



À table!

Chloé Sucrée

Uno de los nombres más destacados de la cocina saludable se incorpora al catálogo de Lunweg con su libro más asequible, un recetario cargado de color, intuición y placer.

Uno de los nombres más destacados de la cocina saludable se incorpora al catálogo de Lunweg con su libro más asequible, un recetario cargado de color, intuición y placer.

À *table!* es la frase que Chloé Sucrée dice todos los días cuando llama a sus hijos a la mesa. También allí suelen tener lugar las mejores conversaciones. En este libro, la autora invita a los lectores a entrar en su cocina y hacerla suya: una cocina sin complicaciones que rebosa creatividad e intuición.

Con el propósito de simplificar al máximo la tarea, ofrece **platos que pueden prepararse en 10, 20 o 30 minutos**, recetas *one pot*, salsas salvavidas, extras que lo cambian todo y postres irresistibles muy fáciles: un total de **más de 90 propuestas con las que reconectar con el placer de comer bien disfrutando del proceso**. Además, comparte todo tipo de atajos y trucos, consejos para elevar los platos, ideas de *batch cooking* exprés y un listado con los ingredientes que no pueden faltar en la despensa.

Tras más de 10 años dedicada a Being Biotiful, el proyecto que cambió su vida, Chloé Sucrée condensa aquí todo su aprendizaje y toda su pasión, demostrando que, cuando se trata de cocinar, hace falta poco para lograr mucho.

Fecha de publicación:
18/02/2026

Sello Editorial:
Lunweg Editores

Contacto de prensa

Nombre: Lola Escudero

Teléfono: 619 212 722

Email: lescudero@planeta.es

Chloé Sucrée

Chloé Sucrée es autora, emprendedora, creadora de recetas y **fundadora de Being Biotiful**. Con su aplicación Biotiful App ha ayudado a miles de personas a reconciliarse con la cocina del día a día.

Mitad belga y mitad suiza, pero afincada en España desde pequeña, su historia personal está marcada por varias enfermedades autoinmunes que la llevaron a descubrir su pasión por la cocina.

Su enfoque une lo práctico y lo emocional: **recetas de temporada, coloridas, creativas e intuitivas que simplifican la cocina sin perder sabor ni disfrute**.

A lo largo de sus años al frente de Being Biotiful, ha publicado cuatro libros: *Being Biotiful*, *Simply Biotiful*, *Biotiful Kids* y *Biotiful Moments*. *À table!* es su quinto título y una invitación a volver a lo esencial: cocinar sin complicaciones, reconectar con el placer de comer bien y disfrutar del proceso.

www.beingbiotiful.com

Instagram: @beingbiotiful