

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 7 (1977)
Heft: 12

Rubrik: Libres opinions : la souffrances des autres

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



La souffrance des autres

Rien n'apparaît plus difficile que de compatir réellement à la souffrance d'autrui. Quand on n'a pas éprouvé dans sa propre chair le mal que ressent celui qui souffre dans son corps, si l'on ignore soi-même la douleur qui ronge un cœur, il faudrait être un saint pour participer vraiment à ce mal, à cette douleur. Or, nous ne sommes pas des saints. Le mal physique, pourtant, semble plus accessible à notre imagination, parce qu'il offre certains points de comparaison. La douleur de l'âme reste mystérieuse, impénétrable, car elle n'existe pas uniquement en soi, mais en fonction de la qualité de l'âme douloureuse. Si une brûlure est ressentie comme une brûlure, il y a maintes façons de ressentir un deuil, par exemple.

Près de celui qui gît dans un lit d'hôpital, les meilleurs d'entre nous s'efforcent de comprendre. Ils s'informent, s'inquiètent, s'apitoient, rassurent. Tout cela très sincèrement, au niveau de la conscience. Le subconscient réagit différemment : à notre insu, il souffle : « Quelle chance que cela ne me soit pas arrivé A MOI ! » Il chuchote encore : « Pourvu que cela ne m'arrive pas A MOI... » Il exprime notre soulagement, mais aussi notre peur devant la maladie, l'accident, la mort. Ces réalités, notre instinct les fuit. Quelle que soit l'affection qui nous lie à celui que nous laissons à la fin de notre visite (sauf l'amour maternel), nous éprouvons une impression de libération en quittant l'établissement hospitalier. Impression tout involontaire, que nous ne reconnaissons pas, que nous ne voudrions même pas reconnaître. Encore une fois, nous ne sommes pas des saints.

Mais ce qu'il y a d'odieusement à entendre, au chevet d'un malade, c'est le bavardage des égoïstes et des inconscients qui, après avoir rapidement pris des nouvelles de la personne alitée, évaluent superficiellement sa souffrance, la comparent aux leurs, qui furent naturellement plus graves, plus importantes, donc plus intéressantes. Et les

voilà qui énumèrent, avec autant de complaisance que des titres universitaires, leurs multiples misères, qui les décrivent avec une précision vaniteuse devant celui qu'ils sont censés reconforter par leur présence. Si encore ils ne profitent pas de l'occasion pour prophétiser à leur victime les tribulations qui l'attendent probablement... Ici, une petite parenthèse permettra de joindre à cette catégorie de gens les mères qui évoquent avec sadisme les pénibles phases de leurs catastrophiques enfantements devant une jeune femme enceinte pour la première fois, déjà peu rassurée, malgré les promesses de l'accouchement sans douleur. Elles n'oublient rien ; elles en rajouteraient plutôt, laissant la pauvre enfant terrorisée à la perspective de l'épreuve à affronter. Il existe ainsi des êtres qui n'usent de leur expérience de la douleur physique que pour apporter l'angoisse à ceux qui souffrent.

S'il est difficile d'aborder la souffrance du corps, il est bien plus difficile encore d'effleurer celle du cœur. La souffrance du cœur reste inexprimable, malgré les mots. Elle laisse rarement un être tel qu'elle l'a trouvé. Elle le plonge dans une solitude si aiguë qu'il devient meilleur, ou pire. Pire, il s'aigrit et se ferme à toute douleur autre que la sienne. Il se replie sur lui-même, n'acceptant aucune consolation et refusant d'en donner. Meilleur, il pense d'abord : « Je ne voudrais pas que mon plus féroce ennemi, si j'en avais, souffre ce que je souffre. » Par ailleurs, sa sensibilité et son intuition s'affinent ; il accueille la douleur d'autrui avec une profonde compassion. Il n'emploie pas les discours inutiles et accablants de ceux qui « ne savent pas », et dont l'ignorance avive une blessure au lieu de la panser. Il garde un silence tout gonflé de sympathie, la compréhension du regard, la discrète douceur du geste.

La pitié peut faire mal : la compassion jamais. Compatir c'est, littéralement, « souffrir avec ». Non de loin. Non de haut. Mais au cœur à cœur. Il y a quelque condescendance dans la pitié. La compassion est toute fraternelle. Elle est la seule prise de contact avec la souffrance des autres qui peut leur apporter quelque aide tandis qu'ils cheminent péniblement dans la nuit.

La souffrance des autres, nous la côtoyons chaque jour. Elle réclame notre attention, elle attend notre compassion. Compatir... comme c'est difficile ! Comme c'est rare et précieux !

Georgette Dislaire-Golay

Les bonnes recettes

Un pot-au-feu succulent

Les longues soirées d'hiver invitent à rester chez soi, à déguster des plats bien mijotés. C'est aussi la saison où les maîtresses de maison se font un plaisir de gâter leur famille par des menus oubliés pendant l'été. Le régal que nous vous proposons exige, il est vrai, un peu de travail, mais la mine réjouie des convives sera la récompense de la cuisinière qui, détail non négligeable, aura en plus fait des économies.

Ingrédients (pour 4 personnes)

200 g de ragoût de bœuf ; 200 g de ragoût de porc ; 200 g de ragoût de mouton ; sel, poivre, thym ; 1 pincée de cumin ; 1 oignon ; 1 gousse d'ail ; 2-3 carottes ; 1 petite pomme de céleri ; 1-2 poireaux ; 4-5 pommes de terre ; 2 cuillerées de corps gras ; 1 petite bouteille de bière blonde (3,3 dl) ; 2 dl de bouillon ; ½ tasse de persil haché.

Bien faire dorer la viande de tous les côtés dans une grande cocotte. Ajouter l'oignon émincé, le cumin, les assaisonnements et étuver le tout quelques instants. Verser alors la bière et faire mijoter pendant une heure à couvert. Ajouter ensuite les légumes coupés en gros quartiers et les couvrir de la moitié du bouillon. Au bout d'un quart d'heure, verser le reste du bouillon, ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en quatre et rectifier l'assaisonnement. Faire mijoter encore 20 minutes, saupoudrer de persil et servir dans la cocotte. Ce sera le triomphe de la cuisinière.

