

## Innis & Gunn och Temporärt x Brag lanserar originellt middagskoncept

Det prisbelönta skotska bryggeriet Innis & Gunn inleder under våren 2020 ett exklusivt samarbete med svenska duon Temporärt x Brag och lanserar en pop up-restaurang med inspiration från Innis & Gunns storsäljande öl, The Original.



Project Ampersand är ett koncept från Innis & Gunn som syftar till att lyfta kvalitet, hantverk och innovation genom kreativa samarbeten med likasinnade originella varumärken. Under våren 2020 lanserar Innis & Gunn och Temporärt x Brag ett gemensamt limiterat middagskoncept i form av tre unika pop up-middagar med kulinariska upplevelser inspirerade av Innis & Gunn och Skottlands kultur. Temporärt x Brag är en pop-up restaurang som utmanar det konventionella sättet att äta. Bakom konceptet står inredningsstudion Temporärt och prisbelönte kocken Martin Brag.

Duon har sedan 2019 genomfört flertalet middagar på hemliga platser runt om i Stockholm och på kort tid byggt upp en stor följarskara matentusiaster med slutsålda biljetter och lång väntelista som följd. Varje konceptmiddag går under ett specifikt tema och kommunicerar Skottlands mångsidighet och Innis & Gunns smakpalett. Som gäst bjuds man på en kulinarisk resa genom Skottlands kust, högland samt Edinburgh city och middagarnas specifika tema tolkas genom inredning och design framtagen av Temporärt samt genom en fotoutställning tillsammans med matfotograf Petter Bäcklund.

- Vi är väldigt glada över samarbetet med Temporärt x Brag kring Project Ampersand. Vi ser många synergier varumärkena emellan då vi strävar efter det okonventionella i sökandet på nya upplevelser. Project Ampersand är en hyllning till The Original vår mest älskade öl. Vi tog med Temporärt x Brag på en resa från vårt hem i Edinburgh, upp genom det skotska höglandet och visade processen kring att skapa våra unika fatlagrade öl, vilket nu ligger till grund för kommande middagskoncept. Jag är

övertygad om att vårt samarbete kommer spegla vår gemensamma tro på kvalitet, hantverk och innovation, berättar Dougal Sharp, grundare och Master Brewer för Innis & Gunn.

- Inspirationen till middagarna är till stor del hämtade från vårt besök i Skottland i höstas. Under vår resa fick vi uppleva fantastiska platser längs kust, inland och städer. Där lärde vi känna människorna bakom bryggeriet, och lät oss inspireras av deras genuina historia. Vi har för varje middag tagit fram specifika teman, där vi tolkar Innis & Gunn och varumärkets rötter. I princip allt man normalt sätt stöter på i en fine dining-restaurang vill vi på olika sätt komma ifrån genom Temporärt x Brag. Hur man äter, vad man äter och hur man efter besöket både minns och sammanfattar kvällen, menar Cristian, grundare av Temporärt.