGES  
LTD. KROGHEMEDIKATOR

CHEMISCHES UNTERSUCHUNGSLABOR  
FÜR DIE KROGE, WESSEL UND KLEIN  
Gesellschaft 1  
4130 MOERS 1  
Telefon 028 41202782  
d. 7.9.1984  
Tgl.Nr. SL 32

Herrn  
Dr. Michel O b e i d  
  
Dr. -Otto-Seidel-Str. 31  
4220 D i n s l a k e n

### UNTERSUCHUNGSERGEBNIS

der am 28.8.84 überbrachten Flüssigkeit, zu welcher angegeben wird, daß diese aus einem Marienbild austrat, von welchem 2 Fotos übergeben wurden, die in der Anlage zurückgereicht werden :

eingelieferte Menge:	ca. 2ml in einem Glasrohr mit Gasmkappe
Kasserer Befund :	klare, hell-gelblichgelbe ölartige Flüssigkeit mit spezifischem olivenölartiges Geruch
Refraktion, 20°C :	1,4683
Infrarotspektroskopie :	Absorption im Bereich der Wellenzahlen 400 bis 4000 entspricht der Charakteristik von O l i v e n ö l ( TLJ-Küvette) keine aromatischen Fremdbestandteile ( Lösung in $CCl_4$ , Quarzküvette) keine unpolare Kohlenwasserstoffe ( Florinil-Absorption ) = wie O l i v e n ö l
Gaschromatographie nach Veresterung :	14,3 % Palmitinsäure 0,8 % Myristinsäure 2,9 % Stearinsäure 72,5 % Ölsäure 9,5 % Linolsäure = 100 % Olivenöl

Beurteilung: Die eingelieferte Flüssigkeit bestand nach dem  
Untersuchungsergebnis aus reinem O l i v e n ö l .

*(Loges)*



F Michel à

Jean Claude Antakli  
Résidence Pinède  
11 av Edouard d'Eschevin  
06 160 Juan Les Pins

**LABORATOIRE DE BIOCHIMIE**

Montpellier, le 5/10/2010

Chef de Service  
**Professeur Jean-Paul CRISTOL**

**SITE LAPEYRONIE**

Secrétariat  
04 67 33 83 15/83 45  
Fax : 04 67 33 83 93  
biochimie-lap-sec@chu-montpellier.fr  
Cadre de Santé  
**Christine GOLA**

**UF Centrale**  
Responsable  
**Pr Jean-Paul CRISTOL**

Praticiens Hospitaliers  
**Anne-Marie BOULARAN**  
**Catherine VALLAT**  
Praticien Attaché  
**Siou Lie LAO**  
MCU-PH  
**Stéphanie BADIOU**  
AHU  
**Anne-Sophie BARGNOUX**

**UF Lipides et Stress Oxydant**  
Responsable  
**Pr Jean-Paul CRISTOL**  
MCU-PH  
**Françoise MICHEL**  
Praticiens Attachés  
**Martine DELAGE**  
**Anne-Marie VALLON**  
**Marie-Hélène VERNET**

**SITE SAINT ELOI**

Secrétariat  
04 67 33 71 30  
Fax 04 67 33 69 21  
biochimie-ste-sec@chu-montpellier.fr  
Cadre de Santé  
**Christine GOLA**

**UF Protéine**  
Responsable  
**Pr Sylvian LEHMANN**  
Praticiens Attachés  
**Stéphanie BADIOU**  
**Marie-Thérèse PIVA**  
**Victor SIESO**

**UF Gaz du Sang**  
Responsable  
**Marie-Françoise DAURES**

Cher Monsieur,

Suite à votre demande, nous avons analysé la composition en acides gras de 3 échantillons d'huile prélevés par vos soins le 2 et 15 mars 2010.

Je joins à cette lettre les résultats des chromatogrammes obtenus.

Les 3 acides gras présents en quantité importante sont :

- l'acide linoléique (acide gras polyinsaturé de la série n-6) 52%
- l'acide oléique (acide gras monoinsaturé de la série n-9) 21%
- l'acide palmitique (acide gras saturé) 17.5 à 22.7%.

Les compositions en acides gras des huiles B et C sont très proches, celle de l'huile A diffère de celles-ci par une quantité supérieure d'acides  $\alpha$  linoléique (2.87% versus 0.12%) et arachidonique (0.23% versus 0.11%) au détriment des acides gras saturés (ac. myristique mais surtout de l'acide palmitique : 17.5% versus 22.7%) et de l'acide palmitoléique.

