



**D**iez maestros, diez chocolates de autor... o diez apuestas seguras para que pecar sea el mayor de los placeres:

**1. EL N° UNO.** Las habas vienen de una plantación venezolana única, y lo elabora Amedei en la Toscana. **Chua** está considerado el mejor chocolate del mundo... a 120 euros el kilo (ordini@amedei.it).

**2. EL MÁS V. I. P.** Sus socios pagan la friolera de 5.000 dólares por cuota a cambio de cajas personalizadas de sicomoro en las que conservar los chocolates a la carta de **Puyricard**. Es francés, y Sarkozy y Marion Cotillard lo adoran... (puyricard.fr).

**3. EL POPE.** **Enric Rovira**, genio chocolatero de nuestra tierra. No te pierdas su *Making of Chocolate*, toda una experiencia multisensorial (enricrovira.com).

**4. EL ARTISTA.** Sofisticado y conceptual, le llaman el 'Adrià del chocolate'. Date un paseo por esas bouti-

**Chocololics**  
MIL VARIANTES PARA  
UN PLACER QUE  
ENGANCHA.

ques de **Oriol Balaguer** que parecen joyerías, y lo entenderás (oriolbalaguer.com).

**5. DE CASTA.** **Godiva**. Poco más se puede decir de esta casa belga que encarna el lujo y el glamour del chocolate. Y que ha convertido su cajita dorada en objeto de deseo planetario (godiva.com).

**6. LA ALQUIMIA.** Hierbas, especias, quesos... todo vale en el taller de 'Alta Costura' del francés **Jean-Paul Hévin** (jphevin.com).

**7. PESO PESADO.** Nombre universal elegido por grandes sibaritas, **Valrhona**. Hazte con su *Coffret Degustation*: chocolates de *terroir* elaborados con las mejores habas, muchas de ellas en vías de desaparición (valrhona.com).

**8. EL SOLITARIO.** Ajeno a modas y fenómenos, **Michael Chaudun** trabaja por su cuenta en su espacio parisino, y sigue enloqueciendo con sus 'pavés' de chocolate (michel-chaudun.jp).

**9. EL BUSCADOR.** Descubre plantaciones, es de los pocos que transforma las habas de cacao, y cautiva con sus creaciones con denominación de origen. Su nombre, **Michel Cluizel** (cluizel.com).

**10. PURO GOZO.** El de **La Maison du Chocolat**. Mezclas sutiles, algunas inéditas, siempre agradecidas... y en sombrerera (lamaison-duchocolat.com). ■ L. E.

# oro negro

Chocolates a 120 € el kg, pavés de chocolate... Este es el top 10 para las adictas al «y cada vez más negro»