



Fecha de publicación:
30/09/2026

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es

Bajar el soufflé

Diego Guerrero

Las honestas reflexiones gastronómicas de uno de los chefs más seguidos, que muestra la cara más oculta de la profesión, con sus debilidades, sombras y dudas.

Las honestas reflexiones gastronómicas de uno de los chefs más seguidos, que muestra la cara más oculta de la profesión, con sus debilidades, sombras y dudas.

Este no es un libro de recetas, es un libro sobre lo que ocurre detrás de ellas. Porque nadie cuenta lo que pasa después.

En *Bajar el soufflé*, Diego Guerrero pone en palabras lo que raramente se cuenta de lo que significa realmente dedicarse a la cocina hoy: presión constante, obsesión por la excelencia, duda, miedo al fracaso..., pero también necesidad de crear, de crear continuamente...

A medio camino entre el ensayo y la autoficción, Diego Guerrero desarma el relato idealizado de la alta cocina y construye otro más humano, más frágil, más verdadero. Un relato donde el éxito pesa, donde la identidad se cuestiona y donde crear implica, siempre, exponerse.

Con una escritura directa, lúcida y profundamente humana, el autor traza un mapa emocional del oficio de cocinero en un momento en el que todo parece haber cambiado: la exposición, el éxito, las reglas del juego... y las preguntas: ¿Qué significa hoy cocinar? ¿Dónde queda la identidad en un mundo de tendencias? ¿Es posible crear sin perderse en el camino?

Más allá de la gastronomía, este es un libro sobre la búsqueda de propósito, la fragilidad del éxito y la importancia de saber parar a tiempo.

Lejos de las recetas y del brillo mediático, Diego Guerrero pone el foco en lo esencial: qué impulsa a crear, qué precio tiene y cuándo es necesario bajar el ritmo para no romperse.

Y es que el soufflé ha subido. Ahora toca aprender a bajarlo.

Diego Guerrero