La composition de ces 3 huiles est totalement différente de celle de l'huile d'olive qui a une teneur en acide oléique de 75% et une teneur en acide linoléique (7 à 10%) qui est beaucoup plus faible que celle des huiles analysées.

La composition de ces 3 huiles est plus proche de celles des huiles de pépins de raisin ou de tournesol avec toutefois une teneur plus forte en acide palmitique dans les huiles A, B et C (7% versus 17.5%) et des teneurs voisines d'acides oléique et linoléique. Je ne peux pas aller plus loin dans cette analyse,

la composition en acides gras de ces huiles est déterminée mais elle ne correspond à aucune des huiles végétales que nous avons analysées : huiles de palme, d'olive, de pépins de raisin, de tournesol, de colza.

Je reste à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et vous prie d'agréer, Monsieur, mes meilleures salutations.

F Michel



# Lettre d'Estelle Faguette à la sainte Vierge à Pellevoisin (septembre 1875)

«Ô ma bonne Mère, me voici de nouveau prosternée à vos pieds. Vous ne pouvez pas refuser de m'entendre. Vous n'avez pas oublié que je suis votre fille et que je vous aime. Accordez-moi donc de votre divin Fils la santé de mon pauvre corps pour sa gloire.

Regardez donc la douleur de mes parents, vous savez bien qu'ils n'ont que moi pour ressources. Ne pourrai-je pas achever l'œuvre que j'ai commencée? Si vous ne pouvez, à cause de mes péchés, m'obtenir une entière guérison, vous pourrez du moins m'obtenir un peu de force pour pouvoir gagner ma vie et celle de mes parents. Vous voyez, ma bonne Mère, ils sont à la veille de falloir mendier leur pain; je ne puis penser à cela sans être profondément affligée.

Rappelez-vous donc les souffrances que vous avez endurées, la nuit de la naissance du Sauveur, lorsque vous fûtes obligée d'aller de porte en porte demander asile! Rappelez-vous aussi ce que vous avez souffert quand Jésus fut étendu sur la Croix. J'ai confiance en vous, ma bonne Mère; si vous voulez, votre Fils peut me guérir. Il sait que j'ai désiré vivement être du nombre de ses épouses, et que c'est en vue de Lui être agréable que j'ai sacrifié mon existence pour ma famille qui a tant besoin de moi.

Daignez écouter mes supplications, ma bonne Mère, et les redire à votre divin Fils. Qu'Il me rende la santé si tel est son bon plaisir, mais que sa volonté soit faite et non la mienne. Qu'Il m'accorde au moins la résignation entière à ses desseins et que cela serve pour mon salut et celui de mes parents. Vous possédez mon cœur, Vierge Sainte, gardez-le toujours et qu'il soit le gage de mon amour et de ma reconnaissance pour vos maternelles bontés. Je vous promets, ma bonne Mère, si vous m'accordez les grâces que je vous demande, de faire tout ce qui dépendra de moi pour votre gloire et celle de votre divin Fils.

Prenez sous votre protection ma chère petite nièce, et mettez-la à l'abri des mauvais exemples. Faites, ô Vierge Sainte, que je vous imite dans votre obéissance et qu'un jour je possède avec vous Jésus dans l'éternité.»

N.B. Dans cette lettre intimiste, Estelle s'adresse à la Sainte Vierge comme à une personne vivante qui lui est proche et si familière qu'elle peut l'écouter et l'aider. La Sainte Vierge lui apparaît comme une personne privilégiée auprès de son Fils, qui ne peut rien lui refuser. «Si vous voulez, votre Fils peut me guérir», dit Estelle avec confiance à la Mère de Dieu! Dans cette lettre émouvante, Estelle prie avec tout son cœur, de toutes ses forces, avec une confiance aveugle dans l'intercession de la Sainte Vierge. En faisant référence à la vie passée de la Vierge, elle ne la considère pas comme une faiseuse de miracles ou de prodiges, mais bien dans ce rôle qui lui a toujours été impartie, celle d'une Mère écoutée par un Fils qui ne lui refuse jamais rien, en raison de sa grande Miséricorde.

Estelle, par sa spiritualité de simplicité exemplaire, s'inscrit dans la même lignée de celle de sainte Thérèse de l'Enfant-Jésus, de sainte Thérèse d'Avilla, de Bernadette Soubirous et de saint Jean de la Croix.