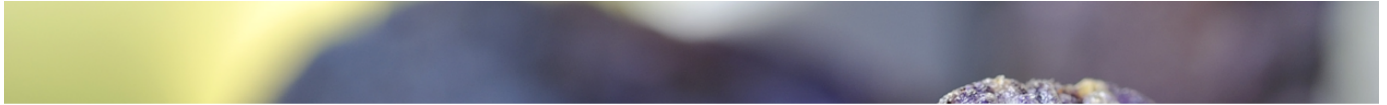


# Chips | Alimentaryrium

Les chips sont de fines lamelles de pommes de terre frites souvent salées ou épicées. Selon le mythe, les chips ont été inventées au 19e siècle. Un client du chef cuisinier George Crum, établi dans l'État de New York, refuse de manger à deux reprises les frites servies. Ce dernier décide alors de ne plus couper les pommes de terre, mais de les émincer en tranches aussi fines que possible avant de les frire et de les saler. Le résultat est un véritable succès et sa recette se répand aux États-Unis.



© Shutterstock / Foodpictures Vitelotte

## Des frites aux chips

Selon la légende, les chips ont été inventées en 1853 aux États-Unis. Cornelius Vanderbilt, un client du chef cuisinier **George Crum**, né Speck, établi dans l'État de New York, refuse de manger à deux reprises les frites servies, les trouvant trop épaisses selon certaines versions ou pas assez croquantes selon d'autres. George Crum décide alors de ne plus couper les pommes de terre, mais de les **émincer** en tranches aussi fines que possible avant de les **frire** et de les **saler**. Le résultat est un véritable **succès** et sa recette se répand dans tous les **États-Unis**. Quelques années auparavant, en 1824, **un livre de recettes**, *The Virginia Housewife*, explique déjà comment faire frire de fines lamelles de pommes de terre jusqu'à ce qu'elles deviennent croquantes.

Grâce aux progrès technologiques, la **production** de chips se développe au début du 20<sup>e</sup> siècle aux **États-Unis**, puis progressivement en **Europe**, ce qui les rend de plus en plus populaires. Une machine pour éplucher les pommes de terre est inventée en 1925, puis le **sachet** hermétique pour une meilleure conservation et facilitant la distribution. Dès les années 1950, les chips sont progressivement **aromatisées**

et **épicées**. [Fromage](#), oignon ou vinaigre constituent les premiers ingrédients les aromatisant. Face aux problèmes de poids et de santé actuels, certains producteurs ont diminué la quantité de sel et de [matière grasse](#). Les ingénieurs alimentaires tentent, quant à eux, de développer la forme idéale de chips pour plaire aux clients.

Des lamelles au paquet

Livrées à l'usine, les pommes de terre sont **épluchées** dans des tambours automatiques, lavées et **coupées** en fines lamelles. Pour enlever l'excès d'amidon, elles sont à nouveau lavées, puis séchées. Certaines pommes de terre subissent un traitement de coloration. Les lamelles sont plongées dans les friteuses à la température inférieure de l'ébullition de l'huile (176,6 à 190,5°C degrés). Après deux à trois minutes de cuisson, elles sont sorties des [friteuses](#). Pour obtenir des chips moins grasses, **les pommes de terre** sont cuites à la **vapeur** avant d'être frites, ce qui réduit l'absorption d'[huile](#). Les chips sont salées, épicées et disposées sur un grillage afin d'égoutter l'excès d'huile. Les chips trop cuites et non calibrées sont retirées. Les autres sont ensuite **emballées** dans des sachets et, lors du conditionnement, de l'azote y est ajouté qui permet de protéger et conserver les chips plus longtemps. Pour assurer un produit de qualité, la teneur en sel, l'assaisonnement, la texture, la couleur et le goût des chips sont vérifiés tout au long du processus.

Paprika, fromage ou fines herbes ?

Les chips sont de fines **lamelles** de pommes de terre **frites** généralement salées ou épicées. En **Suisse**, elles sont souvent consommées lors d'apéritifs, comme en-cas ou pour accompagner des grillades ou des [pique-niques](#). Leur goût peut être relevé avec divers **arômes** ou **épices** comme du paprika, de l'ail et des fines herbes, du [fromage](#), de l'oignon, du vinaigre, du bacon, de la crème acidulée, du piment, des herbes ou encore du crabe. Par ailleurs, elles peuvent être lisses, striées ou courbées et plus ou moins fines. Certaines sont moins grasses, moins salées ou encore sans agents chimiques. En Suisse, les chips sont réputées pour être **très fines** et **croquantes**. De plus, celles au **paprika** sont les plus consommées. Ces dernières représentent 45 % de la production du plus grand fabricant suisse, alors que celles au sel représentent seulement 25 %. À titre comparatif, 90 % des chips en Italie sont au sel.

Croustilles

Au Québec, les chips sont appelées 'croustilles'.

## Sources

ADVAMEG. Potato chips. How products are made [en ligne]. [Consulté le 19 novembre 2015]. Disponible à l'adresse : <http://www.madehow.com>

Association Patrimoine culinaire suisse, 2009. Pommes chips. Association Patrimoine culinaire suisse [en ligne]. 1 janvier 2009. [Consulté le 19 novembre 2015]. Disponible à l'adresse : <http://www.kulinarischeserbe.ch>

DAVIDSON, Alan, 2006. Chips and crips. *The oxford companion to food*. New York : Oxford University Press. pp. 176-177.

MCWILLIAMS, Mark, 2012. Potato chips. In : *The Story Behind the Dish: Classic American Foods* [en ligne]. Santa Barbara : ABC Clio. pp. 185-189. [Consulté le 19 novembre 2015]. Disponible à l'adresse : <https://books.google.ch>

A découvrir

